

DECRETO Nº 2.123, DE 26 DE JUNHO DE 2019.

Dispõe sobre aprovação da Regulamentação de Normas Técnicas sobre as condições higiênico sanitárias previstas na Lei 2.242, de 24 de maio de 2013, para aprovação, funcionamento e reaparelhamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal, e dá outras providencias.

O Prefeito Municipal de Bambuí, Estado de Minas Gerais no uso de suas atribuições legais, em especial as que lhe confere o art. 103 inciso XI, da Lei Orgânica Municipal;

DECRETA:

Art. 1º- Fica aprovada a regulamentação de Normas Técnicas sobre as condições higiênico sanitárias previstas na Lei nº 2.242, de 24 de maio de 2013, que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal e vegetal no âmbito do Município de Bambuí/MG, e dá outras providências.

Art.2- Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Bambuí, 26 de junho de 2019.

Olívio José Teixeira
Prefeito Municipal

**REGULAMENTO DE NORMAS TÉCNICAS SOBRE AS CONDIÇÕES
HIGIÊNICO SANITÁRIAS PARA APROVAÇÃO, FUNCIONAMENTO E
REAPARELHAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL, PREVISTAS NA LEI 2.242, DE 24 DE MAIO DE 2013, QUE
CRIA O SIM.**

I- Disposições Gerais

Art.1º- A finalidade destas normas são proporcionar a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos acondicionados, depositados e em transito no Município de Bambuí, conforme normas estabelecidas nesse Regulamento.

Art.2º- O presente Regulamento se aplica a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual se realizem algumas das seguintes atividades: elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento, e transporte de alimentos destinados ao comércio. O regulamento estabelece normas que regulam, em todo o Município de Bambuí, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal (POA) e vegetal destinada a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Parágrafo Único: O atendimento a esses requisitos gerias não excetua cumprimento de outros regulamentos específicos relacionados aquelas atividades que venham ser determinadas, segundo os critérios estabelecidos no país.

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

I- Promover a preservação da saúde humana e do Meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II- Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III- Promover o processo educativo permanente e continuado para os seguimentos da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnicas e científica nos sistemas de inspeção.

Art.4º - Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, e os produtos das abelhas e seus derivados, os vegetais e seus derivados e todos os estabelecimentos envolvidos neste setor.

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

Art.5º a inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de agricultura, desenvolvimento rural e Meio ambiente do Município de Bambuí, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§1º- A secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento rural e Meio ambiente, do Município de Bambuí, poderá estabelecer parcerias e cooperação técnica com Municípios, Estado e a União, além, de órgãos públicos e privados de excelência na área técnica. Poderá participar de consórcios de município para facilitar o desenvolvimento de atividades, e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Estadual de Inspeção de Minas Gerais(SISEI-MG), e outros como o sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária(SUASA).

§2º- SISEI-MG° SISEI-MG consistirá no reconhecimento pelo IMA, da equivalência do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do município, como apto a permitir que os estabelecimentos nele registrados comercializem os produtos de origem animal dentro do Estado.

§3º- A adesão e adequação do SIM do Município de Bambuí ao Suasa implicará que os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o Suasa.

§4º- A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria da Saúde do Município de Bambuí, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

§5º- A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando - se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

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

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

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

III - manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV - elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V- verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII - executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

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

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

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

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

Art.8º - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

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

§ 2º - Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

I - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura Pecuária e Abastecimento, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos

controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

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

I - a inspeção ante e post - modem das diferentes espécies animais;

II - a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III - a verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV - os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico - químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

V - a verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI - as informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

VII - o bem - estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no Abate;

VIII - dentre outros que vierem a surgir.

Art.10- A concessão de inspeção pela Secretaria Municipal de Agricultura Pecuária e Abastecimento isenta, na normalidade, o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual para produtos de origem animal, ou vegetal destinado ao comercio dentro do município.

II- Nomenclatura Técnica

Art.11- para fins deste Regulamento ão adotadas as seguintes definições:

I- análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias primas, ingredientes e produtos;

II- análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

III - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

IV - animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro

V - animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VI - auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo S.I.M., funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

VII - Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico - sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares; Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle APPCC: é um sistema de gestão de segurança alimentar. O sistema baseia-se em analisar as diversas etapas da produção de alimentos, analisando os perigos potenciais à

saúde dos consumidores, determinando medidas preventivas para controlar esses perigos através de pontos críticos de controle.

VIII - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos,

IX - equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais às medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o Suasa

X - fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

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

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

XIII - laboratório de controle oficial: laboratório próprio do S.I.M., ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XIV - legislação específica: atos normativos emitidos pela Secretaria Municipal de Agricultura Pecuária e Abastecimento, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

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

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

XVII - norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Rural e Abastecimento, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal ou vegetal respeitadas às competências específicas;

XVIII - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal ou vegetal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XIX - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XX - produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente; produto de origem vegetal

XXI - produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXII - produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIII - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária;

XXIV - qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal ou vegetal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico - sanitários e tecnológicos;

XXV - rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria - prima e produtos de origem animal ou vegetal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, a o longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXVI - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: documento emitido pelo órgão oficial ou municipal, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal ou vegetal devem atender.

XXVII - Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene micro biologicamente aceitável;

XXVIII - Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

XXIX - Entende - se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, nos produtos de origem vegetal não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) - aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de dez toneladas de carnes por mês.

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) - aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica.

c) Fábrica de produtos cárneos - aqueles destinados à agro industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de dez toneladas de carnes por mês.

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado - enquadram - se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de quatro toneladas de carnes por mês.

e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.

f) Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.

g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram - se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente

Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

XXX - Instalações referem - se a toda a área "útil" do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas;

XXXI - Equipamentos referem - se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos;

XXXII- Agroindustrialização é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias - primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.

III- Classificação geral dos estabelecimentos

Art.12- são estabelecimentos de produtos de origem animal:

I- os de carne e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

V - os de produtos de abelhas e seus derivados, bem como mel, cera e outros.

Parágrafo Único: A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

CAPITULO I

Art.13- Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - matadouros - frigoríficos;

II - fábricas de conservas de produtos cárneos;

III - entrepostos de carnes e derivados;

IV - fábricas de produtos não comestíveis;

V - matadouros de aves e pequenos animais;

VI - entrepostos - frigoríficos;

VII - fábrica de produtos gordurosos.

VIII- fabrica de produtos cárneos

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

§2º Entende-se por "fábrica de conservas de produtos cárneos", o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

§3º Entende-se por "entreposto de carnes e derivados", o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondendo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM.

§4º Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis", o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§5º Entende-se por "matadouro de aves e pequenos animais", o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM.

§6º Entende-se por "entreposto - frigorífico", o estabelecimento destinado exclusivamente à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

§7º Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos", o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluído a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§8º Entende - se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art.14- As fábricas de conservas e matadouros-frigoríficos, registrados no SIM, poderão fornecer carnes frigorificadas aos mercados de consumo municipal.

Art.15- A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Decreto, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art.16 - Por "produtos cárneos", 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 conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§2º Consideram-se "miúdos", os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art.17 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

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

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

Art.18 - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I- Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;

II - Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.

§1º - Entende - se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º - Entende - se por Estação Depuradora de Moluscos Bivalves o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art.19 - Os estabelecimentos de ovos e derivados:

Parágrafo único: Entende - se por Estabelecimentos de Ovos Comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando - se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entreposto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art.20 - Estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos das abelhas:

§1º - Entende - se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.

I- O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.

§2º - Permite - se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico -sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares e deverá ser relacionada junto ao SIM.

CAPITULO II

Art.21 - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I – granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III – usina de beneficiamento;
- IV – fábrica de laticínios ;
- V - queijaria;

§1º entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção.

§2º Entende-se por "posto de refrigeração" o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§3º Entende-se por “usina de beneficiamento” o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o

acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§4º Entende-se por "fábrica de laticínios", o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios;

§5º Entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPITULO III

Art.22 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I - entreposto de pescado;
- II - fabricas de conservas de pescado

§1º Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado.

§2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

CAPITULO IV

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

- I - granjas avícolas;

II - entrepostos de ovos;

III - fábricas de conservas de ovos.

§1º Entende-se por "granjas avícolas" o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§2º Entende-se por "entrepasto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

§3º Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPITULO V

Art.24- Os estabelecimento destinado ao mel e cera de abelha são classificado e em:

I- casa do mel;

II- entreposto de mel, cera e outros produtos de abelhas

§2º Entende-se por "entrepasto de mel, cera e outros produtos de abelhas", o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

IV- Do funcionamento do registro e relacionamento dos estabelecimento.

Art.25 - Não será autorização o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para fiscalização da sua atividade, e sem que esteja completamente instalado e devidamente equipado para a finalidade que se destine.

§1º As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§2º Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de funcionamento

Art.26 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal ou vegetal sem estar registrado ou relacionado na Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária.

§1º - O Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 27 - Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I - Granja Leiteira; Usina de Beneficiamento; Fábrica de Laticínios; Entrepasto de Laticínios.

II -Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos, entrepostos de carnes e derivados.

III- Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado; Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.

IV - Estabelecimentos de Ovos Comerciais e Derivados.

V - Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas.

§1º - A Queijaria quando ligada a entreposto de laticínios deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção e deve ser registrada quando executar as operações previstas para o entreposto de laticínios.

§2º - Unidade de Extração de Produtos das Abelhas deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção Municipal

Art. 28- O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 29 - A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando - se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art.30- Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório à apresentação dos seguintes documentos:

I- requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II - laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária;

III- Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente;

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

V - apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma figura jurídica a qual estejam vinculados;

VI - planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VII - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII - boletim oficial de exame da água de abastecimento cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§1º O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do SIM.

§2º Tratando - se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno

Art.31 - As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

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

II - planta baixa ou croqui com layout dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

§1º- As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

§2º- Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§3º- Tratando - se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 32 - O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art.33 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Rural e abastecimento.

Art.34 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§1º - Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias, mas o controle de ph e cloro livre devem ser realizados e adequados se necessário, conforme a finalidade do mesmo;

§2º - Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal, se fará necessário à implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art.35- Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação -BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art.36- Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico - sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art.37 - Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM.

Art.38 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas

as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único: Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 2 (dois) anos.

V- Instalações e equipamentos

Art.39 - O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias - primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

§ 1º - As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanções.

§ 2º Excetuam-se das exigências contidas neste item as empresas já instaladas e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, desde que as operações de recepção e expedição ocorram no interior da área do estabelecimento, hipótese em que as áreas construídas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de vitrais fixos, ou seja, paredes desprovidas de abertura para a via pública, estando suas áreas de ventilação e iluminação voltadas para o pátio interno ou entradas laterais existentes.

Art.40 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

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

II - As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;

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

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

V- Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto, que deve ser própria, respeitando a legislação ambiental, nunca sendo essas águas despejadas na rede de esgoto pública;

VI- As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

VII - As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si.

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

IX- O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável.

X - As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45°), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais.

XI - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias - primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação.

XII - O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc., ou quando forem usadas telhas tipo fibro - cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.

XIII - Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção.

XIV- O telhado de meia - água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,50 m para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,60 m em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento.

XV - O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem.

XVI- Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo "gressit", "korodur", cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção

XVII- Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores.

XVIII- Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XIX - A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção.

XX - Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira.

XXI - As canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínima de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas

XXII - Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões.

XXIII - A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente.

XXIV- Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim.

XXV - O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado "in natura" nos efluentes da indústria.

XXVI - Não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo - se a confluência da rede as águas servidas dos pré - resfriadores para condução de outros resíduos

não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário.

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

XXVIII - dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXIX - Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro, recipiente com sanitizante, porta papel toalha com lixeira com acionamento da tampa com pedal.

XXX - Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXXI- Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXXII - Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85°C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XXXVI - Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo - se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem

manter - se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas.

XXXVII - Os carros e/ou bandejas para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "não comestíveis".

XXXVIII - possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livre os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;

XXXIX - possuir água canalizada em tubos próprios destinada exclusivamente para serviços de lavagem de paredes e pisos e ser utilizada por meio de mangueiras;

Art.41 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art.42 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único - As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art.43- O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregada a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra, sempre ser espeitando o MBPF no que se refere à limpeza e desinfecção do ambiente entre uma atividade e outra.

§ 1º - O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de

origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.

§ 2º - Em casos especiais, o SIM pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de vegetais a serem utilizados como matéria-prima na composição do produto final.

Art.44 - Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

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

II- Dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 4 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 4 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando - se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF;

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

IV- Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 4 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo - se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.

Art.45 - O sistema de lavagem de uniformes e outras devem atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de

lavagem. Os uniformes dos trabalhadores das áreas limpas devem ser compostos de calça e camisas brancas de material resistente, as botas devem ser de pvc brancas de cano longo, toucas e mascaras se necessários, além do uniforme os equipamentos de EPI (equipamentos de proteção individual) são de uso obrigatório e variam conforme local de trabalho sempre seguindo a legislação trabalhista vigente.

Art.46 - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, distante no mínimo de 50m (cinquenta metros) dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana. Para as construções novas o SIM pode fazer uma análise criteriosa nas instalações já existentes e emitir um parecer técnico;

Art.47 - Os estabelecimentos devem possuir, de acordo com a natureza da sua função, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

Art.48 - Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

I - estar localizado no mínimo 50m (cinquenta metros) e em pontos defendidos de fontes produtoras do mau cheiro, que possam causar contaminação;

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

III - as dependências de industrialização dos produtos devem estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

V - as seções industriais deverão possuir "pé direito" de no mínimo 2,5m (dois metros e cinquenta centímetros), com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

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

VII - dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhada, a juízo do SIM, para a lavagem e esterilização de vasilhames, carros, tanques e frascos;

IX - por de depósitos para vasilhames e frascos;

X- dispor, conforme o caso, de garagem para a guarda de carros-tanques.

XI - ter dependência de recebimento de leite provida de água quente;

XII - ter dependência de manipulação;

XIII - A existência de curso d'água perene, com caudal suficiente para receber as águas residuais, devidamente tratadas de acordo com o órgão competente, será condição ideal de localização de estabelecimento.

Art.49 - Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também as seguintes condições:

I - nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:

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

b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

d) dispor de equipamentos adequados à hipercloração da água de lavagem do

pescado ou outro produto aprovado pelo SIM e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

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

f) dispor de instalações e equipamentos adequados para o aproveitamento dos resíduos de pescado, de acordo com as normas técnicas;

g) Dispor, quando necessário, de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

h) dispor de equipamentos adequados à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

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

j) dispor de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem e de depósito de sal, no caso de elaboração de produtos curados de pescado.

Parágrafo Único. Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem satisfazer às seguintes condições:

I - dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescados;

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

Art.50 - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - dispor de dependência para recebimento e triagem dos ovos;

II - dispor de sala ou área coberta para armazenagem dos ovos;

III - dispor de dependências para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos;

IV - dispor de dependência para classificação comercial;

V - dispor de câmaras frigoríficas quando o produto não for comercializado imediatamente, a critério do SIM;

VI - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Art.51 - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art.52 - Os estabelecimentos destinados ao mel, cera e outros produtos de abelhas devem:

I - dispor de dependência de recebimento;

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

Art.53 - Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

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

Art.54 - O SIM, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art.55 - Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares separados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art.56 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art.57 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas no Código de Obras Municipal do Município.

Art.58 - O funcionamento dos estabelecimentos de Produtos de Origem Animal (POA) só podem ser autorizados depois de inspecionados pelo SIM, ouvida a autoridade de Saúde Pública e o Município.

Art.59 - Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo SIM.

Art.60 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos

VI- As condições de higiene

Art.61 - Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

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

Art.62 - Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§1º - Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria - prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§2º - Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo SIM;

§3º - Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 63 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas para controle de vetores e pragas urbanas, com objetivo de impedir atração, abrigo, acesso ou proliferação dos mesmos quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por uma empresa especializada, detentora de alvará sanitário conforme legislação específica com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde devendo ter anotação de responsabilidade técnica.

§ 2º É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade no recinto dos estabelecimentos

Art. 64 - Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único - Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art.65 - A embalagem de produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a

saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente e nesse regulamento.

Parágrafo Primeiro - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas.

Art.66 - É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar. contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único - Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 67 - Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria - prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria - prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 68 - Os funcionários que trabalham nos estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho.

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

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

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

Art.69 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

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

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

Art.70 - Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houver, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art.71 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória à rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias - primas e produtos, antes de seu retorno aos postos de origem

Art.72 - Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria - prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

Art.73 - Os pisos e paredes de currais, bretes, e outras instalações próprias para guarda, contenção de animais vivos ou depósito de resíduos, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com desinfetante apropriado autorizado pelo SIM.

Art.74 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art.75 - Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser mantidos e conservados, para que, não corra o risco do abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art.76 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas, produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art.77 - Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Art.78 - Não é permitido residir nos edifícios, onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art.79 - Devem ser diariamente limpos e convenientemente sanitizados os instrumentos de trabalho ou toda vez que o serviço de inspeção julgar necessário.

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

Art.80 - As câmaras frias, a iluminação e ventilação, devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que necessário, ou que a inspeção julgar necessário

Art.81 - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatória a existência de água quente e vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art.82 - Todo aquele que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM.

Parágrafo Único. Todo aquele que manipula produtos condenados, fica obrigado a desinfetar as mãos, os instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados para tal.

VII- Obrigações dos Estabelecimentos

Art.83 - Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I - cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente

Regulamento;

II - fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida;

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

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

V - manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias - primas e produtos que necessitem de re - inspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias - primas e produtos suspeitos;

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

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

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

§1º A equipe fornecida pelos estabelecimentos para auxílio nos serviços de inspeção e fiscalização trabalhará, neste particular, sob a orientação do Inspetor Veterinário Municipal.

IX - garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

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

XI - dar aviso com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, sobre a chegada ou recebimento de pescados.

XII - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

§1º O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do SIM.

Art.84 - Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Município, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art.85 - No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art.86 - Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art.87 - O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.

§2º - A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art.88 - Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias - primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§1º - Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria - prima a granel deve ser arquivado, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta - lacre e o boletim de análises.

§2º - Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias - primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art.89- É obrigação dos estabelecimentos recolherem todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

Art.90 - Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, qualidade e destino.

§1º Tratando-se de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção Estadual ou federal, deve ainda a firma anotar, nos livros e mapas indicados, a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente.

§2º Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rurais, e atestados sanitários semestrais dos rebanhos.

VIII- Inspeção industrial e sanitária dos estabelecimento

Art.91 - A inspeção "ante" e "post-mortem" obedecerá, no que couberem, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal no 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e alterações. Assim como toda inspeção dos estabelecimentos e os Produtos de Origem Animal (POA) citados nesse regulamento também são orientadas por esses dispositivos

Particularidades

Art.92 - Os açougues são estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de carnes de animais de abate, sendo proibida aos mesmos qualquer atividade industrial ou o abate de animais, sendo que todos devem estar devidamente registrados no SIM

Art. 93 - É facultada aos açougues:

- a) a venda de carne moída, desde que preparada na hora, devendo as sobras do dia ser inutilizadas;
- b) a venda de carnes cruas pré-elaboradas para uso culinário, aplicando-se, no caso de preparações à base de carne moída, as disposições da alínea anterior;
- c) a entrega de seus produtos a domicílio, observadas as exigências deste

Regulamento;

d) a comercialização de produtos alimentícios derivados de carne e pescado congelado pré-embalado, desde que conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos que não interfiram com o depósito e exposição de carnes "in natura" e proibida a abertura das embalagens ou o seu fracionamento para a venda.

Art. 94 - O equipamento, utensílios, instrumentos e recipientes devem obedecer às exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas desse Regulamento.

Parágrafo único - É proibido o uso de machado e machadinha e utensílios com cabo de madeira ou outro material poroso que dificulte sua limpeza.

Art.95 - Os açougues devem ser dotados de instalações frigoríficas, de funcionamento e controle automático, destinadas exclusivamente à conservação e exposição de carnes e vísceras, as quais não devem permanecer fora de refrigeração ou expostas sem proteção contra poeiras, insetos e outros animais, manuseio por parte do comprador e outras contaminações.

§ 1º - Tolera-se a permanência de carnes fora de refrigerador, dependuradas nas barras ou sobre as mesas de trabalho, o tempo estritamente necessário, ao seu recebimento e à sua divisão em meias carcaças, quartos, frações comerciais e desossa, devendo ser, imediatamente após, colocadas nos dispositivos refrigeradores.

§ 2º - É concedido, a título precário, podendo ser reduzido caso haja motivo que o justifique, o prazo máximo de 2 (duas) horas para a realização das operações mencionadas no parágrafo anterior, findo o qual as carnes fora de refrigeração ou expostas em desacordo com este Regulamento serão apreendidas, ficando os infratores sujeitos às demais penalidades regulamentares.

Art.96 - Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, devem ser depositados em recipientes herméticos, de material impermeável não absorvente e de

superfície lisa, mantidos preferentemente sob refrigeração e em local próprio até seu recolhimento e destinação final.

Art.97 - São extensivas aos açougues todas as disposições referentes aos entrepostos de carne, no que lhes forem aplicáveis.

IX- Dos conservantes, corantes, condimentos e outros.

Art.98 - Conservantes, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservaçãoapresentação e auxílio no processamento, mantendo assim o valor nutricional dos produtos até o destino final. Os mesmos deverão ter o seu uso regulamentado por legislação e aprovado pelos órgãos competentes.

X- Da embalagem e rotulagem da embalagem

Art.99 - Entende-se por "embalagem" o recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

Art.100 - Entende-se por "embalagem primária" o revestimento que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.

Art.101 - Entende-se por "embalagem secundária" o recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art.102 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana, só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art.103 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Art.104 - Não podem ser utilizados, em hipótese alguma, se anteriormente foram empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

Art.105 - São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de matérias primas e produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza:

1 - estoquinate internamente e sacos de aniagem ou juta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza bem como órgãos e vísceras;

2 - sacaria própria para carnes dessecadas;

3 - sacaria de aniagem, juta ou outros para produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;

4 - panos próprios devidamente higienizados, conforme a natureza do produto;

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

6 - películas artificiais aprovadas pelo serviço de inspeção;

7 - latas de folha de Flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas nestas normas;

8 - vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, os de ferro galvanizado ou estanhado, com liga que contenha até 2% (dois por cento) de chumbo;

9 - recipientes de madeira ou de papelão;

10 - papel metálico, papel impermeável ou similar, papel apergaminhado e outros aprovados;

11 - recipientes de vidro;

12 - caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o caso;

13 - barricas, quartolas, bordalezas e similares;

14 - outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizados pelo serviço de inspeção.

XI- Da rotulagem

Art.106 - Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento

Art.107- As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas ao SIM.

Art.108 - Os produtos cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente serão registrados após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

Art.109 - Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor. O rotulo deve ser impresso, litografado, pintado ou gravado a fogo, por pressão ou decalque, aplicado sobre a embalagem plástica ou recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§1º Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§2º Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

§3º A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados através deste Decreto, deverão estes constar na embalagem coletiva.

§4º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre para manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art.110 - Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Art.111 - Devem constar no rótulo, a juízo do SIM, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II- nome da firma responsável;

III- nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da inspeção municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Decreto;

VI - localização do estabelecimento, especificando o Município e o Estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do IN METRO, quando for o caso;

X - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Decreto;

XI - a especificação "Indústria Brasileira";

XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XIII - a expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;

XIV - a expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XV - impressa, a seguinte expressão: "Registro na Secretaria de Agricultura Pecuária e Abastecimento de Bambuí-Mg sob o nº", seguida do respectivo número de registro;

XVI - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XVII - o peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;

XVIII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (1E) e Cadastro de pessoa física (CPF);

XIX - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento próprio.

Art.112 - O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§1º O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§2º Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§ 3º É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art.113 - A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e as figuras ou desenhos informativos, compreendem o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

Art.114 - As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art.115 - Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art.116 - A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art.117 - Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM ou outro órgão competente.

Art.118 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea, de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§1º A marca que infringir o presente artigo, embora registrada, não poderá, a juízo do SIM, ser usada.

§2º Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do SIM, a fim de ser atendido o disposto neste artigo.

Art.119 - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo Único. Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguidos dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da inspeção municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art.120 - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art.121 - No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da inspeção municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art.122 - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

XII- Da rotulagem em particular

Art.123 - Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da inspeção municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art.124 Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da inspeção municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".

Art.125 - Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I - a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga-se que conste no rótulo a declaração: "contém substâncias que estimulam o sabor";

II - as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art.126 - Na rotulagem do leite em natureza será observado também o seguinte:

I - indicar na embalagem o tipo de leite data de produção e o nome do estabelecimento que beneficiou o leite, com a respectiva localidade;

II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros;

III - respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas, as cores fixadas para os diversos tipos de leite.

Art.127 - Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II - deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;

Parágrafo Único. A saída de queijos sem rótulos do estabelecimento, para serem rotulados em outro estabelecimento registrado, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização.

Art.128 - É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto. Poderá também constar no rotulo qual a florada predominante da qual o mel foi produzido, sendo denominada então uni floral (proveniente de uma espécie floral) ou multifloral (proveniente de duas ou mais espécies florais).

X. Carimbo de inspeção e seu uso

Art.129 - Os diferentes modelos de carimbo da inspeção municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, obedecerão aos padrões previstos no Anexo I deste Decreto.

XI. Trânsito de produtos de origem animal

Art.130 - Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da Lei nº 2242, de 24 de maio de 2013 e deste Regulamento, têm livre curso no Município de Bambuí, desde que obedecidos às formas adequadas de transporte.

Art.131 - As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM os resultados das análises fiscais que realizam, havendo apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.

Art.132 - Os Certificados Sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio municipal serão assinados pelo Superintendente do Serviço de Inspeção Municipal, responsável por essa.

Art.133 - O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação e temperatura.

Parágrafo Único. Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, seja individual ou coletiva.

Art.134 - A autoridade competente deverá apreender e/ou inutilizar produto e a matéria-prima de origem animal, quando houver fundada suspeita de estar adulterado, falsificado ou impróprio para o consumo, uso ou comercialização, nos termos deste Decreto.

Art.135 - Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

Parágrafo Único. Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por equipe de sua competência e por conta do infrator. Neste caso serão lavrados, separadamente, o auto de apreensão e o auto de inutilização.

Art.136 - A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local.

Parágrafo Único. Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.

Art.137 - No caso de produtos de origem animal apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis, e sendo o infrator primário, após lavrado o respectivo auto de infração, será permitida a correção da irregularidade, e liberada a mercadoria, não sendo, neste caso, aplicada qualquer penalidade.

Parágrafo Único. No caso de reincidência ou de irregularidade não suscetível de correção, aplicar-se-á ao infrator a penalidade cabível.

XIII- Dos exames de laboratório

Art.138 - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art.139 - As técnicas de exame e a orientação analítica serão as que o SIM estabelecer.

Parágrafo Único. Essas técnicas serão sempre atualizadas, aceitando o SIM sugestões fundamentadas de laboratórios oficiais ou particulares para modificá-las.

Art.140 - O exame físico-químico compreende:

- I - os caracteres organolépticos;
- II- princípios básicos ou composição centesimal;
- III - índices físicos e químicos;
- IV - corantes conservadores ou outros aditivos;
- V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

VI - análise físico-química da água que abastece os estabelecimentos sob inspeção municipal.

Parágrafo Único. Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os Índices físico-químicos, serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ter a aprovação do SIM.

Art.141 - A orientação analítica obedecerá à seguinte ordem:

- I - caracteres organolépticos;
- II - pesquisas de corantes e conservantes;
- III - determinação de fraudes, falsificações e alterações;

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

Art.142 - O exame microbiológico deve verificar:

- I - presença de microrganismos, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;
- II-presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;
- III - contagem total de microrganismos sobre produtos de origem animal;
- IV - pesquisa e/ou contagem da flora determinada;
- V - pesquisa e/ou contagem de flora patogênica;
- VI - exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins, empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art.143 - Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo SIM, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

XIV. Das infrações e penalidades

Art.144 - No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos e aplicadas as devidas sanções pelo SIM.

Art.145 - No caso de suspeita ou verificação de moléstia infectocontagiosa, infecciosas e parasitárias indicadas por provas biológicas nos animais das propriedades rurais, estes ficarão sob controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-lo sem autorização do médico veterinário do SIM.

Art. 146 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento e na Lei 2242 de 24 de maio de 2013, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

I - que se apresentarem com caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 147 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento e Lei 2242 de 24 de maio de 2013 são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adultrações:

Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas; quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura; quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da inspeção municipal; quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos; intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - Fraude:

Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção municipal; quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados; supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco; conservação com substâncias proibidas; especificação total, ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja contido na embalagem ou recipiente

III-Falsificações:

Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilegio ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização quando forem denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em formulas aprovadas.

Art.148 - Todo produto de origem animal exposto à venda no Município de Bambuí, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município de Bambuí e como tal sujeito às exigências e

penalidades previstas neste regulamento e no Código de Saúde e Higiene Pública do Município.

Art.149 - As apreensões e/ou multas serão procedidas pelos fiscais competentes lotados no SIM, de acordo com as normas estabelecidas na legislação em vigor.

Art.150 - A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá de acordo com a gravidade de falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior ou cassado o registro do estabelecimento.

Art.151 - Nos casos de cancelamento de registro a pedido dos interessados, bem como casos de cassação como penalidades devem ser inutilizados os carimbos oficiais, rótulos e as matrizes e entregues à inspeção municipal.

XV- Das disposições finais

Art.152 - A Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária de Bambuí editará normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, após a publicação deste Regulamento, de acordo com o Decreto Federal nº 5.741/2006.

Art.153 - O SIM e outros setores competentes atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§1º - O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Bambuí no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§2º - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária municipal, a Inspeção deverá notificar ao setor competente do IMA responsável pela sanidade animal.

Art.154- Deve-se instituir o Conselho de Inspeção Sanitária do município de Bambuí com o objetivo de debater, aconselhar, sugerir e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

§1º No conselho de Inspeção deverão participar representantes da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, da Secretaria Municipal da Saúde, dos agricultores e dos consumidores e outros de interesse público ligados ao tema.

§2º A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá publicar as demais normas de instalação e de funcionamento do Conselho de Inspeção após a publicação deste Regulamento.

§3º Na falta do conselho de inspeção as eventuais dúvidas de interpretação à aplicação dos dispositivos deste regulamento dentre outras funções serão resolvidas pela Diretoria do SIM.

Art.155- A Secretaria Municipal de Agricultura Pecuária e Abastecimento terá prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Art.156 - O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art.157 - As normas não previstas neste Regulamento ou na Lei 2242 de 24 de maio de 2013, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos e ovoprodutos, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas

complementares e demais legislações vigentes, principalmente as do IMA e as contidas no RRIISPOA.

Art.158 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, após debatido e ouvido o conselho de Inspeção Sanitária, se esse já estiver criado.

Art.159 - Os servidores do SIM em serviço da inspeção têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado nesse regulamento, desde que estejam abertos para qualquer função.

Art.160 - A fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada à respectiva fórmula pelo SIM.

Parágrafo Único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente regulamento.

Art.161- O exame de leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I-as amostras para o exame individual serão colhidas em cada latão, por procedência;

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

Art.162 - Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art.163 - O leite condensado nos estabelecimentos que, a critério da inspeção do SIM possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente

transferido para vasilhames ou latão apropriado, fechados com lacre inviolável e pintados de vermelho na fase externa, tendo em local visível à inscrição "alimento animal."

Parágrafo Único. Antes do respectivo fechamento será adicionada ao leite quantidade de farelo de trigo ou arroz, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento em transporte exclusivo, dentro do prazo de 06 (seis) horas, adotando-se idêntica medida para o leite desnatado, leiteiro e soro.

Art.164 - Para identificação dos queijos, charques, embutidos, carnes salgadas e secas, produtos defumados, banhas gordurosas e pescados, a inspeção usará as instruções descritas na legislação pertinente, juntamente com a chancela do SIM, com o respectivo número de registro concedido pelo SIM.

Art.165 - A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuições do SIM, mediante instruções baixadas para cada caso, obedecendo à legislação sanitária em vigor.

Art.166 - Serão solicitados aos demais órgãos públicos as necessárias medidas visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

Art.167 - As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão todo apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da inspeção municipal, ou seus representantes, mediante identificação quando no exercício de sua função.

Art.168 - O presente regulamento poderá ser alterado no todo ou em parte, de acordo com o interesse do serviço ou por conveniência administrativa do SIM.

Parágrafo Único. Ocorrendo a necessidade de se processar a alteração facultada neste artigo, deverá ser observada a preservação do padrão sanitário da matéria-prima e dos respectivos produtos.

Art.169 - As taxas, sanções e penalidades previstas neste Regulamento e na Lei n° 2242 de 24 de maio 2013, e outras futuras se houver necessidade serão editadas através de Decreto próprio e anualmente ajustadas pelo Prefeito Municipal.

Art.170- Revogando- se as disposições em contrário, este Regulamento entra em vigor na data de publicação do Decreto n° 2.123, de 26 de junho de 2019, que o aprova.

Bambuí, 26 de junho de 2019.

Oscar Von Bentzeen Rodrigues Neto
Secretário Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente

Fernanda Silva Ferreira
Médica Veterinária CRMV-11960
Superintendente do Serviço de Inspeção de Bambuí

ANEXOS

ANEXO I

Art. 1º - Os carimbos da inspeção municipal representam a marca oficial usados exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos à fiscalização do SIM — SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, e a garantia de que o produto provém de estabelecimento inspecionado "pelo órgão" competente.

Art. 2º - O número de registro do estabelecimento, as iniciais "SIM" e as palavras "INSPECIONADO" e "PREFEITURA MUNICIPAL DE BAMBUÍ", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do carimbo oficial da Inspeção Municipal.

§ 1º - As iniciais "SIM" representam as siglas do "Serviço de Inspeção Municipal". § 2º - O número de registro é representado pela composição numérica.

Art. 3º - O carimbo oficial de Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com seus respectivos usos. O nome da fonte de todos os dizeres deve ser Times New Roman.

1— MODELO—1:

FORMA: Elíptica no sentido horizontal.

DIZERES: Número de Registro do Estabelecimento encimado da palavra "INSPECIONADO", colocados horizontalmente. Acima da palavra "INSPECIONADO", as iniciais "SIM". Os dizeres "PREFEITURA MUNICIPAL DE BAMBUÍ" acompanham a curva inferior da elipse.

DIMENSOES E USO:

0,07m X 0,05m (sete por cinco centímetros) será usado em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza e em carnes destinadas à

industrialização posterior, aplicado externamente sobre as massas musculares, com tinta apropriada cor violeta.

0,05m X 0,03 (cinco por três centímetros) será usado em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue, com tinta apropriada cor violeta.

2—MODELO—2:

FORMA: Triângulo equilátero com círculo em seu interior, tocando os lados internos do triângulo.

DIZERES: Número de registro do estabelecimento encimado da palavra "INSPECIONADO" encimado das iniciais SIM, colocados horizontalmente dentro do círculo e "PREFEITURA MUNICIPAL DE BAMBUÍ" que acompanha o lado inferior externo do triângulo.

DIMENSÕES E USO: O diâmetro do círculo varia de 0,02m (dois centímetros) a 0,30m (30 centímetros), cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, para uso no rótulo de produtos comestíveis de origem animal manipulados e/ou industrializados, caixas ou engradados contendo ovos, pescados, mel e cera de abelhas.

3—MODELO—3:

a) **FORMA:** Quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos.

b) **DIZERES:** As iniciais SIM, abaixo a palavra "INSPECIONADO", abaixo o número do registro do estabelecimento, abaixo os dizeres "Impróprio para alimentação humana" e completando abaixo "PREFEITURA MUNICIPAL DE BAMBUÍ", todos dispostos no sentido horizontal.

4—MODELO—4:

a) FORMA: Elíptica, no sentido vertical.

b) DIZERES: Número de registro do estabelecimento, isolado e encimado pela palavra "CONDENADO" encimado pelas iniciais "SIM" colocados em sentido horizontal e logo abaixo a palavra "PREFEITURA MUNICIPAL DE BAMBUÍ" acompanhando a curva inferior da elipse.

c) DIMENSÕES E USO: 0,07m X 0,06m (sete por seis centímetros) e será usado em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela inspeção, sendo aplicado com tinta verde.

5—MODELO—5:

a) FORMA: Triângulo equilátero com círculo em seu interior, tocando os lados do triângulo.

b) DIZERES: Número de registro do estabelecimento encimado da palavra "REINSPECIONADO" encimado das iniciais "SIM", colocados horizontalmente dentro do círculo e "PREFEITURA MUNICIPAL DE BAMBUÍ" que acompanha o lado inferior externo do triângulo.

c) DIMENSÕES E USO: O diâmetro do círculo varia de 0,02m (dois centímetros) a 0,30 (trinta centímetros), e será usado em produtos de origem animal comestíveis, após reinspeção.