

DECRETO Nº 2.903, DE 23 DE OUTUBRO DE 2019.

14/01/2020 | [Decretos](#)

DECRETO Nº 2.903, DE 23 DE OUTUBRO DE 2019.

Regulamenta a Lei Municipal nº 2.964, de 16 de outubro de 2019, que “Cria o Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de Origem Animal no Município de Guarani das Missões”.

JERÔNIMO JASKULSKI, Prefeito Municipal de Guarani das Missões, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e especialmente o art. 9º da Lei Municipal nº 2.964, de 16 de outubro de 2019,

DECRETA:

TÍTULO I

DISPOSIÇÃO PRELIMINARES

Art. 1º O presente regulamento institui as normas que regulam, em toda a área geográfica do Município de Guarani das Missões, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência do Município, através do serviço de inspeção Municipal SIM, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº 2.964, de 16 de outubro de 2019.

Art. 2º O serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal é de competência da Prefeitura Municipal de Guarani das Missões, nos termos da Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº 2.964, de 16 de outubro de 2019, através da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente pelo serviço de Inspeção Municipal (SIM), através do departamento de inspeção de produtos de origem animal (DIPROA).

Parágrafo único. As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

Art. 3º A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Guarani das Missões, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal.

Art. 4º O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. obedecerá a este Decreto, em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população, com orientação do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (R.I.I.S.P.O.A.), aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 março de 2017, com suas devidas alterações e portarias complementares.

Art. 5º Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir estas normas; também outras possam ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 3º desde regulamento.

- 1º O cargo de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será exercido por médico veterinário concursado.
- 2º A inspeção municipal de produtos de origem animal abrangerá também as seguintes áreas:

1. a) Classificação do estabelecimento;
2. b) As condições e exigências para registro;
3. c) A higiene dos estabelecimentos;
4. d) Verificação dos Programas de Autocontrole dos Estabelecimentos (PAC);
5. e) A inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
6. f) A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
7. g) Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
8. h) A aprovação de processos de produção e/ou obtenção de registro de rótulos;
9. i) Avaliação das análises laboratoriais;
10. j) O trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
11. k) A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais caracteres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
12. l) O bem-estar animal;
13. m) Quaisquer outras especificações que se tornarem necessárias para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 6º Será obrigatória, para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou processe produtos de origem animal, no Município de Guarani das Missões, a aprovação pelo SIM ou outro órgão oficial de inspeção de nível Estadual ou Federal.

Art. 7º Nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue, o SIM deverá acompanhar a inspeção ante e pós mortem, em caráter permanente.

Art. 8º Os produtos de origem animal in natura ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade, previstos pela legislação em vigor, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 9º Os estabelecimentos registrados no S.I.M. ficam obrigados a:

I - atender o disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - dispor pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado, julgado indispensável aos trabalhos de inspeção;

III - avisar, com antecedência, da chegada de animais e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo S.I.M.;

IV - comunicar ao S.I.M., com antecedência de 24 horas, toda e qualquer atividade a ser realizada pelo estabelecimento, bem como do cancelamento desta;

V - elaborar Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) obedecendo, no que couber, as disposições previstas e alterações posteriores na Instrução Normativa nº 368 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o Regulamento Técnico sobre condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos;

VI - os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá ser de técnico com nível superior (Médico Veterinário), comunicando ao SIM, sobre eventual substituição do profissional.

Art. 10. Os produtos de origem animal, fabricados em estabelecimentos sujeitos à inspeção do SIM, ficam desobrigados de análise ou aprovações prévias a que estiverem sujeitos por força da legislação Federal ou Estadual.

Art. 11. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente regulamento as instalações indicadas pelo SIM nas quais são abatidos ou industrializados animais e derivados de origem animal.

Art. 12. A inspeção do SIM, se estende somente às casas atacadistas em caráter supletivo, sendo que nas casas varejistas a responsabilidade será da Secretaria Municipal da Saúde, à qual foi dada competência pela lei nº 7889, de 23.11.89, artigo 4º alínea d.

Art. 13. A inspeção sanitária dos produtos de origem animal será instalada em caráter permanente e será exclusiva do Médico Veterinário.

Art. 14. A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a cargo do SIM/DIPROA, abrange:

I - Os Procedimentos Padrão de Higiene operacional geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

II - A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

III - A prática de abate humanitário (WSPA) e o exame ante e post-mortem dos animais de açougue;

IV - Todas as fases de manipulação e conservação dos produtos e subprodutos de origem animal, destinados ou não ao consumo humano.

V - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VI - Controle de qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal, como: análises microbiológicas, físico-químicos da água, e produtos quando for o caso;

VII - Exames médicos dos funcionários.

Art. 15. Nos estabelecimentos de carnes e derivados sob inspeção do SIM/DIPROA, a entrada de matérias-primas procedentes de outros sob fiscalização Federal ou Estadual, só será permitida com a aprovação do DIPROA.

Art. 16. Os estabelecimentos registrados, que preparam subprodutos não destinados à alimentação humana, só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão Sanitária da Região.

Art. 17. Os servidores incumbidos da execução do presente regulamento terão identificação pessoal fornecida pelo SIM/DIPROA.

Art. 18. O SIM deve dispor de pessoal técnico como Médicos Veterinários e agentes de inspeção, devidamente capacitados para realização da inspeção ante e pós morte, bem como a inspeção higiênico- sanitária e tecnológica obedecendo à legislação vigente.

Art. 19. O SIM deve dispor de meios de registro de abates, dados nosográficos, mapas de produção, condenações e outras ferramentas de controle para o pleno acompanhamento da situação de cada estabelecimento.

Parágrafo único. Todas as reuniões técnicas ou administrativas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal deverão ser registradas em atas numeradas, bem como notificações aos estabelecimentos no Livro Oficial do SIM, recebendo número de protocolo.

Art. 20. O SIM deve ter veículo exclusivo, espaço físico adequado e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

TÍTULO II

DENOMINAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 21. Os estabelecimentos de produtos de origem animal são denominados de:

- Estabelecimentos de carnes e Derivados;
- Estabelecimentos de Leite e Derivados;
- Estabelecimentos de ovos e Derivados;
- Estabelecimentos de Mel, Cera de Abelha e Derivados;
- Estabelecimentos de Pescado e Derivados.

CAPÍTULO I

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS

DE CARNES E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de carne e derivados são classificados em:

1. Abatedouros de bovinos, ovinos e suínos;
2. Abatedouro de aves.

CAPÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

DE LEITE E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

1. Fábrica de Laticínios;
2. Usina de Beneficiamento de leite

CAPÍTULO III

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

DE OVOS E DERIVADOS

Art. 24. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

1. Granja Avícola;
2. Entrepasto de ovos
3. Fábrica de conserva de ovos;

CAPÍTULO IV

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

DE MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS;

Art. 25. Os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelha e Derivados são classificados em:

1. Casa do mel;

CAPÍTULO V

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS;

Art. 26. Os estabelecimentos de Pescado e Derivados são classificados em:

1. Entrepasto de Pescado;

TÍTULO III

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 27. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, para exploração do comércio Municipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Art. 28. Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

1. Os estabelecimentos destinados ao Abate de bovinos, Ovinos e suínos devem satisfazer os seguintes requisitos:
 - 1.1. Dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias primas, recomenda-se: sala de matança de bovinos 7m (sete metros), para estabelecimentos já construídos poderá ser tolerado até 1m (um metro) a menos. Suínos e ovinos 5m (cinco metros);
 - 1.2. Dispor de currais e ou pocilgas cobertas e seus anexos (plataforma elevada, banheiro de aspersão, rampa de acesso) convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;
 - 1.3. Dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem dos veículos utilizados no transporte dos animais;
 - 1.4. Dispor de um local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário;
 - 1.5. Dispor de área destinada à sangria acompanhada da canaleta de vomito (ruminantes), obedecendo à peculiaridade de cada espécie;

1.6. Dispor de sistema aéreo de esfola;

1.7. Dispor de local Próprio para manuseio de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfola (coureamento);

1.8. Dispor de áreas distintas nas diversas fases no processamento da carcaça; escaldagem por imersão, depilagem; atividades de pré-evisceração e visceração, utilizando-se mesas fixas. Inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, resfriamento das carcaças;

1.9. Dispor de câmaras frias de acordo com a classificação dos estabelecimentos.

1.10. Dispor de equipamentos completo e adequado, tais como, mesas, carros caixas, estrados, pias, esterilizadores, e outros, construídos com material que permita a perfeita higienização;

1.11. Dispor de equipamentos gerador de água quente com capacidade suficiente, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;

1.12. Dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial e quando for o caso de instalações para tratamento de água;

1.13. Dispor de rouparia, banheiros e demais dependências necessárias em número proporcional ao pessoal e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados ao consumo humano;

1.14. Possuir janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens providas de telas móveis à prova de moscas e outros insetos;

1. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves, devem satisfazer os seguintes requisitos;

2.1. Sala de matança 4m (quatro metros), já construídos tolera-se 1m (um metro) a menos.

2.2. Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais;

2.3. A insensibilização deve ser preferentemente por eletronarcolese sob imersão em líquido.

2.4. A sangria será realizada em instalação própria e exclusiva, denominada "área de sangria", o sangue deverá ser recolhido em calha própria. A sangria deverá estar separada fisicamente da recepção das aves e, preferentemente, possuir acesso independente dos funcionários;

2.5. A escaldagem e depenagem deverão ser realizadas em instalações próprias ou separadas através de paredes;

2.6. Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada através de parede, compreendendo desde a operação de

corte da pele do pescoço, até o toailete final das carcaças, inclusive sua lavagem;

2.7. Os estabelecimentos que realizarem cortes ou/e desossa de aves devem possuir dependência própria, exclusiva e climatizada, com temperatura ambiente não superior a 12°C;

Art. 29. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas no código de obras do município, bem como, as previstas em legislação ordinária do Município, desde que não colidam com as exigências de Ordem Sanitária ou Industrial previstas neste regulamento ou atos complementares expedidos pelo SIM.

Art. 30. O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública Municipal e Técnicos do SIM.

Art. 31. Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimento ou em instruções expedidas pelo SIM.

Art. 32. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

Art. 33. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

1. Independentemente de sua classificação:

1.1. As seções indústrias deverão possuir pé direito mínimo de 4,0m (quatro metros), tolerando-se 3,0m (três metros) para recepções de leite, desde que abertas, bem como as dependências sob temperatura controlada. No caso das câmaras frigoríficas o pé direito poderá ser reduzido para 2,5m (dois metros e meio);

1.2. Dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e derivados;

1.3. Possuir câmara fria;

1.4. Ter dependência para recebimento da matéria-prima ou produto, bem como laboratório de análises, quando for o caso.

1. Quando destinados ao resfriamento de leite, seleção, pré-beneficiamento e remessa em carros- tanques isotérmicos para o beneficiamento complementar ou industrialização em outro estabelecimento possuir dependência para pré-beneficiamento da matéria prima devidamente instalada.
2. Quando destinados ao recebimento da matéria prima para o preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição:

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

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

1. Quando destinados ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, estar convenientemente instalados equipados e:

4.1. Ter dependências para recebimento dos produtos semi-acabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento.

1. Condições específicas serão estabelecidas em requisitos complementares, dependendo das características do tipo de produto a ser elaborado.

Art. 34. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

1. Os estabelecimentos de ovos e derivados, devem ser atender:

1.1. Dispor de sala ou de área coberta para a recepção dos ovos;

1.2. Dispor de dependências para exame de fluorescência da casca e verificação do estado;

1.3. Dispor de área para classificação comercial e embalagem;

1.4. Dispor de depósito de produto acabado e expedição;

1.5. Dispor quando necessário de câmaras frigoríficas;

1.6. Dispor, quando for o caso, de dependências para a industrialização;

1.7. As fabricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para o recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito dos produtos.

Art. 35. Os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelha e Derivados devem satisfazer as seguintes condições:

1. Os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelha e Derivados, devem atender:
 - 1.1. Dispor de dependências de recepção e seleção;
 - 1.2. Dispor de laboratório;
 - 1.3. Dispor de depósito de matéria-prima;
 - 1.4. Dispor de sala de elaboração
 - 1.5. Dispor de depósito de embalagens;
 - 1.6. Dispor de depósito de produto acabado e expedição.

Art. 36. Os estabelecimentos de Pescado e Derivados devem satisfazer as seguintes condições:

1. Nos estabelecimentos que recebam, manipulam e comercializam pescado fresco e\ou se dedicam a sua industrialização, para consumo humano, sob qualquer forma:
 - 1.1 Dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;
 - 1.2. Possuir instalações para o fabrico e armazenagem do 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;
 - 1.3. Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria prima e aquelas destinadas a manipulação e acondicionamento dos produtos finais;
 - 1.4. Dispor de equipamento adequado a hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
 - 1.5. Dispor de instalações e equipamentos adequados a colheita e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

1.6. Dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

1.7. Dispor de equipamento adequado a lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandeja e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

1.8. Condições específicas serão estabelecidas em requisitos complementares, dependendo das características intrínsecas da matéria prima e do tipo de produto a ser elaborado.

TÍTULO IV

REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO

Art. 37. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no SIM.

CAPÍTULO I

REGISTRO E RELACIONAMENTO

Art. 38. Os estabelecimentos a que se refere o artigo 15 deverão receber um número de registro no SIM.

- 1º Estes números obedecerão à série própria e independente, fornecidos pelo serviço de inspeção.
- 2º O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados e carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.
- 3º Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro no qual constará o nome da empresa, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 39. O registro será requerido ao SIM instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - Para aprovação do Projeto:

1. Requerimento ao Senhor Prefeito Municipal, solicitando ao SIM, aprovação prévia do projeto assinado pelo Responsável Legal;
2. Memorial Descritivo da construção, assinada por Engenheiro ou Arquiteto;
3. Plantas de situação e localização;
4. Plantas baixas e com layout de todos os prédios e pavimentos;
5. Cronograma de execução;

6. Projeto de tratamento de efluentes aprovado pelo órgão competente.

II - Para Solicitar o Registro:

1. Requerimento ao Coordenador do SIM, solicitando a vistoria;
2. Cópia do contrato social da empresa ou talão de produtor rural;
3. Cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica do estabelecimento;
4. Cópia do Memorial Econômico Sanitário assinado pelo responsável Técnico (RT);
5. Alvará de localização;
6. Análise da água:

6.1 Físico-químico (ph, Cloretos, matéria orgânica, sólidos totais e dureza);

6.2 Microbiológico (coliformes totais e fecais, contagem padrão em placa).

1. Licença do Órgão Ambiental correspondente.

Parágrafo único. O encaminhamento dos pedidos de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal, inclusive para estabelecimentos já edificadas, deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação de local, terreno, dependências, águas e situação perante o órgão ambiental.

Art. 40. Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório o exame prévio do terreno, realizado de acordo com as normas baixada pelo SIM.

Art. 41. A construção somente poderá iniciar após a prévia aprovação do local pelo SIM.

Art. 42. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, o boletim oficial de exame de água deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos da resolução nº 090\2011 alterada pela portaria nº 094\11 da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Rio Grande do Sul (SEAPA). Condições específicas como períodos de análises serão alteradas por portaria.

Art. 43. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, o boletim oficial de exame de produtos deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos do Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos-ANVISA, RIISPOA, RTiQs- RDC nº 12 de 02\01\2000- alterada (o) por: Resolução RDC nº 171, de 04 de setembro de 2006.

Art. 44. Qualquer ampliação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados para a produção de derivados para o consumo humano, somente pode ser feita após prévia aprovação dos projetos.

Art. 45. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para o consumo humano, quando não atender as normas estabelecidas pelo SIM.

Art. 46. Após vistoria no estabelecimento, seguindo as normas já pré-estabelecidas, o técnico do SIM dará a liberação através de laudo técnico.

Art. 47. Satisfeitas as exigências fixadas neste regulamento, o SIM expedirá o Título de Registro.

Art. 48. O SIM determinará a inspeção periódica das obras de ampliação e/ou remodelação quando for o caso, para emissão de novo Título de Registro, tendo em vista o plano aprovado.

Art. 49. O SIM disporá de projetos para orientação na construção de novos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 50. Em instruções expedidas pelo SIM serão baixadas normas próprias ao processamento de registro dos estabelecimentos, bem como as transferências de propriedade.

CAPÍTULO II

TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO E RELACIONAMENTO

Art. 51. Todo estabelecimento registrado no SIM quando vendido ou arrendado, concomitante terá que ser feita a transferência de responsabilidade de registro ou relacionamento para a nova firma.

Art. 52. O processo de transferência deve obedecer, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

Art. 53. Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupos e pertencentes à mesma firma, é respeitada para cada um a classificação que lhe couber dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

TÍTULO V

HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 54. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais e elaboração de produtos; as águas servidas e residuais devem ter destinos convenientes, observando as boas práticas de fabricação.

Parágrafo único. Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

Art. 55. Os funcionários envolvidos em todas as etapas de produção devem estar em boas condições de saúde, ficando obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos, principalmente durante a manipulação e na saída dos sanitários, conforme BPF.

Parágrafo único. As empresas deverão apresentar ao SIM, para a devida apreciação e aprovação, o “Manual de Boas Práticas de Fabricação”, devendo implantar o uso do mesmo.

Art. 56. Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais, onde, para tal, utilizar-se-á as denominações “comestíveis”, “não comestíveis” e “condenados”.

Art. 57. Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela Inspeção Municipal.

Art. 58. Os matadouros e indústrias com inspeção municipal devem ter e aplicar os programas de combate a pragas e roedores, livre de cães, gatos e

outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Art. 59. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes de cor branca e limpos, protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação que devem ser guardados em local próprio.

Art. 60. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados autorizados pelo SIM.

Art. 61. É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir, assoar o nariz ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos ao serviço.

Art. 62. Todo o Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) deve constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação devidamente evidenciado nos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) da empresa.

Art. 63. Todas as vezes que for necessária a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 64. Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 65. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 66. Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Parágrafo único. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor.

Art. 67. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, madeira, latão, zinco, barro, ferro estanhado, que possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 68. A inspeção de saúde com atestado saúde é exigida anualmente e sempre que a autoridade sanitária do estabelecimento exigir, para qualquer empregado do estabelecimento, dirigentes e proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas suas dependências, inclusive fiscais sanitários. Sempre que comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes de qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento, será ela afastada imediatamente do trabalho, cabendo o SIM, comunicar o fato a autoridade de saúde pública competente.

Art. 69. A água de abastecimento deverá atender os padrões de potabilidade e cloração, atendendo as normativas da Portaria Nº 2914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde.

Art. 70. A distribuição da rede e esgoto, compreendendo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros, é fixada pela Inspeção Municipal, em cada estabelecimento.

Art. 71. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 72. Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único. os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamento.

Art. 73. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo SIM.

CAPÍTULO I

DO PROGRAMA DE AUTOCONTROLE (PAC)

Art. 74. Os Estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

- 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo serviço de inspeção.
- 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no parágrafo 1º.
- 3º O Serviço de Inspeção Municipal deve realizar “in loco”, quinzenalmente, a verificação através de Planilha de Verificação de Indústria, dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 75. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este decreto e com as normas complementares.

Art. 76. Os Estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros, necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

TÍTULO VI

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 77. Ficam os proprietários obrigados a:

1. Seguir todas as exigências contidas neste regulamento;
2. Seguir todas as normas trabalhistas com seus funcionários;
3. Ter funcionários em número necessário ao bom trabalho da inspeção;
4. Avisar ao SIM no mínimo 12 horas antes de cada abate;
5. Fornecer material próprio e utensílios para os funcionários efetuarem o trabalho de abate;

6. Fornecer alimentação a todo o pessoal envolvido no trabalho de inspeção quando esta ocorrer durante o dia inteiro;
7. Recolher as taxas de inspeção sanitária, prevista na Legislação vigente.

Art. 78. Correm por conta dos interessados as despesas de transporte do Técnico do SIM para proceder à inspeção prévia de terrenos ou estabelecimentos, para fins de registro ou relacionamento em casos especiais, definidos no regulamento interno.

TÍTULO VI

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

CAPÍTULO I

INSPEÇÃO ANTE-MORTEM

Art. 79. Por carne de açougue entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

- 1º Quando destinada à elaboração de subprodutos, por carne (matéria-prima) deve-se entender, as massas musculares despojadas da gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.
- 2º Consideram-se “miúdos” os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (língua, coração, fígado, rúmen, retículo), além dos mocotós e rabada.
- 3º Os demais termos, conceitos e definições referentes à carne e derivados serão utilizados conforme descrito na legislação vigente.

Art. 80. Nos estabelecimentos subordinados ao SIM é permitida a matança de bovinos, ovinos, suínos e aves, bem como outras espécies destinadas ao consumo humano.

Art. 81. É proibida a entrada de animais no estabelecimento sem prévio conhecimento do SIM.

Art. 82. O Técnico do SIM possui autoridade para, a qualquer tempo verificar a documentação de procedência dos animais, exame clínico prévio e

isolamento de animais ou lotes, adotando medidas próprias de Política Sanitária Animal, que cada caso exigir.

Art. 83. Quando houver suspeitas de Carbúnculo Hemático o SIM assim procederá:

1 - Isolamento por 48 horas do animal ou animais, não ocorrendo novos casos permitir o sacrifício de todo o lote no final da matança.

2 - Ocorrendo novos casos, determinar o isolamento de todo o lote e aplicar soro anti-carbunculoso, permanecendo os animais isolados por tempo determinado pelo Técnico do SIM, sendo que, no mínimo, devem decorrer 21 dias depois da última morte ou aplicação do soro para o sacrifício de qualquer animal do lote;

3 - Higienizar e desinfetar todas as dependências onde permaneceram esses animais com desinfetante determinado pelo SIM.

Art. 84. É proibido maus tratos aos animais no momento do desembarque, para evitar-se possíveis danos na carcaça.

Art. 85. É proibido a matança de qualquer animal sem que tenha permanecido pelo menos 12 horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento. Podendo o repouso ser reduzido ou aumentado a critério do SIM.

Art.86. Nenhum animal ou lote poderá ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 87. Deve ser evitada, a juízo do SIM, a matança de:

1. Fêmeas em adiantado estado de gestação;
2. Animais caquéticos;
3. Animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para consumo.

Art. 88. As fêmeas de parto recente só podem ser abatidas no mínimo 10 dias depois do parto, desde que não possuam doenças infecto-contagiosas, caso em que são julgadas de acordo com o presente regulamento.

Art. 89. Animais com sintoma de paralisia post-mortem e de doença de transporte são condenados.

Art. 90. É proibida a matança de animais que no ato de inspeção ante-mortem, sejam portadores de:

1. Artrite Infecciosa;
2. Babesiose;
3. Brucelose;
1. Carbúnculo Hemático;
2. Carbúnculo Sintomático;
3. Coriza Gangrenosa;
4. Encefalomielite Infecciosa;
5. Enterite Septicêmica;
6. Febre Aftosa;
7. Gangrena Gasosa;
8. Linfagite Ulcerosa;
9. Metro-Peritonite;
10. Mormo;
11. Para-Tuberculose;
12. Pasteurelose;
13. Pneumoenterite;
14. Peripneumonia Contagiosa
15. Doença de Newcastle;
16. Peste Bovina;
17. Peste Suína;
18. Raiva;
19. Ruiva;
20. Tétano
21. Tularemia
22. Tripanosomíase
23. Tuberculose

Art. 91. Nos casos comprovados de peste bovina, peripneumonia contagiosa, carbúnculo Hemático, gangrena gasosa, ruiva e mormo, os animais são imediatamente sacrificados, incinerados e o SIM comunicará uma autoridade regional, esclarecendo a procedência dos animais e a zona percorrida pelos mesmos, para tornarem-se medidas sanitárias cabíveis.

Art. 92. No caso de qualquer outra doença contagiosa não prevista no presente artigo, o sacrifício também é feito separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnósticos.

Art. 93. Nas doenças acima citadas o período de repouso e isolamento do restante do lote será determinado pelo SIM.

Art. 94. São condenados os bovinos atingidos por anasarca.

Art. 95. Serão abatidos em separado animais com edemas localizados.

Art. 96. Os animais levados ao abate para o controle de provas de tuberculinização, serão sacrificados em separado no final da matança.

Art. 97. Suínos hiperimunizados para o preparo de soro contra a peste suína somente podem entrar em estabelecimento sob inspeção do SIM, quando acompanhados de documento oficial expedido por órgãos competentes, atestando que o processo foi concluído pelo menos há 15 dias.

Art. 98. É proibido o abate de suínos não castrados. Animais inteiros somente serão abatidos até no máximo 175 dias de vida.

Art. 99. O exame ante-mortem é que irá determinar se o animal será condenado totalmente ou terá aproveitamento condicional.

Art. 100. Serão condenados bovinos e ovinos com temperatura retal superior a 40,5 graus centígrados e aves com temperatura retal superior a 43 graus centígrados.

Art. 101. A necropsia de animais mortos no momento do desembarque, ou antes, do abate deverá ser efetuada em local apropriado previsto neste regulamento, para evitar-se contaminação via secreções e excreções. As incinerações deverão ser efetuadas após a necrópsia, bem como o local da mesma deverá ser higienizado e desinfetado.

Art. 102. O SIM levará a conhecimento superior o resultado da necrópsia que evidenciar doença infectocontagiosa, remetendo material para o controle do diagnóstico aos laboratórios oficiais.

Art. 103. O lote do animal infectado somente será abatido após o resultado da necrópsia.

Art. 104. A direção do estabelecimento é obrigada a fornecer ao SIM a procedência, espécie, número, meio de condução e hora de chegada dos animais ao local de abate.

CAPÍTULO II

MATANÇA

SEÇÃO I

MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 105. Devem ser abatidos de emergência os animais com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, a juízo do SIM.

Art. 106. Em casos de suspeita de septicemia, o SIM requisitará exame bacteriológico, principalmente em processos inflamatórios de intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio, lesões supuradas ou gangrenosas.

Art. 107. São considerados impróprios para o consumo humano os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste regulamento ou por outras razões julgadas apropriadas pelo SIM.

Art. 108. Animais com morte acidental dentro das dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser aproveitados, a juízo do SIM.

SEÇÃO II

MATANÇA NORMAL

Art. 109. Métodos de insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue;

1. Alcance.

1.1. Objetivo: Estabelecer, padronizar e modernizar os métodos humanitários de insensibilização dos animais de açougue para o abate, assim como o manejo destes nas instalações dos estabelecimentos aprovados para esta finalidade.

1.2. Âmbito de Aplicação - Em todos os estabelecimentos industriais que realizam o abate dos animais de açougue.

1. Definições.

2.1. Procedimentos de abate humanitário: É o conjunto de diretrizes técnicas e científicas que garantam o bem-estar dos animais desde a recepção até a operação de sangria.

2.2. Animais de açougue: são os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

2.3. Recepção e encaminhamento ao abate: é o recebimento e toda a movimentação dos animais que antecedem o abate;

2.4. Manejo: é o conjunto de operações de movimentação que deve ser realizada com o mínimo de excitação e desconforto, proibindo-se qualquer ato ou uso de instrumentos agressivos a integridade física dos animais ou provoque reações de aflição;

2.5. Contenção: é a aplicação de um determinado meio físico a um animal, ou de qualquer processo destinado a limitar os seus movimentos, para uma insensibilização eficaz;

2.6. Atordoamento ou Insensibilização: é o processo aplicado ao animal, para proporcionar rapidamente um estado de insensibilidade, mantendo as funções vitais até a sangria;

2.7. Sensibilidade: é o termo usado para expressar as reações indicativas da capacidade de responder a estímulos externos;

2.8. Abate: é a morte de um animal por sangria.

1. Requisitos aplicáveis aos estabelecimentos de abate

3.1. A construção, instalações e os equipamentos dos estabelecimentos de abate, bem como o seu funcionamento devem poupar aos animais qualquer excitação, dor ou sofrimento;

3.2. Os estabelecimentos de abate devem dispor de instalações e equipamentos apropriados ao desembarque dos animais dos meios de transporte;

3.3. Os animais devem ser descarregados o mais rapidamente possível após a chegada; se for inevitável uma espera, os animais devem ser protegidos contra condições climáticas extremas e beneficiar-se de uma ventilação adequada;

3.4. Os animais que corram o risco de se ferirem mutuamente devido à sua espécie, sexo, idade ou origem devem ser mantidos em locais adequados e separados;

3.5. A recepção deve assegurar que os animais não sejam acuados, excitados ou maltratados;

3.6. Não será permitido espancar os animais ou agredi-los, erguê-los pelas patas, chifres, pelas orelhas ou cauda, ocasionando dores ou sofrimento;

3.7. Os animais devem ser movimentados com cuidado. Os bretes e corredores por onde os animais são encaminhados devem ser concebidos de modo a reduzir ao mínimo os riscos de ferimentos e estresse. Os instrumentos destinados a conduzir os animais devem ser utilizados apenas para esse fim e unicamente por instantes. Os dispositivos produtores de descargas elétricas apenas poderão ser utilizados, em caráter excepcional, nos animais que se recusem mover, desde que essas descargas não durem mais de dois segundos e haja espaço suficiente para que os animais avancem. As descargas elétricas, com voltagem estabelecidas nas normas técnicas que regulam o abate de diferentes espécies, quando utilizadas serão aplicadas somente nos membros;

3.8. Os animais mantidos nos currais, pocilgas ou apriscos devem ter livre acesso à água limpa e abundante e, se mantidos por mais de 24 (vinte e quatro) horas, devem ser alimentados em quantidades moderadas e a intervalos adequados.

3.9. Nas espécies que apresentarem acentuada natureza gregária, não deve haver reagrupamento ou mistura de lotes animais de diferentes origens, evitando assim que corram o risco de ferirem-se mutuamente.

1. Contenção.

4.1. Os animais devem ser imediatamente conduzidos ao equipamento de insensibilização, logo após a contenção que deverá ser feita conforme o disposto na regulamentação de abate de cada espécie animal;

4.2. Os animais não serão colocados no recinto de insensibilização se o responsável pela operação não puder proceder a essa ação imediatamente após a introdução do animal no recinto.

1. Os métodos de insensibilização para o abate humanitário dos animais classificam-se em:

5.1. Método mecânico

5.1.1. Percussivo Penetrativo: Pistola com dardo cativo

5.1.1.1. A pistola deve ser posicionada de modo a assegurar que o dardo penetre no córtex cerebral, através da região frontal.

5.1.1.2 Os animais não serão colocados no recinto de insensibilização se o operador responsável pelo atordoamento não puder proceder a essa ação imediatamente após a introdução do animal nesse recinto; não se deve proceder a imobilização da cabeça do animal até que o magarefe possa efetuar a insensibilização.

5.1.2. Percussivo não penetrativo

5.1.2.1. Este processo só é permitido se for utilizada a pistola que provoque um golpe no crânio. O equipamento deve ser posicionado na cabeça, nas regiões indicadas pelo fabricante e mencionadas em 5.1.1.1;

5.2. Método elétrico

5.2.1. Método elétrico - eletronarcose

5.2.1.1. Os eletrodos devem ser colocados de modo a permitir que a corrente elétrica atravesse o cérebro. Os eletrodos devem ter um firme contato com a pele e, caso necessário, devem ser adotadas medidas que garantam um bom contato dos mesmos com a pele, tais como molhar a região e eliminar o excesso de pelos;

5.2.1.2. O equipamento deverá possuir um dispositivo de segurança que o controle, a fim de garantir a indução e a manutenção dos animais em estado de inconsciência até a operação de sangria;

5.2.1.3. O equipamento deverá dispor de um dispositivo sonoro ou visual que indique o período de tempo de sua aplicação;

5.2.1.4. O equipamento deverá dispor de um dispositivo de segurança, posicionado de modo visível, indicando a tensão e a intensidade da corrente, para o seu controle, a fim de garantir a indução e a manutenção dos animais em estado de inconsciência;

5.2.1.5. O equipamento deverá dispor de sensores para verificação da resistência, a corrente elétrica que o corpo do animal oferece, a fim de garantir que a voltagem e a amperagem empregadas na insensibilização sejam proporcionais ao porte do animal, evitando lesões e sofrimento inútil.

5.2.1.6. Caso seja utilizado equipamento de imersão de aves em grupo, deve ser mantida uma tensão suficiente para produzir uma intensidade de corrente eficaz para garantir a insensibilização das aves;

5.2.1.7. Medidas apropriadas devem ser tomadas a fim de assegurar uma passagem satisfatória da corrente elétrica, mediante um bom contato, conseguido, molhando-se as patas das aves e os ganchos de suspensão.

1. Sangria dos animais

6.1. A operação de sangria deve ser iniciada logo após a insensibilização do animal, de modo a provocar um rápido, profuso e mais completo possível escoamento do sangue, antes que o animal recupere a sensibilidade;

6.2. A operação de sangria é realizada pela seção dos grandes vasos do pescoço, no máximo 1 minuto após a insensibilização;

6.3. Após a seção dos grandes vasos do pescoço, não serão permitidas, na calha de sangria, operações que envolvam mutilações, até que o sangue escoe ao máximo possível, tolerando-se a estimulação elétrica com o objetivo de acelerar as modificações post-mortem;

6.4. Na sangria automatizada (aves), torna-se necessária a supervisão de um operador, visando proceder manualmente o processo, em caso de falha do equipamento, impedindo que o animal alcance a escaldagem sem a devida morte pela sangria.

1. Requisitos para a aprovação dos métodos de insensibilização para o abate humanitário

7.1. Métodos de insensibilização consagrados

7.1.1. Os procedimentos de insensibilização já de pleno uso dos estabelecimentos referidos neste regulamento, estão dispensados de aprovação; no entanto, no prazo de 60 (sessenta dias) após a publicação deste regulamento, os estabelecimentos devem apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal, a descrição detalhada dos procedimentos adotados, em conformidade com os itens a seguir deste Regulamento Técnico, sem prejuízo de, mais tarde, vir a ser incluída nos programas estabelecidos pela Portaria nº 046, de 10.02.98, publicada no D.O.U. em 16.03.98, que instituem o Sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle - APPCC:

7.1.2. Especificações do método de insensibilização

A descrição do método de insensibilização referido no item 7.1. deve contemplar, no mínimo, os seguintes aspectos:

7.1.2.1. Razão social do estabelecimento;

7.1.2.2. Endereço do estabelecimento;

7.1.2.3. Número de registro do estabelecimento no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPROA;

7.1.2.4. Espécie animal;

7.1.2.5. Método de insensibilização;

7.1.2.6. Equipamentos utilizados;

7.1.2.7. Princípio da ação;

7.1.2.8. Especificações do equipamento de insensibilização, dependendo do método utilizado;

7.1.2.9. Forma de emprego do equipamento, indicando a região do corpo do animal e tempo;

7.1.2.10. O fabricante do equipamento de insensibilização deve fornecer treinamento com instalações apropriadas e pessoal capacitado para:

7.1.2.10.1. Operadores de insensibilizador: manuseio correto torna mais seguro para o operador e evita o sofrimento inútil para o animal.

7.1.2.10.2. Responsáveis pela manutenção: manutenção correta evita acidentes e quebras constantes do equipamento.

7.1.2.11. Limites críticos;

No abate em escala, é inevitável que ocorram variações biológicas relacionadas com o início, tempo de duração da insensibilidade e defeitos da sangria. Esta é razão pela qual, as especificações do processo de insensibilização devem incluir também os limites críticos baseados em observações práticas, com a finalidade de monitorar e acompanhar o andamento do processo;

7.1.2.12. Tempos máximos do intervalo compreendido entre: contenção/início da insensibilização e insensibilização/operação de sangria;

7.1.2.13. Tipo e freqüência da inspeção do equipamento de insensibilização;

7.1.2.14. Responsável técnico do estabelecimento;

7.2. Controle do método de insensibilização e da operação de sangria

Os estabelecimentos de abate devem incluir, no detalhamento dos seus procedimentos apresentados ao Serviço de Inspeção Municipal, um Programa de Controle do Processo direcionado aos seguintes aspectos:

- Fatores relacionados com o equipamento de insensibilização

São fatores que descritos possibilitarão ações de manutenção preventiva e corretiva, visando a eficácia do equipamento ao longo de sua vida útil. Mesmo quando o equipamento é adequadamente instalado e submetido a uma manutenção periódica, o seu desempenho pode ser insuficiente em termos de abate humanitário, se este não for operado corretamente. Assim, o Programa de Controle do Processo deve prever:

7.2.1.1. Sistema de contenção dos animais submetidos à insensibilização;

7.2.1.2. Possibilidade de ajuste do equipamento de contenção para cada situação, em função de variações de peso e tamanho dos animais de uma mesma espécie;

7.2.2. Fator que interfere na insensibilização através dos métodos mecânicos;

7.2.2.1. Limpeza e lubrificação diária da pistola;

7.2.2.2. Energia Cinética (de impacto), suficiente para insensibilizar o animal;

7.2.3. Fatores que interferem na insensibilização através do método elétrico;

7.2.3.1. Corrente e tensão aplicadas, proporcionais ao porte de cada animal;

7.2.3.2. Tempo de aplicação da corrente;

7.2.3.3. Checagem do circuito elétrico;

7.2.3.4. Condições físicas dos eletrodos;

7.2.3.5. Limpeza dos eletrodos;

7.3. Fatores relacionados com a operação de sangria;

7.3.1. Descrição da operação de sangria;

7.3.2. Limites críticos.

1. Monitoramento do programa

Cabe ao estabelecimento, realizar, pelo menos uma vez ao dia, o monitoramento do processo de insensibilização e sangria. Este monitoramento será realizado, no mínimo, através da checagem dos seguintes aspectos:

8.1. velocidade do fluxo do abate, fluxo mínimo de corrente e tensão para animais de mesma espécie, de acordo com o tamanho e peso;

8.2. Posição dos eletrodos no caso de insensibilização elétrica;

8.3. contrações musculares, tônicas e crônicas após a insensibilização;

8.4. Intervalos de tempo entre a contenção e o início da insensibilização e entre a insensibilização e a sangria.

8.5. Da seção das artérias carótidas e/ou do tronco bicarótico;

8.6. Do cérebro, para identificar o efeito da ação mecânica.

8.7. Outras técnicas para avaliação do método de abate poderão ser incorporadas, desde que se enquadrem nos métodos estabelecidos em legislação específica.

1. Verificação do processo a ser efetuada pela Inspeção Municipal junto ao estabelecimento.

O Serviço de Inspeção Municipal junto ao estabelecimento é responsável pela fiscalização do cumprimento deste Regulamento Técnico, devendo proceder à verificação do processo de insensibilização e sangria, mediante:

9.1. Observação, em caráter aleatório, das operações de insensibilização e sangria e inspeção dos equipamentos respectivos;

9.2. Revisão dos registros de monitoramento levados a efeito pelo estabelecimento;

9.3. Comparação do resultado das observações e da inspeção efetuadas com os registros correspondentes ao monitoramento realizado pelo Controle de Qualidade do estabelecimento.

1. Aprovação de outros métodos de insensibilização
Admite-se a adoção de outros métodos de insensibilização. Torna-se necessário, para tanto, que a parte interessada adote os seguintes procedimentos:

10.1. Requerer ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPROA - da Secretária Municipal de Agricultura, a aprovação do método. Anexar ao requerimento literatura especializada ou trabalho técnico-científico, avalizado por instituição de pesquisa, pública ou privada, registrada e/ou certificada pelo órgão competente.

1. Disposições gerais e transitórias

11.1. No abate de coelhos permitir-se-á a insensibilização através de pequeno golpe no crânio, efetuado com eficácia, de modo a resultar num estado de inconsciência imediata, até o desenvolvimento de um sistema de abate humanitário baseado em princípios científicos, devidamente comprovados por intermédio de literatura especializada.

CAPÍTULO III

INSPEÇÃO POST-MORTEM

SEÇÃO I

GENERALIDADES BOVINOS

Art. 110. A Inspeção post-mortem de rotina deve obedecer a seguinte seriação: observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue durante a sangria e exame de todos os órgãos; exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes; exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes; exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes; exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, inframusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições nutricionais do animal.

Art. 111. Sempre que o SIM achar conveniente as carcaças poderão ser reexaminadas antes de entrarem na câmara fria.

Art. 112. Devem ser examinados obrigatoriamente após incisão os gânglios retromamários, ilíacos, pré-crurais, pré-escapulares e pré-peitorais, quando a formação anatômica da espécie em questão permitir.

Art. 113. Todos os órgãos serão examinados na sala de matança, identificando o mesmo com sua referida carcaça, os que apresentarem lesões ou anormalidades serão convenientemente assinalados pelo SIM e após exame completo julgar seu destino correto.

Art. 114. Todo o material sob suspeita ou condenado ficará sob custódia do SIM, que fará seu encaminhamento necessário.

Art. 115. As carcaças em condições de consumo são assinaladas por carimbos previstos neste regulamento, por técnico do SIM.

Art. 116. Depois de abrir ao meio a carcaça serão examinados o esterno, costelas, vértebras e medula espinhal.

Art. 117. Os couros de animais condenados serão previamente desinfetados por processo determinado pelo SIM e destinados para a salga.

Art. 118. Abscessos e lesões supuradas deverão ser julgadas exclusivamente pelo SIM para adoção do destino correto.

Art. 119. Actinomicose e Actinobacilose devem ser julgadas pelo SIM, em caso de lesões localizadas ou generalizadas para adoção do destino apropriado.

Art. 120. Adenite e Anasarca devem ser julgadas conforme condições gerais da carcaça e do animal antes do abate, para posterior destino adotado pelo SIM.

Art. 121. Serão condenados animais novos quando a carne tiver aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, com desenvolvimento muscular incompleto, com infiltração serosa, com pequenas áreas edematosas, com gordura peri-renal edematosa ou com coloração da carne vermelho acinzentado.

Art. 122. Broncopneumonia Verminótica condena-se exclusivamente o órgão afetado, desde que não haja comprometimento geral da carcaça, a critério do SIM.

Art. 123. Brucelose, condena-se as carcaças com lesões externas da mesma.

Art. 124. São condenadas as carcaças de animais acometidos de lesões características de Carbúnculo Sintomático, Anaplasmose, Catarro Maligno Epizoótico, Piroplasmose, Piemia e Septicemia.

Art. 125. Serão condenadas as carcaças ou partes da mesma contaminadas com fezes durante a evisceração ou em contato com o piso ou outras partes contaminantes do estabelecimento, a julgamento do SIM.

Art. 126. Carbúnculo Hemático - condenação total da carcaça com lesões características desta enfermidade. Caso já tenha ocorrido evisceração, suspende-se a matança, encaminha-se a carcaça para a incineração, desinfecta-se totalmente o local com desinfetante determinado pelo SIM e desinfecção de todo pessoal que manipulou a carcaça.

Art. 127. Carnes com febre de fadiga devem ser totalmente rejeitadas.

Art. 128. Carnes caquéticas são totalmente condenadas.

Art. 129. Carnes magras em animais livres de qualquer processo patológico poderão ter aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia).

Art. 130. Carnes hidroêmicas, fermentadas, repugnantes ou sanguinolentas, serão condenadas ou terão aproveitamento condicional julgado pelo SIM.

Art. 131. Carnes responsáveis por toxinfecções, com processos de Pneumonia, Pleuresia, Peritonite, Pericardite, Meningite, Gangrena, Gastrite, Enterite Hemorrágica, Septicemia, Piemia, Metrite, Mastite, Poliartrite, Flebite Umbilical, Degeneração Gordurosa Hepática, Hipertrofia Esplênica, Hiperemia Pulmonar, Hipertrofia Generalizada de Gânglios Linfáticos e Rubefação Difusa do Couro devem ser totalmente condenadas.

Art. 132. Cirrose hepática - condenação do órgão e avaliação geral da carcaça para verificação de possíveis doenças infecto-contagiosas.

Art. 133. Cisticercose - condenação total em infestações intensas. Em infestações discretas após rigoroso exame de toda a carcaça, a mesma é recolhida e congelada a - 10°C (graus célsius), pelo prazo mínimo de 10 dias e após será reinspecionada para possível aproveitamento condicional.

Art. 134. Contusão Generalizada - condenação total ou aproveitamento condicional a critério do SIM. Se for localizada condena-se somente as partes atingidas.

Art. 135. Estrongilose, Teníase e Ascaridioses, faz-se avaliação geral da carcaça para efetuação de condenação total ou apenas de órgãos atingidos, a critério do SIM.

Art. 136. Distomatose, Equinococose e Esofagomotose, condenação total em casos de animais caquéticos, outros procedimentos somente sob julgamento do SIM.

Art. 137. Gestação adiantada, parto recente e fetos - nos dois primeiros casos destina-se a carcaça para a esterilização. Os fetos serão condenados, exceto para atender hábitos de consumo poderão ser liberados desde que apresentem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses e procedam de vacas em bom estado sanitário.

Art. 138. Glândulas Mamárias devem ser removidas intactas, evidenciando-se a presença ou não de pús que exigirá a condenação da mesma.

Art. 139. Glossites - condenação total das línguas.

Art. 140. Hepatite Nodular Necrosante - condenação total dos fígados.

Art. 141. Icterícia - Quando for generalizada ocorrerá condenação total da carcaça. Quando for localizada faz-se tratamento pelo frio e poderemos ter aproveitamento condicional a critério do SIM.

Art. 142. Animais trazidos até o estabelecimento para serem abatidos por terem ingerido qualquer substância tóxica, serão rejeitados.

Art. 143. Endocardite, Miocardite, Linfangectasia - condenação total dos corações.

Art. 144. Nefrite, Nefrose e Pielonefrite - condenação total dos rins.

Art. 145. Miíases - Condenação total das regiões ou órgãos invadidos, com avaliação das condições gerais da carcaça.

Art. 146. Órgãos com coloração anormal ou outras alterações devem ser totalmente condenados.

Art. 147. Pâncreas com Euritremacaelomaticum deve ser totalmente condenado.

Art. 148. Rins císticos devem ser condenados totalmente.

Art. 149. Animais portadores de qualquer tipo de sarna deve ser realizado avaliação geral das condições da carcaça e encaminhamento da decisão, a critério do SIM.

Art. 150. Angiomatose- Condenação total do fígado quando atingir mais da metade do órgão ou liberação para o consumo em contrário.

Art. 151. Tuberculose - Condenação total quando no exame ante-mortem o animal estava febril, quando acompanhada de anemia ou caquexia, quando houver alterações nos músculos, ossos ou articulações ou ainda nos gânglios linfáticos que drenam linfa para estas regiões, quando ocorrer lesões caseosas em órgão torácicas ou abdominais com alterações de suas serosas, quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas, quando houver lesões múltiplas agudas e quando existir Tuberculose generalizada atingindo baço, rins, útero, ovários, testículos, cérebro e medula espinhal, além dos órgãos do sistema respiratório.

Parágrafo único. Ocorrerá condenação parcial quando apenas partes da carcaça ou órgãos estiverem comprometidos, exigindo somente eliminação parcial ou outro procedimento a critério do SIM.

Art. 152. Tumores Malignos - Condenação da parte atingida ou de áreas com metástases a critério do SIM.

Art. 153. Uro-nefrose - Condenação total dos rins.

SEÇÃO II

SUÍNOS

Art. 154. Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção I Generalidades.

Art. 155. Afecções da pele, retira-se as partes infectadas desde que a musculatura apresente-se normal e libera-se o restante para o consumo.

Art. 156. Cisticercose - é permitido o aproveitamento de tecidos com infestação intensa por *Cysticercus cellulosae* para a fabricação da banha, rejeitando-se as demais partes do animal.

Art. 157. Enfisema cutâneo - Condenação total em caso de consequência de doenças orgânicas ou infecciosas.

Art. 158. Estefanurose - Condenação total dos rins.

Art. 159. Hipotilicose Cística - Remoção e condenação das partes afetadas.

Art. 160. Icterícia - Condenação total quando for generalizada e aproveitamento condicional a critério do SIM quando for localizada.

Art. 161. Peste Suína - Condenação total da carcaça.

Art. 162. Sarcosporidiose - Condenação total da carcaça.

Art. 163. Triquinoso - O SIM retirará fragmentos do diafragma, língua e laringe para pesquisa microscópica de *Trichinella spiralis*. Em caso positivo, teremos condenação total da carcaça, sendo que a mesma será isolada até o resultado do exame ser declarado.

Art. 164. Parasitoses - Quando for discreta teremos apenas condenação de órgãos ou tecidos atingidos, sempre avaliando-se condições gerais da carcaça para a tomada de outras providências a critério do SIM.

Art. 165. Congestão, infartos, Degeneração Gordurosa ou Angiectasia, quando não forem ligadas a processo patológico geral, somente determinam rejeição do órgão envolvido.

Art. 166. Devem ser cuidadosamente examinadas as válvulas cardíacas e intestinos com o objetivo de pesquisar lesões imputáveis à Raiva.

SEÇÃO III

OVINOS

Art. 167. Na inspeção de ovinos aplicam-se também os dispositivos cabíveis estabelecidos nas seções anteriores.

Art. 168. Cenurose - Condenação somente das partes atingidas (cérebro e medula espinhal).

Art. 169. Cisticercose - Condenação das carcaças com infestação intensa por *Cysticercus ovis*.

Art. 170. Icterícia - Quando for generalizada teremos condenação total da carcaça, qualquer outra situação será de decisão exclusiva do SIM.

Art. 171. Linfadenite Caseosa - Teremos condenação total em casos de animais magros com lesões extensas e animais gordos com as mesmas lesões. Em casos de animais magros ou gordos com lesões discretas, teremos a liberação para o consumo ou aproveitamento condicional a critério do SIM.

Art. 172. Sarcosporidiose - Observa-se o mesmo critério adotado para os suínos.

SEÇÃO IV

AVES

Art. 173. Aves que, no exame ante e post-mortem apresentarem sintomas de Tuberculose, Pseudo-Tuberculose, Difteria, cólera, Tifo, Diarréia branca, Paratifo, Leucose, Peste, Septicemia e Psitacose devem ser condenadas.

Art. 174. Coccidiose, Entero-hepatite, Espiroquetose, Coriza Infecciosa, Epitelioma Contagioso, Neuro-linfomatose, Laringotraqueíte, aspergilose e Estafilococose condenação total em caso de magreza pronunciada, caso contrário a critério do SIM.

Art. 175. Parasitoses - condenação dos órgãos ou tecidos atingidos, desde que não haja comprometimento geral da carcaça.

Art. 176. Abscessos, Lesões supuradas, Neoplasias e Traumatismos implicam em condenações das partes atingidas, desde que não tenhamos um comprometimento generalizado da carcaça.

Art. 177. Fica a critério do SIM resolver os casos não previstos para a inspeção post-mortem, levando ao conhecimento de autoridade superior.

SEÇÃO V

DISPOSIÇÕES DIVERSAS

Art. 178. Nos casos de aproveitamento condicional citado neste regulamento, os produtos deverão ser submetidos, a critério do SIM, a uma das seguintes operações de beneficiamento:

- Esterilização ou fusão pelo calor;
- Tratamento pelo frio;
- Salga;
-

Art. 179. O SIM exigirá que as carcaças ou partes de carcaças sejam penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e as paredes.

Art. 180. É proibido retornar à câmara fria um produto que dela foi retirado para a comercialização.

Art. 181. O SIM deve providenciar sempre que necessário à desinfecção de salas e equipamentos, bem como determinar os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos de doenças transmissíveis ao homem.

CAPÍTULO IV

TRIPARIA

Art. 182. O SIM providenciará para que a abertura de vísceras e similares seja o mais distante possível dos produtos destinados ao consumo humano.

Art. 183. É proibida a manipulação de couros e peles na triparia.

Art. 184. As manipulações realizadas sobre tripas, que exijam prévio preparo só podem ser realizados em locais apropriados, completamente isolados a essa finalidade.

Art. 185. As tripas destinadas a embutidos serão cuidadosamente inspecionadas, principalmente quanto a sua integridade e limpeza.

Art. 186. Podem servir ainda como continentes para produtos cárneos, a bexiga, o épsilon e o estômago de suíno, desprovido de sua mucosa e a pele do mesmo devidamente depilada.

Art. 187. Os estômagos de bovinos destinados à alimentação humana, devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento, permitindo-se o escaldamento com substâncias aprovadas pelo SIM, para facilitar a remoção da mucosa.

Art. 188. O coração, pulmão, fígado, rins, mocotós e língua são submetidos à manipulação e limpeza adequadas, antes de serem entregues ao consumo ou de entrarem para a câmara fria.

Art. 189. É proibido o emprego de testículos no preparo de produtos comestíveis.

Art. 190. As amígdalas, glândulas salivares, ovários, baço, outras glândulas, gânglios linfáticos e hemo-linfáticos, não devem ser usados sob qualquer hipótese no preparo de produtos comestíveis.

CAPÍTULO V

GRAXARIA

SEÇÃO I

GENERALIDADES

Art. 191. A graxaria compreende o aproveitamento de matérias-primas gordurosas destinadas ou não ao consumo humano.

Art. 192. Em caso de elaboração de produtos gordurosos destinados ao consumo humano, esta seção deverá ficar isolada do setor de derivados não consumíveis.

SEÇÃO II

PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS

Art. 193. Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados gorduras.

Art. 194. Quando os produtos gordurosos são apresentados em estado líquido são chamados de óleos.

Art. 195. É proibido o uso de conservantes ou corantes nas gorduras comestíveis, exceto sob autorização do SIM.

Art. 196. O uso de antioxidantes é permitido desde que seja submetido ao SIM anteriormente, para a verificação do tipo e procedência.

Art. 197. É considerada fraude a adição de gorduras estranhas à matéria-prima própria do produto.

Art. 198. O produto gorduroso comestível obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias-primas similares da mesma espécie entende-se por Banha. Podendo ter procedência de aproveitamento condicional.

Art. 199. É permitido o beneficiamento da banha em estabelecimento do SIM, desde que tenha origem no próprio local ou de outro igualmente registrado.

Art. 200. É proibido a fabricação de banha em recipientes notoriamente contaminados.

Art. 201. O uso de produtos para homogeneização, consistência, neutralização ou para clareamento da banha somente poderão ser utilizados mediante autorização do SIM.

Art. 202. A matéria-prima que será utilizada na fabricação da banha, quando este processo não ocorrer no mesmo dia do abate, deverá ser acondicionado na câmara fria.

Art. 203. O SIM possui total autoridade para julgar se a banha após o beneficiamento possui condições ou não de ser consumida.

SEÇÃO III

PRODUTOS GORDUROSOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 204. Os produtos gordurosos não comestíveis são designados genericamente por sebo.

Art. 205. O sebo é oriundo de partes rejeitadas pelo SIM para o consumo humano e deverá ter o tratamento estabelecido pelo mesmo.

Art. 206. Todos os produtos rejeitados devem passar direto à seção dos digestores, evitando-se sua passagem por salas onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

Art. 207. As carnes e produtos condenados serão utilizados pelo SIM.

Art. 208. É proibido o aproveitamento de carcaças, partes das mesmas e órgãos de animais condenados, varredura em geral, restos e recortes de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis.

Art. 209. Só podem ser usados para o acondicionamento e transporte de gorduras não comestíveis, recipientes aprovados pelo SIM.

Art. 210. O envasamento de gorduras não comestíveis somente poderá ser efetuado sob a presença do SIM.

SEÇÃO IV

SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 211. Excluir da produção de farinhas de carne e ossos (Graxarias), nos matadouros e estabelecimentos que processam resíduos de ruminantes, os seguintes materiais considerados potencialmente de risco específico para EEB (Encefalopatias Espongiformes Bovina).

1. Encéfalo, olho, tonsilas, medula espinhal, e a parte final do intestino delgado (íleo) de bovinos de qualquer idade.
2. Encéfalo, olho, tonsilas, baço e medula espinhal, de ovinos e caprinos de qualquer idade.

Art.212. Os materiais descritos no item anterior, quando não destinados à exportação, a alimentação humana (mercado interno ou externo) e a produção de medicamentos e cosméticos para uso humano deverão ser destruídos por incineração ou maturados previamente para serem destinados a aterros sanitários devidamente licenciados por órgãos do meio ambiente.

Art. 213. Assegurar que sejam tomadas as medidas necessárias para evitar a contaminação cruzada com as farinhas de carne e ossos.

CAPÍTULO VI

CONSERVAS

Art. 214. É proibido o emprego de substâncias que possam diminuir o valor nutritivo das conservas e sejam prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 215. Somente podem ser adicionados condimentos autorizados pelo SIM.

Art. 216. Entende-se por condimento substâncias aromáticas com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Art. 217. Somente poderão ser utilizados corantes naturais ou outros com autorização prévia do SIM.

Art. 218. Entende-se por corantes as substâncias que dêem um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas.

Art. 219. O emprego de nitratos e nitritos dependerá de prévia autorização do SIM.

Art. 220. O sal empregado nas conservas deverá ser de qualidade comprovada a critério do SIM.

Art. 221. No preparo de embutidos não submetidos a cozimento é permitido a adição de água na proporção máxima de 3%, para facilitar a trituração e homogeneização.

Art. 222. No caso de embutidos cozidos a percentagem de água não deve ultrapassar 10%.

Art. 223. Todo o recipiente utilizado para o armazenamento das conservas deverá ser previamente aprovado pelo SIM.

Art. 224. Os processos de esterilização dos recipientes terão que ser obrigatoriamente acompanhados pelo SIM.

Art. 225. Os tipos de conservas toleráveis pelo SIM são: Carne Bovina em Conserva, peito bovino, carne prensada, língua enlatada, presunto, paleta, apresuntado, caldo de carne, extrato fluído de carne, extrato de carne, pasta, embutidos, morcela, defumados, bacon, dessecados, charque e lombo. Todos os itens terão que ser obrigatoriamente apresentados ao SIM, em forma de amostra inicial para posterior aprovação e especificação de critérios de qualidade mínima exigida.

TÍTULO VIII

EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I

EMBALAGEM

Art. 226. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes autorizados previamente pelo SIM.

Art. 227. Recipientes previamente utilizados não poderão ser reutilizados sob pena de condenação do produto final pelo SIM.

CAPITULO II

ROTULAGEM

SEÇÃO I

ROTULAGEM EM GERAL

Art. 228. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quando destinados ao consumo da população.

Art. 229. Considera-se rótulo qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou declaração, aplicados sobre matérias-primas ou produtos.

Art. 230. Os rótulos devem conter as seguintes indicações: nome verdadeiro do produto, nome da firma responsável, carimbo oficial do SIM, localização do estabelecimento, marca comercial do produto, data de fabricação e validade quando previsto, peso líquido e bruto e fórmula e composição quando o regulamento exigir ou a critério do SIM.

Art. 231. Qualquer adulteração de um dos fatores citados acima, caberá ao SIM aplicar as sanções previstas neste regulamento.

SEÇÃO II

ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 232. O uso de produtos artificiais autorizados pelo SIM deverá conter obrigatoriamente a denominação afixada ARTIFICIALMENTE.

Art. 233. Os produtos de origem animal não destinados ao consumo humano além de carimbo do SIM deverá conter a declaração NÃO COMESTÍVEL.

Art. 234. Os produtos destinados a alimentação animal além do carimbo do SIM, deverá conter a inscrição ALIMENTO PARA ANIMAIS.

Art. 235. Para a carimbagem referida neste artigo devem ser usadas substâncias inócuas de fórmulas devidamente aprovadas pelo SIM.

SEÇÃO III

CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 236. O número de registros do estabelecimento e as iniciais SIM, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal da Agricultura, cujo formato, dimensão e emprego são fixados neste regulamento.

Art. 237. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e modelo anexo, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo e letra, quando impresso, gravado ou litografado.

Art. 238. O modelo de carimbo do SIM seguirá a seguinte especificação:

Modelo:

Dimensões: 0,05 x 0,03 Aves

0,07 m x 0,05 Bovinos, Ovinos e Suínos.

Forma: Elíptica no sentido horizontal

Dizeres: Iniciais SIM, número do registro e sigla da Secretaria Municipal da Agricultura.

SEÇÃO IV

REGISTRO DE RÓTULO

Art. 239. Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal, quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Art. 240. A aprovação e registro de rótulos devem ser requeridos pelo interessado que instruirá a petição com os seguintes documentos:

- Exemplares em 04 vias dos rótulos a registrar ou usar, em seus;
- Diferentes tamanhos.
- Memorial descritivos do processo de fabricação do produto em 04.

vias detalhando sua composição e respectivas porcentagens.

Art. 241. Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no SIM, seguida do número respectivo.

Art. 242. Nenhum rótulo pode encobrir o carimbo do SIM.

Art. 243. Os rótulos só podem ser utilizados para os produtos a que tenham sido previamente destinados.

Art. 244. Nenhum estabelecimento poderá ter sancionado o seu registro sem especificação de rótulo para o seu produto ou a critério do SIM.

TÍTULO IX

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 245. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas o SIM achar conveniente.

Art. 246. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob júdice do SIM, sem que seja claramente oriundo de outro estabelecimento também registrado no SIM.

Art. 247. O SIM possui autonomia para efetuar condenação total em matéria-prima ou produto de origem animal na reinspeção e que foi condenada parcialmente na inspeção.

TÍTULO X

TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 248. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob júdice do SIM, satisfeitas as exigências do presente regulamento, tem livre curso dentro do município, cujo processo de transporte e conservação ficará sob fiscalização da Secretaria Municipal da Saúde, conforme artigo 12 deste decreto.

TÍTULO XI

EXAME DE LABORATÓRIO

Art. 249. Os produtos de origem animal, prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos, a critério do SIM.

Art. 250. Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica de elaboração dos produtos de origem animal, em qualquer de suas fases.

Art. 251. O exame químico compreende caracteres organolépticos, composição centesimal, índices físicos e químicos, corantes, conservantes ou outros aditivos e exame químico da água.

Art. 252. O exame microbiológico compreende contagem global de germes, pesquisa de flora patogênica e pesquisa de flora de contaminação.

TÍTULO XII

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 253. As infrações ao presente regulamento serão punidas administrativamente e quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Art. 254. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

1. Que se apresentem danificados, rançosos, mofados, com sujidades ou quaisquer outras alterações visíveis a critério do SIM, Vigilância Sanitária ou Agentes de Saúde.
2. Que estiverem adulterados, fraudados ou falsificados sob qualquer forma.
3. Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde.
4. Que estiverem sendo transportadas inadequadamente.
5. Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação humana por qualquer motivo.
6. Que não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento.

Art. 255. Nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para a alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pelo SIM. Nos casos de condenação permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais em ambos os casos mediante assistência do SIM.

Art. 256. Em ambos os casos as sanções e penalidades são previstas no art. 5º da Lei Municipal nº 2.964, de 16 de outubro de 2019.

TÍTULO XIII

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 257. É proibido conceder Alvará Municipal, mesmo a título precário e provisório, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado ou relacionado no SIM.

Art. 258. Nos estabelecimentos sob júdice do SIM a fabricação de produtos não padronizados neste regulamento só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

Art. 259. O SIM será responsável pelo Médico Veterinário e Técnicos de Inspeção nos estabelecimentos registrados.

Art. 260. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito por veículo apropriado, expressamente para esse fim e dotados de instalações frigoríficas.

Art. 261. O SIM manterá estreita relação com órgãos Estaduais e Federais, para que sejam beneficiadas as indústrias, a saúde pública e a economia nacional.

Art. 262. Em Estabelecimentos com instalações precárias, o SIM fará exigências de adaptações para a obtenção de registro, concedendo-lhes prazo razoável para efetuação das mesmas.

Art. 263. Os rótulos e carimbos que não satisfaçam as exigências terão prazo estipulado para utilização, determinado pelo SIM.

Art. 264. Os casos omissos ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente regulamento, serão resolvidos por decisão soberana e incontestável do SIM.

Art. 265. Compete ao Município efetuar a fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal produzidos e consumidos no mesmo, através da Secretaria Municipal de Agricultura, do Departamento de Inspeção de Origem Animal (DIPROA) ou através de credenciamento por terceirização, vinculados em termo de remuneração.

Art. 266. É de competência do Diretor do DIPROA a Expedição de Instrução objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste regulamento.

TÍTULO XIV

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE EMBUTIDOS

CAPÍTULO I

RECEPÇÃO

Art. 267. As instalações dos estabelecimentos processadores de embutidos deverão ser construídas em alvenaria.

Art. 268. A recepção da matéria-prima para o processamento dos embutidos deverá ser efetuada em local obrigatoriamente coberto, e de preferência, totalmente fechado.

Art. 269. A sala de recepção deverá possuir piso de material resistente, com boa conservação, adequado ao escoamento de águas de limpeza, bem como paredes lisas e impermeabilizadas com azulejos de cor branca, até a altura mínima de dois metros, e teto de material impermeabilizante. Deve dispor, igualmente, de iluminação de boa qualidade.

CAPÍTULO II

CÂMARA DE RESFRIAMENTO PARA A MATÉRIA-PRIMA

Art. 270. A indústria de embutidos deverá possuir câmara de estocagem da matéria-prima, congelada ou resfriada.

CAPÍTULO III

SALA DE MANIPULAÇÃO

Art. 271. A indústria de embutidos deverá possuir uma sala de manipulação, onde serão realizadas a desossa, a moagem, a adição de condimentos, o preparo e a mistura da massa para o embutimento.

Parágrafo único. Nesta sala, em condições apropriadas, ficam estocados os condimentos.

Art. 272. A sala de manipulação deverá possuir:

1. Pé-direito mínimo de três metros e meio;
2. Paredes impermeabilizadas com azulejos, de cor branca, até a altura mínima de dois metros;
3. Teto constituído de material impermeabilizante;
4. Iluminação de boa qualidade;
5. Portas e janelas protegidas contra a entrada de insetos, com tela milimétrica.

Art. 273. Esta seção será dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior, com o volume de produção/hora ou de produção/dia, além da diversificação de produtos nela processados. Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos que pretende fabricar.

Art. 274. Os equipamentos e utensílios deverão ser lisos, laváveis, impermeáveis, não corrosivos e desmontáveis, para facilitar a higienização. É necessário água com pressão para realizar a limpeza.

Art. 275. Os equipamentos deverão ser dispostos na sala, de forma a permitir o fluxo seguro e correto, dos procedimentos de industrialização.

Art. 276. A preparação dos envoltórios naturais deverá ocorrer em momento diferente da execução do fluxo dos demais procedimentos de industrialização, e compreenderá a lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos de baixo PH (potencial de hidrogênio).

Art. 277. Após o processamento, os produtos seguirão o destino de acordo com a sua natureza, a saber:

1. Frescais irão para a câmara fria;
2. Cozidos para a sala de cozimento;
3. Defumados para o defumador;
4. Curados para a sala de cura.

CAPÍTULO IV

SALA DE COZIMENTO

Art. 278. A sala de cozimento deverá ser independente das demais seções, e suas instalações deverão ser idênticas às da sala de manipulação. O acesso desta seção, às demais, será feito através de portas com fechamento automático.

Art. 279. Esta sala deverá possuir, como equipamentos mínimos:

1. Tanque de aço inoxidável para armazenamento de água potável;
2. Sistema de aquecimento de água;
3. Mesas com tampo revestido de aço inoxidável.

CAPÍTULO V

DEFUMADOR

Art. 280. Poderá ter acesso à seção de cozimento, desde que sua fonte de calor fique situada, isoladamente, na parte externa.

Art. 281. Deverá ser totalmente construído em alvenaria e com portas metálicas.

CAPÍTULO VI

SALA DE CURA

Art. 282. Deverá possuir dimensionamento e instalações idênticas às da sala de manipulação.

Art. 283. Esta seção deverá ser utilizada para a cura de salames, copas, presunto cru, defumado e outros.

Art. 284. A temperatura e umidade relativa do ar, adequadas para a perfeita cura, deverão ser aquelas determinadas por orientação dos técnicos do SIM.

Art. 285. Esta seção poderá possuir equipamentos para climatização.

CAPÍTULO VII

SALA DE ESTOCAGEM

Art. 286. Deverá ser construída em alvenaria, anexa à sala de processamento, separada por meio de parede. Servirá para o acondicionamento secundário de produtos já curados, que já receberam sua embalagem primária, na sala de manipulação, bem como para o depósito de embalagens secundárias.

Art. 287. As características das instalações serão idênticas às demais seções, e área compatível com os trabalhos nela realizados.

CAPÍTULO VIII

ALMOXARIFADO

Art. 288. Nesta seção serão depositados, totalmente isolados, uniformes, materiais de trabalho, e peças de reposição, todos adequadamente protegidos.

Art. 289. Deverá possuir um armário totalmente fechado, onde serão depositados apenas os produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, assim como produtos usados para o combate de vetores, graxas e lubrificantes.

CAPÍTULO IX

ÁREA PARA IMERSÃO DE TRIPAS SALGADAS

Art. 290. Servirá para deixar de molho, dentro de bombonas, em água com vinagre ou limão, as tripas salgadas, podendo localizar-se na sala de manipulação.

CAPÍTULO X

BARREIRAS SANITÁRIAS

Art. 291. Todos os acessos do exterior para as diferentes dependências internas, terão obrigatoriamente, barreiras sanitárias, constituídas por lavadores de botas, com água corrente, escovas e sabão, bem como lavatórios de mãos, com torneiras acionadas a pedal ou outro meio autorizado pelo SIM.

CAPÍTULO XI

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Art. 292. Deverão ser isolados das demais dependências, construídos em alvenaria, com pisos e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas instalações e dimensões serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

CAPÍTULO XII

SEÇÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 293. Deverá ser em alvenaria, com sala provida de mesa, armários e outros materiais julgados necessários pelo SIM.

CAPÍTULO XIII

EXPEDIÇÃO

Art. 294. O local destinado à expedição dos produtos acabados deverá ser coberto, de preferência fechado, com piso impermeável e porta de comunicação com a sala de estocagem, protegida com tela milimétrica.

CAPÍTULO XIV

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 295. A água do estabelecimento deverá ser potável e em quantidade suficiente para atender às necessidades da indústria e de sua adequada higienização, devendo sua qualidade ser avaliada, periodicamente, através de análise solicitada pelo SIM.

Art. 296. O estabelecimento deverá ter licenciamento ambiental com relação ao tratamento de efluentes, nos termos da legislação pertinente e vigente

Art. 297. Deverá possuir sistema gerador de vapor, ou água quente, para suprir as necessidades da indústria, aprovado pelo SIM.

Art. 298. É proibida a realização de limpeza, nas diferentes seções, durante a realização de suas atividades fins.

Art. 299. Após o término das atividades do dia, na indústria, os equipamentos deverão ser cuidadosamente higienizados com detergentes aprovados pelo SIM e água quente sob pressão.

Art. 300. É imprescindível a apresentação de exames médicos dos funcionários do estabelecimento anualmente para a comprovação do perfeito estado de saúde dos mesmos.

TÍTULO XV

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

CAPÍTULO I

RECEPÇÃO

Art. 301. A plataforma para recepção do leite deverá ser abrigada por prédio com pé-direito mínimo de três metros de altura, coberto, com piso de material impermeável, liso, resistente e de fácil higienização. A altura da plataforma, em relação ao piso, deverá ser de oitenta centímetros.

Art. 302. Deverá possuir tanque de recepção, de aço inoxidável, com tela filtradora milimétrica. Se a quantidade de leite for pequena, o volume pode ser medido com régua apropriada.

Art. 303. Junto à recepção, se efetuada com tarros, deverá ser efetuada a limpeza dos mesmos, a qual poderá ser manual.

Art. 304. Antes da pasteurização, o leite deverá passar pelos seguintes testes: densidade a + 15º C, gordura, acidez, extrato seco total e desgordurado.

CAPÍTULO II

SALA DE PROCESSAMENTO

Art. 305. A sala, dimensionada de acordo com a necessidade e fluxo operacional do estabelecimento, deverá ter paredes de alvenaria, impermeabilizadas com azulejos de cor branca, até a altura mínima de dois metros, pé-direito com no mínimo três metros e meio, piso impermeável, de material resistente, antiderrapante, com declividade de 2%, em direção aos ralos ou canaletas.

Art. 306. O teto deverá ser de material impermeável. O ângulo formado pela junção do piso e paredes, deverá ser arredondado.

Art. 307. A sala de processamento deverá dispor de iluminação suficiente e ventilação adequada, natural, proveniente de janelas e/ou aberturas adequadas, protegidas contra a entrada de insetos e outros vetores por intermédio de telas milimétricas.

Art. 308. A iluminação artificial deverá dispor de proteção das lâmpadas contra quedas e estilhaços.

Art. 309. No caso de produção de creme, o leite deverá passar inicialmente pela desnatadeira, que filtra e padroniza o produto, e separa o creme. O creme de leite será pasteurizado isoladamente.

Art. 310. A pasteurização consiste em método caracterizado pela passagem do leite em placas com temperatura de 72 a 75°C, e imediatamente após o aquecimento, o leite deverá ser resfriado a uma temperatura entre 2 e 5°C. Somente este processo será permitido e autorizado, ou seja, pasteurização rápida, que leva de 15 a 20 segundos.

Art. 311. O leite já pasteurizado vai para um tanque de armazenamento, de aço inoxidável, de onde, posteriormente, será bombeado para a embaledeira, a qual deverá ser automática ou semi-automática.

Art. 312. A embalagem do produto deverá conter todas as informações legalmente estabelecidas, e outras, a critério do SIM.

Art. 313. As conexões e tubulações utilizadas na sala de processamento deverão ser de material inoxidável.

Art. 314. Os derivados de leite poderão ser fabricados na sala de processamento, desde que o tamanho da mesma e o fluxo das operações permitam, e que não sejam processados, simultaneamente, produtos que exijam temperaturas muito diferenciadas.

Art. 315. Para a fabricação de queijos deverão ser usados equipamentos e utensílios, tecnicamente recomendáveis para os diferentes tipos a serem fabricados. Se o tipo de queijo a ser fabricado necessitar de uma temperatura mais elevada para a maturação, em relação à da fabricação, poderão ser usadas duas câmaras frias ou uma câmara maior, com repartição.

CAPÍTULO III

CÂMARA FRIA

Art. 316. A sala de sua instalação deverá possuir as mesmas condições da sala de processamento, quanto a pé-direito, piso, teto e paredes.

Art. 317. A porta da câmara fria deverá ser de material inoxidável ou galvanizado, e seu piso deverá possuir inclinação, em direção à porta, não sendo permitida a existência de ralo em seu interior.

CAPÍTULO IV

ALMOXARIFADO

Art. 318. Destinado à armazenagem de embalagens e condimentos, deverá ter as paredes revestidas com azulejos de cor branca, até uma altura mínima de dois metros.

Art. 319. As prateleiras para a guarda das embalagens e condimentos poderão ser de madeira. Os materiais de limpeza deverão ser armazenados em repartição separada.

CAPÍTULO V

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Art. 320. Dimensionados de acordo com o número de funcionários, vestiário e sanitário, deverão ser construídos na parte externa do estabelecimento.

CAPÍTULO VI

BARREIRAS SANITÁRIAS

Art. 321. O estabelecimento deverá dispor, em seus acessos do exterior para o interior, lavador de botas, com escovas, sabão e água corrente, assim como lavatório para as mãos, acionado por pedal ou outro meio aprovado pelo SIM.

CAPÍTULO VII

SALA PARA ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS

Art. 322. No caso de o estabelecimento fabricar produtos que não necessitam ser mantidos sob-refrigeração, deverá o mesmo possuir uma sala própria, separada das demais, para o armazenamento desses produtos, dimensionada de acordo com a necessidade operacional.

CAPÍTULO VIII

EXPEDIÇÃO

Art. 323. O local destinado à expedição dos produtos acabados deverá ser coberto, de preferência fechado, com piso impermeável e liso, e porta de

comunicação com sala de armazenamento, de fechamento automático, protegida com tela milimétrica.

CAPÍTULO IX

LABORATÓRIO

Art. 324. Deverá ser instalado em sala própria, próxima à sala de recepção, e possuir pia inoxidável, vidraria e reagentes.

Art. 325. O laboratório será usado para a realização de testes de: resistência, ou seja, alizarol ou álcool, densidade, acidez, gordura, extrato seco total, extrato seco desengordurado, peroxidase e fosfatase.

Art. 326. Os testes microbiológicos poderão ser feitos em laboratórios de universidade, ou outros, estes previamente credenciados, e com autorização do SIM.

CAPÍTULO X

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 327. É indispensável à limpeza do estabelecimento antes do início dos trabalhos, e ao final dos mesmos.

Art. 328. A água utilizada no estabelecimento deverá ser, obrigatoriamente, clorada, devendo sua qualidade ser avaliada periodicamente, através de análise solicitada pelo SIM.

Art. 329. Os agentes de limpeza e higienização a serem utilizados no estabelecimento, deverão possuir prévia autorização do SIM, para a utilização.

Art. 330. O sistema de fornecimento de água para o estabelecimento deverá ser aprovado, previamente, pelo SIM.

Art. 331. O estabelecimento deverá ter o licenciamento ambiental, nos termos da legislação pertinente e vigente.

Art. 332. O estabelecimento deverá ter, obrigatoriamente, um médico veterinário, responsável técnico pelo envio de análises bacteriológicas mensais, ao SIM.

Parágrafo único. O não envio das análises acarretará a perda de registro no SIM do estabelecimento infrator.

TÍTULO XVI

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE MEL E DERIVADOS

CAPÍTULO I

RECEPÇÃO

Art. 333. A recepção da matéria-prima, para posterior beneficiamento, deverá ser efetuada em área de alvenaria, coberta, com piso antiderrapante, forro de material impermeável e paredes de fácil higienização.

CAPÍTULO II

SALA DE EXTRAÇÃO

Art. 334. As paredes da sala de extração deverão ser de alvenaria, revestidas de azulejos, de cor branca, até a altura mínima de 2m, e pé-direito com, no mínimo, 3m.

Art. 335. O piso deverá ser liso, impermeável, de fácil higienização e com declividade mínima de 2%.

Art. 336. O teto e forro deverão ser impermeáveis, de fácil higienização, resistentes à umidade e vapores, e com vedação adequada.

Art. 337. As portas e janelas deverão ser metálicas, protegidas com tela milimétrica, à prova de insetos.

Art. 338. Nesta sala serão realizadas a desoperculação, centrifugação e filtração do mel.

Art. 339. Os desoperculadores deverão ser de aço inoxidável, permitindo-se cabos de material plástico.

Art. 340. A centrífuga poderá ser de aço inoxidável, plástico atóxico ou ferro estanhado, com as paredes internas revestidas de fibra de vidro, verniz sanitário ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 341. Os filtros deverão ser de tela de aço inoxidável ou de nylon.

Art. 342. As mesas da sala de extração deverão ser de aço inoxidável ou com tampos revestidos com o referido material.

CAPÍTULO III

SALA DE PROCESSAMENTO E ENVASE

Art. 343. Esta sala deverá possuir a mesma estrutura da sala de extração.

Art. 344. Nesta sala serão realizadas a decantação, classificação e o envase do mel, bem como a produção e o envase de derivados, tais como pólen, geleia real, hidromel e própolis.

Art. 345. O tanque de decantação, mesas de manipulação e demais equipamentos, deverão ser de material atóxico, facilmente higienizável, e da mesma natureza daqueles empregados no processo de centrifugação

CAPÍTULO IV

DEPÓSITO DE PRODUTOS DE EXPEDIÇÃO

Art. 346. Esta sala deverá possuir a mesma estrutura da sala de extração, e dispor, ainda, de área anexa, coberta, com piso impermeável e de fácil higienização, para a expedição dos produtos.

Art. 347. Poderão ser usadas prateleiras de madeira para a guarda dos produtos.

Art. 348. No caso de armazenamento de própolis, pólen e geleia real, esta seção deverá dispor de geladeira.

Art. 349. Esta seção deverá dispor de boa ventilação, pois nela serão guardados os produtos prontos e embalados.

CAPÍTULO V

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Art. 350. Dimensionados de acordo com o número de funcionários, vestiário e sanitário deverão ser construídos na parte externa do estabelecimento.

CAPÍTULO VI

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 351. Somente será permitido o recebimento de mel em favos.

Art. 352. O transporte dos favos deverá ser feito nas próprias melgueiras, devidamente fechadas e em cargas exclusivas de materiais apícolas.

Art. 353. O estabelecimento poderá dispor de laboratório próprio para a análise da matéria-prima e do produto acabado, podendo também ser mantido convênio com instituições credenciadas, com localização regional adequada, que possam realizar as seguintes análises de rotina:

1. Umidade: máximo de 20%;
2. Acidez: máximo de 40 mil equivalentes;
3. Prova de Fihe: negativa;
4. Prova de Lund: positiva (0,6 a 3 ml).

Art. 354. Quanto à embalagem e rotulagem de mel e derivados, deverá ser observado o quanto segue:

1. Denominação de "mel de abelhas", a ser utilizada para identificar o produto;
2. Permitir-se-á a indicação da predominância da flora da região, em caracteres uniformes de corpo e cor;
3. A declaração de predominância floral estará sujeita à comprovação legal, conforme análise prescrita pela Legislação vigente;
4. Permitir-se-á o comércio de mel em favos, desde que acondicionados em embalagem impermeável e devidamente rotulada. A denominação do produto, neste caso, será de "mel de abelhas em favos".

5. Quando adicionado ao mel, geleia real ou pólen, a indicação no rótulo para o produto será de "mel de abelhas com geleia real" ou "mel de abelhas com pólen", com caracteres uniformes em corpo e cor devendo ser indicada, precisamente a quantidade adicionada.
6. No caso de mel de abelhas com geleia real ou pólen deverá constar a expressão "conservar sob refrigeração", e ser acondicionado em embalagens que os mantenha ao abrigo da luz;
7. A denominação para o produto obtido da fermentação alcoólica de mel de abelhas chamar-se-á "hidromel";
8. A denominação para os produtos resultantes da fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólica e acética, da mistura de mel de abelhas com água potável será "vinagre de mel de abelhas";
9. Os rótulos ou folhetos explicativos que acompanham as embalagens de mel de abelhas e derivados, deverão ser, previamente, aprovados pelo SIM;
10. O mel proveniente de abelhas indígenas deverá trazer no rótulo a indicação clara de sua procedência, no que diz respeito ao tipo de abelha.

Art. 355. A água utilizada no estabelecimento deverá ser clorada, e sua qualidade será avaliada periodicamente, através de análise solicitada pelo SIM.

TÍTULO XVII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

CAPÍTULO I

CLASSIFICAÇÃO

Art. 356. Os estabelecimentos que comercializam ovos e derivados, são classificados em três tipos:

1. Granja Avícola: produz e comercializa ovos;
2. Entrepasto de ovos: recebe e comercializa ovos;
3. Fábrica de Conserva de Ovos: recebe e industrializa ovos.

CAPÍTULO II

INSTALAÇÕES

Art. 357. Granja Avícola: deverá dispor de dependências para a recepção, lavagem, classificação, ovoscopia, embalagem e distribuição de ovos.

Art. 358. Entrepasto de Ovos: deverá dispor de dependências para a recepção, lavagem, classificação, ovoscopia, embalagem, armazenagem e expedição de ovos.

Art. 359. Fábrica de Conserva de Ovos: deverá dispor de dependências para a recepção, lavagem, ovoscopia, classificação, industrialização, laboratório e expedição.

Art. 360. Para a granja avícola e o entreposto de ovos, serão necessárias as seguintes instalações: prédio de alvenaria, sala de recepção, sala de manipulação, depósito de embalagem, depósito de produtos de limpeza e expedição.

Art. 361. O pé-direito deve ter, no mínimo, 3m. O forro, de utilização obrigatória, deverá ser de material impermeável ou concreto, sendo vedada a utilização de madeira.

Art. 362. As paredes, obrigatoriamente em alvenaria, deverão ser lisas e impermeabilizadas até a altura mínima de 2m, com azulejos brancos.

Art. 363. As janelas e portas deverão ser metálicas, protegidas com telas milimétricas à prova de insetos.

Art. 364. A iluminação natural e ventilação deverão ser adequadas ao tipo de construção. A iluminação artificial deverá ser através de luz fria, com lâmpadas protegidas contra quedas e estilhaços.

Art. 365. A água de abastecimento deverá ser potável e suficiente para as necessidades do estabelecimento, e sua qualidade avaliada, periodicamente, através de análises solicitadas pelo SIM.

Art. 366. No caso de granja avícola e entreposto de ovos, basta a sala de manipulação, cuja dimensão atenda ao fluxo adequado de suas operações.

Art. 367. Para a fábrica de conservas de ovos serão necessárias duas salas separadas fisicamente, sendo uma destinada à sala para a manipulação dos ovos, antes do cozimento, e outra sala onde os ovos serão cozidos, descascados e embalados, sendo que, nesta sala, deverá ser reservado um espaço apropriado para a armazenagem dos vidros com ovos em conserva.

CAPÍTULO III

FLUXOGRAMA

Art. 368. Após a recepção dos ovos, os mesmos serão acondicionados em bandejas plásticas, sobre um estrado, e serão lavados em água potável, por aspersão, sendo obrigatória a secagem imediata dos mesmos.

Art. 369. Os ovos, após a lavagem e a secagem, passarão pelo exame de ovoscopia, sendo que os condenados serão depositados em recipientes identificados, e os trincados, desde que em bom estado, poderão ser liberados, a critério do SIM, para aproveitamento condicional.

Art. 370. Os ovos em bom estado serão classificados de acordo com a legislação vigente - RIISPOA/MAA, e acondicionados em embalagens apropriadas e aprovadas pelo SIM.

Art. 371. Os ovos, devidamente embalados, serão armazenados em local seco e ventilado, no aguardo de sua destinação.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 372. O estabelecimento deverá dispor, em seus acessos do exterior para o interior, lavador de botas, com escovas, sabão e água corrente, assim como lavatório para as mãos, acionado por pedal ou aprovado pelo SIM.

Art. 373. Dimensionados de acordo com o número de funcionários, vestiário e sanitário, deverão ser construídos na parte externa do estabelecimento.

Art. 374. A água de abastecimento deverá ser clorada, e suficiente para a necessidade do estabelecimento, e sua qualidade avaliada, periodicamente, através de análises solicitadas pelo SIM.

TÍTULO XVIII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PESCADOS E DERIVADOS

CAPÍTULO I

INSTALAÇÕES

Art. 375. O estabelecimento deverá dispor de recepção, em área coberta, totalmente protegida por paredes de alvenaria, de fácil higienização, onde os peixes vivos deverão ser mortos por choque térmico, antes de passarem pelo cilindro de lavagem.

Art. 376. A lavagem dos peixes, no cilindro de lavagem, será feita com água hiperclorada.

Art. 377. Através de óculo, os peixes deverão cair do cilindro de lavagem sobre uma mesa de material inoxidável, localizada dentro da sala de manipulação. Esta sala deverá ter pé-direito mínimo de 3,5 metros, paredes de alvenaria impermeabilizadas com azulejos de cor branca até a altura mínima de 2 metros, e forro de material impermeabilizante.

Art. 378. O piso deverá ser liso, antiderrapante, de fácil higienização, e com inclinação em direção à canaleta central, a qual deverá ser coberta com grade e ter cantos arredondados.

Art. 379. Deverá ter iluminação natural e artificial suficientes, sendo que a artificial deverá ser protegida contra queda e estilhaços.

Art. 380. A ventilação natural deverá ocorrer através de janelas suficientes para tal, providas de tela milimétrica, contra insetos.

Art. 381. Deverá haver água fria, corrente, em três ou mais pontos, sobre a mesa de escamação, conforme a necessidade, não podendo haver acúmulo de matéria-prima.

Art. 382. Os peixes são escamados, manual ou mecanicamente, sobre uma mesa, passando após para outra mesa, também de material inoxidável, onde serão eviscerados. As vísceras serão depositadas em caixas plásticas para posterior industrialização ou incineração.

Art. 383. Desejando-se o aproveitamento do couro, este deverá ser retirado cuidadosamente, colocando em caixa separada e armazenado em congelador, instalado em sala separada da de manipulação.

Art. 384. Na sala de manipulação deverá haver no mínimo três mesas de material inoxidável, com saída central de água, respectivamente, para escamação, evisceração e inspeção.

Art. 385. Na sala de manipulação deverá haver uma área fechada para depósito de materiais de limpeza e produtos químicos, e outra para depósito de embalagens.

Art. 386. No caso de aproveitamento dos resíduos na própria indústria, esta deverá possuir setor específico de graxaria. Quando destinados à industrialização em outro estabelecimento, deverão ser acondicionados e transportados adequadamente. Não havendo aproveitamento, os resíduos deverão ser cremados, devendo o forno crematório ser construído a uma distância mínima de 30m das instalações do abatedouro.

Art. 387. Caso haja processamento de produtos derivados do pescado, esta operação deverá ocorrer em sala separada da sala de manipulação, por óculo, sendo igualmente estruturada e possuir mesa de material inoxidável, com tomada de água e armário para embalagens e condimentos.

Art. 388. Dimensionados de acordo com o número de funcionários, vestiário e sanitário deverão ser construídos na parte externa do estabelecimento.

Art. 389. Deverá possuir nos acessos do exterior para o interior do estabelecimento, lavador de botas, com água corrente e escovas, bem como lavatórios de mãos, acionado a pedal ou outro meio aprovado pelo SIM, provido de sabão líquido e desinfetante.

Art. 390. Deverá ter uma sala para inspeção sanitária, pelo SIM, que poderá ser junto com o escritório da empresa, provida de um banheiro, vestiário, armário, mesa e demais equipamentos necessários a inspeção.

Art. 391. Deverá possuir sala de expedição, coberta, com plataforma e comunicação com a parte interna do estabelecimento, por meio de porta metálica, de fechamento automático.

Art. 392. Para o congelamento do pescado deverá ser utilizado congelador ou túnel de congelamento, localizados junto à sala de manipulação.

CAPÍTULO II

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 393. A água de abastecimento deverá ser clorada e suficiente para as necessidades do estabelecimento, e sua qualidade avaliada, periodicamente, através de análise solicitada pelo SIM.

Art. 394. O gelo utilizado no estabelecimento deverá ser de boa qualidade, produzido com água potável, e sua qualidade avaliada, periodicamente, através de análises solicitadas pelo SIM.

Art. 395. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 396. Revogam-se as disposições em contrário.

Guarani das Missões, 23 de outubro de 2019.

JERÔNIMO JASKULSKI

Prefeito

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

VILMAR PERSON

Secretário de Administração