

# ***PUBLICADO***

***Extrema, 17 / 12 / 2021***

**DECRETO Nº 4.141**

**DE 17 DE DEZEMBRO DE 2021.**

**“Regulamenta a Lei nº. 4.468, de 15 de dezembro de 2021, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal – SIM e dá outras providências.”**

**CONSIDERANDO** o teor do Ofício nº 02/2021, emitido pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Empreendedorismo;

**O PREFEITO MUNICIPAL DE EXTREMA**, João Batista da Silva, no uso de suas atribuições legais

**DECRETA:**

## **CAPÍTULO I** **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** - O presente Decreto estabelece as normas que regulam, em todo o município de Extrema, a Inspeção e a Fiscalização Industrial e Sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

**Art. 2º** - O serviço de fiscalização de competência da Prefeitura Municipal de Extrema, nos termos da Lei nº. 4.468, de 15 de dezembro de 2021, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Empreendedorismo, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, observadas as normas constantes neste decreto e demais legislações vigentes de âmbito municipal, federal ou estadual.

**Art. 3º** - Os princípios a serem seguidos no presente Decreto são:

**I** - Preservação da saúde humana e do meio ambiente de modo a regulamentar a instalação e funcionamento da agroindústria rural;

**II** - Atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

**III** - Promoção da educação permanente e continuada para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, sociedade civil, agroindústrias, consumidores e comunidade técnico-científica nos sistemas de inspeção.

**Art. 4º** - Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Decreto a carne e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, o pescado e seus derivados e os produtos apícolas.

**Parágrafo Único** - A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

**Art. 5º** - A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretária de Desenvolvimento Econômico e Empreendedorismo, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

**I** - Uma vez aderido SIM ao SUASA-SISBI (Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o SUASA-SISBI.

**II** - Será de responsabilidade da Vigilância Sanitária do Município de Extrema a fiscalização em restaurantes, padarias, pizzarias, bares, lojas, feiras e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

**III** - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

**Art. 6º** - As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:



**I** - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados dos produtos de origem animais comestíveis ou não e seus derivados;

**II** - manter disponíveis registros de estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

**III** - elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção e fiscalização dos estabelecimentos, bem como registro, classificação e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

**IV** - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados;

**V** - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento da qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

**VI** - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

**VII** - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

**VIII** - verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção *ante e post mortem* de animais de abate;

**IX** - verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;

**Art. 7º** - O presente Decreto e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o município.

**Art. 8º** - A Inspeção Municipal será executada de forma periódica e terão a frequência de inspeção estabelecida no Programa de Inspeção e Fiscalização do SIM.

**Art. 9º-** A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

**I** - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

**II** - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

**III** - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

**IV** - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

**V** - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

**VI** - verificação da água de abastecimento;

**VII** - verificação das fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas;

**VIII** - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento do estabelecimento de produtos de origem animal.

**Art. 10** - A inspeção realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

**Art. 11** - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

**Parágrafo Único-** A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

**I** - entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

**II** - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Empreendedorismo, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

**Art. 12** - Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

**I** - análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

**II** - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

**III** - análise fiscal: análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;

**IV** - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

**V** - animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas

introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

**VI** - animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

**VII** - espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

**VIII** - Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico- sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

**IX** - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

**X** - equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

**XI** - espécies de açougue: são os bóvidos BOVINOS e BÚFALOS, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

**XII** - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

**XIII** - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

**XIV** - sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

**XV** - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

**XVI** - Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

**XVII** - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

**XVIII** - qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

**XIX** - rastreabilidade - é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

**XX** - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

**XXI** - inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

**XXII** - aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

**XXIII** - inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

**XXIV** - inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

**XXV** - laboratório de controle oficial: laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

**XXVI** - Memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

**XXVII** - Norma complementar: ato normativo emitido pelo município de Extrema, ou por outros órgãos oficiais de esferas superiores, contendo diretrizes técnicas ou

administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

## CAPÍTULO II

### DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 13** - Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

**I** - Estabelecimento de leite e derivados;

**II** - Estabelecimento de carnes e derivados;

**III** - Estabelecimento de Ovos e derivados;

**IV** - Estabelecimento de produtos Apícolas.

**V** - Estabelecimento de pescado e derivados.

**Parágrafo Único** - A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente neste regulamento.

**Art. 14** - O Estabelecimento de Produtos Lácteos – entende-se aquele destinado à produção de leite para posterior processamento, como recepção, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

**Art. 15** - O Estabelecimento para Produtos Cárneos – entende-se aquele destinado a recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

**Art. 16** - Estabelecimentos de Ovos –entende-se por Estabelecimentos de Ovos Comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento,

identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepósito já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

**Art. 17** - O Estabelecimento para Produtos Apícolas - entende-se aquele destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos das abelhas.

**Art. 18** - O Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado - entende-se por aquele estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

### **CAPÍTULO III**

#### **DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS E APROVAÇÃO DOS PROJETOS**

**Art. 19** - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo Único** - O Certificado de Registro é o documento emitido pelo SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente regulamento.

**Art. 20** - Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

**I** - Estabelecimento para Produtos Lácteos;

**II** - Estabelecimentos para Produtos Cárneos;

**III** - Estabelecimentos de Ovos;

**IV** - Estabelecimento para Produtos Apícolas;

**V** - Estabelecimento para produtos de pescado;

**Art. 21** - O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial;

**Parágrafo Único** - Quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade, deve ser acrescentada classificação secundária à sua classificação principal. Será concedido apenas um certificado.

**Art. 22** - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abate, industrialize, processe, armazene, transporte ou comercialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

**Parágrafo Único** - Para o Registro de Estabelecimentos, junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do estabelecimento, assim estabelecido:

**Art. 23** - O processo de registro será instruído com os seguintes documentos:

**I** - Requerimento para abertura do SIM;

**II** - Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Empreendedorismo;

**III** - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

**IV** - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento;

**a)** - Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

**V** - Memorial descritivo da construção, devidamente assinado por profissional habilitado;

**VI** - Planta baixa do Estabelecimento;

**a)** As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

1. planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

2. planta baixa ou croqui com leiaute dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem).

**b)** As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

**c)** Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

**d)** Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável.

**VII** - Memorial Econômico Sanitário assinado pelo responsável técnico do estabelecimento;

**a)** O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do SIM.

**b)** Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

**VIII** - Termo de Compromisso onde se compromete para todos os efeitos, acatar a legislação que disciplina a fiscalização/Inspeção de Produtos de Origem Animal;

**IX** - Declaração de Responsabilidade Técnica;

**X** - Dados do Responsável Técnico, acompanhado de RG, CPF e carteira do respectivo conselho;

**XI** - Registro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

**XII** - Atestado Médico dos funcionários e/ou proprietários que manipulam matéria-prima e/ou produtos;

**XIII** - Laudo referente à análise da água (físico-químico e microbiológico);

**XIV** - Manual de Boas Práticas de Fabricação - BPF para ser implementado no estabelecimento de referência e os Programas de Autocontrole.

**Art. 24** - Após a conferência da documentação, será realizada visita técnica de Inspeção, para emissão de Parecer Higiênico-Sanitário.

**Art. 25** - Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo Único** - Considerado que o Parecer Higiênico Sanitário é favorável será emitido o Certificado de Registro do SIM.

**Art. 26** - Após emissão do Certificado de Registro do S.I.M., o estabelecimento deverá protocolar pedido de Registro de Rótulo.

**Art. 27** - Cumpridas as exigências do presente Decreto serão autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM.

**Art. 28** - Fica obrigatório realizar periodicamente as análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos registrados, devendo estar contemplada nos programas de Autocontrole da empresa.

**Art. 29** - Quando o estabelecimento interromper suas atividades por um período superior a 06 (seis) meses, só poderá retornar sua produção mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

**Parágrafo Único** - O certificado é concedido por tempo indeterminado, porém pode ser cancelado pelo SIM quando ocorrer alguma falta grave por parte da empresa ou mesmo quando solicitado pela mesma. Quando houver alterações na razão social da empresa o certificado deve ser atualizado. Quando o Município estiver com seu serviço de inspeção equivalente, o mesmo pode indicar empreendimento para a adesão ao SISBI, vindo a integrar ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA.

#### **CAPÍTULO IV**

#### **DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

**Art. 30** - O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 05 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

**Parágrafo Único** - As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanações.

**Art. 31** - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

**I** - Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

**II** - Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

**III** - A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;

**IV** - Os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

**V** - As paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações;

**VI** - Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos;

**VII** - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.

**VIII** - O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

**IX** - Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

**a)** É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

**X** - O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

**a)** Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

**b)** - As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio com termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

**XI** - A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de fácil limpeza.

**XII** - A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolada das demais dependências.

**XIII** - A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

**XIV** - As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

**XV** - A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, 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 instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção.

**XVI** - O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

a) Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

b) Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

**XVII** - Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas, lavatórios de mãos e sabão líquido inodoro.

**XVIII** - Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.

**Art. 32** - Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos:

**I** - A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

a) Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

b) A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

**II** - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.

**III** - O sistema de lavagem de uniformes e outras devem atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

**Art. 33** - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 34** - dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 08 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 08 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.

**Parágrafo Único** - Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

**Art. 35** - Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.

## **CAPÍTULO V**

### **DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

**Art. 36** - Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

**Parágrafo Único** - O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente regulamento.

**Art. 37** - Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

**Art. 38** - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

**§1º** - O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

**§2º** - É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

**Art. 39** - Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

**Art. 40** - É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

**Art. 41** - Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

**Art. 42** - Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§1º - Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§2º - O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§3º - Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

**Art. 43** - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

§1º - Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§2º - O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

**Art. 44** - Nos estabelecimentos de produtos lácteos é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

**Art. 45** - Nos estabelecimentos de produtos apícolas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

## CAPÍTULO VI

### DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 46** - Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigado a:

**I** - cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas neste decreto;

**II** - entregar até o dia 10 (dez) de cada mês os dados estatísticos da produção conforme é previsto no Serviço de Inspeção Municipal.

**III** - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

**IV** - manter em dia o registro do recebimento de matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

**V** - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

**VI** - garantir o livre acesso de servidores municipais a todas as instalações do estabelecimento para a realização da inspeção, fiscalização, coleta de amostras, verificação de documentos e demais procedimentos previstos neste decreto;

**VII** - realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

**VIII** - Fazer análise de monitoramento microbiológico e físico-químico da água e dos produtos.

**IX** - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

**X** - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

**XI** - realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

**Art. 47** - Quando for solicitado o cancelamento do Serviço de Inspeção Municipal, o responsável deverá entregar junto ao SIM, toda rotulagem existente em estoque.

**Art. 48** - Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

**Art. 49** - Todos os estabelecimentos de produtos lácteos e apícolas devem registrar diariamente, as entradas de matérias-primas, especificando origem, quantidade, controles do processo produtivo, destino e suas respectivas análises.

**Parágrafo Único** - Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta-lacre e o boletim de análises.

## **CAPÍTULO VII**

### **Da Rotulagem e Embalagem**

**Art. 50** - Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita,

impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentares do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

**Art. 51** - Os produtos e subprodutos de origem animal só poderão ser acondicionados em recipientes aprovados pelo SIM conforme legislação específica.

**Art. 52** - Todos os produtos e subprodutos de origem animal encaminhado para consumo devem estar identificados por meios de rótulos registrados no SIM, conforme legislação específica.

**Art. 53** - As iniciais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e o respectivo número de registro do estabelecimento representam os elementos básicos que devem constar no selo oficial, conforme modelo no anexo I deste decreto.

**Art. 54** - A autorização de uso da logomarca SIM no rótulo de um produto ou subproduto de origem animal indica que foram inspecionados pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção higiênico sanitária.

**§1º** - O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

**§2º** - As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

**§3º** Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

**Art. 55** - O proprietário, o locatário do estabelecimento, conforme o caso, responderão pelas consequências à Saúde Pública, caso se comprove negligência, omissão ou imprudência no que se refere à observância dos padrões higiênico -sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, armazenagem, dos produtos e subprodutos relacionados ao estabelecimento.

**Art. 56** - Os estabelecimentos deverão exigir os documentos que comprovem a procedência da matéria prima na forma estabelecida em legislação.

**Art. 57-** Os estabelecimentos deverão manter escrituração das ocorrências sanitárias.

**Art. 58** - Além das exigências previstas neste decreto e demais legislações pertinentes, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

**I** - Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nestas normas, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;

**II** - Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

**III** - Logotipo da Inspeção Municipal conforme modelo no anexo I;

**IV** - Localização do estabelecimento, especificando o município, bairro, rua, número e telefone;

**V** - Inscrição de CNPJ.

**VI** - Marca comercial;

**VII** - Prazo de validade;

**VIII** - Peso ou volume (na impossibilidade, constar a frase: “deve ser pesado na presença do consumidor”);

**VIX** - Composição do produto;

**X** - Informações Nutricionais;

**XI** - Número de registro do produto e informações necessárias de acordo com a legislação.

**Art. 59** - O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

**Art. 60** - No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

**Art. 61** - Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

**Art. 62** - Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

**§1º** - Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

**§2º** - Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

**§3º** - O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

**§4º** - As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

§5º - A veracidade das informações prestadas na rotulagem perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

**Art. 63** - O rótulo de produtos elaborados com leite de cabra ou de búfala deve conter a expressão: “produzido com leite integral de cabra” ou “produzido com leite integral de búfala”.

**Art. 64** - Na rotulagem de cera e própolis deverão constar além dos demais dizeres legais, os seguintes: Cera de Abelha Bruta e Própolis Bruta, quando não sofrerem nenhum processo de purificação ou Cera de Abelha Beneficiada e Própolis Purificada, quando forem submetidas aos processos de purificação.

**Art. 65** - A embalagem da cera de abelhas e da própolis poderá ser constituída dos seguintes materiais: fibras têxteis, plástico, caixas de papelão, caixas de madeira e outros materiais, desde que aprovados pelo serviço de inspeção.

**Art. 66** - Os rótulos poderão ser impressos em papel colante ou adesivo, desde que seja de boa qualidade e com bom acabamento.

**Parágrafo Único** - Para estabelecimentos que vão aderir ao SUASA devem seguir os critérios estabelecidos pela legislação específica.

**Art. 67** - Na rotulagem de produtos apícolas deverão constar:

**I** - Nos rótulos do mel, deve constar o alerta sobre a restrição de consumo do produto por crianças menores de 01(um) ano de idade;

**II** - o mel em favos deve ser acondicionado em embalagem impermeável rotulado com a expressão “mel em favos”;

**III** - Quando adicionado de geleia real, pólen e própolis a indicação na rotulagem, para designação do produto, será “Mel enriquecido de Geleia Real”, “Mel enriquecido de Pólen”, “Mel enriquecido de Própolis”, em caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada à quantidade juntada.

a) No caso da adição de pólen, no rótulo deve ainda constar “misturar antes de consumir”.

b) Quando se tratar de mel com geleia real, no rótulo deverá constar à observação “Conservar em local fresco e ao abrigo da luz. Não descristalizar”.

**IV** - A geleia real e o mel com geleia real deverão ser acondicionados em embalagem que os mantenham ao abrigo da luz.

**Art. 68** - Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

**Art. 69** - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estenderem-se a juízo da Inspeção Municipal, às denominações impróprias.

## CAPÍTULO VIII

### Seção I

#### ESTABELECIMENTO E INSPEÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS

**Art. 70** - Toda matéria-prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 71** - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente decreto.

**Art. 72** - O estabelecimento de produtos cárneos deve dispor de seções composta de recepção de matéria-prima; seção de processamento da carne, seção de cozimento, seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem; seção de expedição; e seção de subprodutos.

**Parágrafo Único** - O estabelecimento poderá, a juízo da inspeção municipal:

**I** - A seção de recepção de matéria prima poderá ser junta com o processamento da carne;

**II** - Os condimentos e ingredientes poderão ser preparados, armazenados e rotulados na seção de processamento;

**III** - A seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que sejam retirados do local imediatamente.

**Art. 73** - A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

**Art. 74** - A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

**Art. 75** - Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

**Art. 76** - A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios em bombonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

**Parágrafo Único** - A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária uma mesa e pia independentes desde que não sejam executados simultaneamente a desossa e ao processamento.

**Art. 77** - Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

**Art. 78** - A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções;

**Art. 79** - A seção de cozimento pode ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas a vapor, mesas inox, exaustores.

**Art. 80** - Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

**Art. 81** - Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não sendo permitidos pisos e portas de madeira, onde as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

**Art. 82** - O estabelecimento que desejar fabricar produtos como salames, copas, presunto cru defumado e outros que são curados, necessitará de câmara de cura, onde permanecerão dependurados em estaleiros com adequada umidade relativa do ar e temperatura, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovados no serviço de inspeção.

**Parágrafo Único** - A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

## Seção II

### ESTABELECIMENTO E INSPEÇÃO DE OVOS

**Art. 83** - Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha:

**Parágrafo Único** - Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

**Art. 84** - Para produção de ovos de codorna, são dispensadas as etapas de ovos copia e classificação por peso.

**Art. 85** - O estabelecimento que receber ovos oriundos de outras propriedades deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras:

**I** - A seleção quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento.

**II** - A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

**III** - Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

**Art. 86** - O estabelecimento de ovos deve executar os seguintes procedimentos que serão verificados pela Inspeção:

**I** - garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;

**II** - armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;

**III** - realizar exame pela ovoscopia destinada exclusivamente a essa finalidade;

**IV** - medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;

**Art. 87** - Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

**Parágrafo Único** - Na impossibilidade deverão ser descartados adequadamente.

**Art. 88** - Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

**Art. 89** - São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

**I** - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

**II** - mumificação ou que estejam secos por outra causa;

**III** - podridão vermelha, negra ou branca;

**IV** - contaminação por fungos, externa ou internamente;

**V** - cor, odor ou sabor anormal;

**VI** - Sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

**VII** - rompimento da casca e que estiverem sujos;

**VIII** - rompimento da casca e das membranas testáceas;

**IX** - contaminação por substâncias tóxicas; ou

**X** - presente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

**Parágrafo Único** - São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

### **Seção III**

## **ESTABELECIMENTO E INSPEÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS**

**Art. 90** - Os estabelecimentos para produtos lácteos devem atender as seguintes condições:

**I** - Instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;

**II** - Dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis, podendo ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite.

**III** - Equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;

**IV** - Câmaras frigoríficas quando necessária para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados; As câmaras frigoríficas poderão ser substituídas por outros dispositivos que garantam a temperatura de refrigeração a juízo da inspeção municipal.

**Art. 91** - Os estabelecimentos de Produtos Lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem possuir uma área de recepção da matéria prima e manter atualizado o cadastro desses produtores.

**Art. 92** - A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas neste regulamento, abrangem as seguintes verificações:

**I** - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

**II** - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

**III** - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;

**IV** - das análises realizadas na matéria-prima de acordo com a legislação.

**Art. 93** - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

**I** - O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

**II** - Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

**Art. 94** - Os estabelecimentos que recebam leite “in natura” ficam obrigados a manter a disposição e fornecer sempre que solicitado à relação individualizada dos produtores e a quantidade de leite entregue no estabelecimento.

**Art. 95** - É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que:

**I** - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

**II** - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

**III** - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrada;

**IV** - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infecto-contagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

**V** - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

**VI** - receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

**Art. 96** - A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

**I** - É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que adequadamente conservado em temperatura de até 10 °C.

**II** - Poderá ser recebida a temperatura ambiente desde que o término da ordenha não tenha ultrapassado de 3 horas.

**Art. 97** - Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

**I** - conservação no estabelecimento a 4° C (quatro graus Celsius);

**II** - refrigeração após a pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

**III** - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4° C (quatro graus Celsius);

**IV** - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e

**V** - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

**Art. 98** - Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

**Art. 99** - A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que receber o leite dos produtores, e abrange:

**I** - contagem de células somáticas (CCS);

**II** - contagem bacteriana total (CBT);

**III** - composição centesimal;

**IV** - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

**V** - outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

**Art. 100** - Considera-se leite normal o produto que apresente:

**I** - características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

**II** - teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

**III** - teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

**IV** - teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

**V** - teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

**VI** - teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

**VII** - acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;

**VIII** - densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e **IX** - Índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a - 0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a - 0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

**§1º** - Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

**§2º** - O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

**§3º** - O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

**Art. 101** - O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal:

**I** - pré-beneficiamento do leite compreendendo a filtração e refrigeração; e

**II** - beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização.

**Parágrafo Único** - Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

**Art. 102** - Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

**I** - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite para produção de Produtos Lácteos:

**II** - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos; e

**III** - Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

**Art. 103** - O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

**Art. 104** - É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto no município, nos termos da legislação.

**Art. 105** - Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos:

**I** - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

**II** - pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida;

**III** - tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta; e

IV - envasadora.

#### Seção IV

### ESTABELECIMENTO E INSPEÇÃO DE PRODUTOS APÍCOLAS

**Art. 106** - O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para receber a matéria prima para processamento. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

**Art. 107** - Quando o estabelecimento estiver localizado em área urbana, é proibido executar a extração do mel.

**Art.108** - O estabelecimento deve possuir dependência para armazenagem de matéria-prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

**Parágrafo Único** - Para estabelecimento com produção de no máximo 4 toneladas por ano, a matéria prima poderá ser armazenada na sala de processamento.

**Art. 109** - O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizados em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

**Art. 110** - O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

**Art. 111** - Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I - mesa desoperculadora;

II - centrífuga; e

III - baldes.

**Art. 112** - Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

**I** - baldes;

**II** - filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;

**III** - tanque de decantação.

a) A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banho-maria, deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

**Art. 113** - Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos:

**I** - bandejas e pinças;

**II** - soprador; e

**III** - mesa ou bancada.

a) Para produção de pólen apícola desidratado é necessário ainda a estufa de secagem.

**Art. 114** - Para produção de extrato de própolis, são necessários os seguintes equipamentos:

**I** - recipiente de maceração;

**II** - filtro;

**III** - vasilhame para transferência do produto; e

**IV** - recipiente de estocagem.



**Art. 115** - São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos das abelhas que evidenciem:

**I** - características sensoriais anormais;

**II** - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou

**III** - a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

**a)** Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.

**b)** Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.

**c)** Em se tratando de geléia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

**Art. 116** - São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos apícolas, que evidenciem:

**I** - características sensoriais anormais;

**II** - matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;

**III** - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou

**IV** - microrganismos patogênicos.



a) Em se tratando de composto de produtos apícolas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.

**Art. 117** - São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos apícolas que:

**I** - apresentem substâncias que alterem a sua composição original;

**II** - apresentem aditivos;

**III** - apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;

**IV** - houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com este decreto ou normas complementares vigentes;

**V** - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;

**VI** - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou

**VII** - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

a) Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

**Art. 118** - Os produtos apícolas alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

## Seção V

### ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

**Art. 119** - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

**I** - entrepostos de pescados; e

**II** - fábricas de conservas de pescado.

**a)** - Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, fracionamento e frigorificação do pescado, dispo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM.

**b)** - Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM

## CAPÍTULO IX

### DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

**Art. 120** - Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal.

**I** - Considerando os padrões legais para análise de água, com o resultado da análise fora dos padrões, o SIM. notificará o estabelecimento para que corrija a(s) irregularidade(s) devendo ser coletado nova amostra para a repetição dos testes;

**II** - Se na repetição da análise de água, continuar apresentando resultado fora dos padrões, o SIM notificará novamente o estabelecimento a corrigir a irregularidade

e suspenderá as atividades do estabelecimento, até que se restabeleça o padrão, sem prejuízo da aplicação de multa.

**Art. 121-** Com o aparecimento de uma análise de produtos de origem animal fora dos padrões legais, o SIM notificará o estabelecimento para que corrija a irregularidade, podendo suspender a produção daquele determinado produto ou proceder à interdição total ou parcial do estabelecimento e /ou RECALL.

**Art. 122-** Considera-se como dentro dos padrões, os produtos que estão de acordo com a IN° 60, de 23 de dezembro de 2019 da ANVISA e RTIQ.

**Art. 123** - A autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal realizará as coletas das análises fiscais, onde as mesmas serão enviadas a laboratórios credenciados. A instância municipal assegurará que os controles oficiais sejam realizados regularmente, em função dos riscos sanitários à saúde pública existentes ou potenciais e com frequência adequada.

**Art. 124** - Os Serviços de Inspeção Oficiais devem assegurar a existência ou acesso a laboratórios oficiais ou credenciados, com capacidade adequada para realização de testes, com pessoal qualificado e experiente, em número suficiente, de forma a realizar os controles oficiais com eficiência e eficácia. Essa exigência tem como base o inciso IV do Art. 133 do Decreto Federal n° 5.741/2006.

## **CAPÍTULO X**

### **DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

**Art. 125** - O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 126** - O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos serão publicados em normas complementares.

§1° - O carimbo deve conter:

**I** - a expressão "PREFEITURA DE EXTREMA" e o brasão de Extrema, na parte superior interna;

**II** - As iniciais "SIM", na parte interna;

**III** - Palavra "Inspeccionado", ao centro;

**IV** - O número de registro do estabelecimento na borda inferior interna;

**V** - E a expressão "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE EXTREMA/MG" em caixa alta acompanhando o círculo, na borda superior.

§2º - As iniciais "SIM" significam "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 3º - O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção é precedido da abreviatura (W) da designação "número" e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

**Art. 127** - Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste decreto e em normas complementares que vierem a ser publicadas, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

**Parágrafo Único** - Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

**Art. 128** - Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

**Art. 129** - Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspeccionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal devem

obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares que vierem a ser publicadas:

**I - modelo 01:**

**a)** dimensões: 07 cm (sete centímetros) de diâmetro;

**b)** forma: circular;

**c)** dizeres: deve constar os dizeres especificados no §1º do artigo 126;

e

**d)** uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças.

**II - modelo 02:**

**a)** dimensões: Sem (cinco centímetros) de diâmetro;

**b)** forma e dizeres: idênticos ao modelo 01; e

**c)** uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

**III - modelo 03:**

**a)** dimensões: 01 cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados); 02 cm (dois centímetros) ou 03 cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma); 04cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou 05 (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

**b)** forma e dizeres: idênticos ao modelo 01;



c) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal;

**IV** - modelo 04:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: as iniciais “SIM” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; e logo abaixo destes, a palavra "condenado" também no sentido horizontal;

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças.

e) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças.

§ 1º - É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quanto as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§2º - Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 03, com 04 cm (quatro centímetros) de diâmetro.

§3º - A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária, é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

## **CAPÍTULO XI**

### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 130** - As taxas de análise e registro, relativas à fiscalização sanitária sobre o estabelecimento e produtos abrangidos pelas disposições deste decreto não serão cobradas.

**Art. 131** - Os recursos financeiros necessários para o Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas, constantes no Orçamento do Município.

**Art. 132** - O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

**Art. 133** - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente decreto, serão resolvidos através de resoluções, portarias ou instruções normativas baixados pelo SIM.

**Art. 134** - Revogadas as disposições em contrário, em especial o **Decreto nº. 3.047, de 09 de agosto de 2016**, este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.



**João Batista da Silva**  
**- Prefeito Municipal -**