LEI N.º 0300/07
28.12.2007

Sumula: Cria Serviço de Inspeção Municipal e da outras providencias

Silomar Elias de Oliveira, prefeito Municipal de Manfrinópolis, estado do Paraná, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas por Lei,

FAZ SABER que a câmara aprovou e ele sanciona a seguinte.

Art. 1º - Art. 1º - Esta lei cria o serviço de Inspeção Municipal (SIM) e regula a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no município de Manfrinópolis e destinados ao consumo humano dentro dos limites de sua área geográfica nos termos do art. 23 inciso II e VIII da Constituição Federal, e em consonância com a Lei Federal n.º, de 23 de novembro de 1989.

Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização prevista nesta lei. Os animais de todas as espécies destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias prima;
Pescado e seus derivados;
O leite e seus derivados;
O ovo e seus derivados;
O mel e cera de abelha e seus derivados;

Art. 3º - A fiscalização e inspeção sanitária de que trata a lei far-se-á:
Nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para o abate de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo, dentro dos limites do Município de Manfrinópolis;
Nos estabelecimentos industriais e nas propriedades rurais em condições de processar o Pescado, dentro dos limites do Município de Manfrinópolis;
Nas usinas de beneficiamento de leite e nas propriedades rurais com instalações e condições de receber, manipular e beneficiar o leite e seus derivados, dentro dos limites do município;
Nos entrepostos de ovos e mel de abelhas e nas fábricas de produtos derivados, nos limites do Município de Manfrinópolis;
Nos entrepostos, que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou condicionam produtos de origem animal, dentro dos limites do Município de Manfrinópolis;
Nas propriedades rurais, dentro dos limites do Município de Manfrinópolis; Nas casas atacadistas e
Nos estabelecimentos varejistas, nos limites do Município de Manfrinópolis.

Art. 4º - Cabe a Secretária de Agricultura do Município de Manfrinópolis, ou seu Departamento de Vigilância Sanitária, dar cumprimento as normas estabelecidas na presente lei e impor as penalidades previstas.

Art. 5º - Os estabelecimentos Industriais e entrepostos de produtos de origem animal somente poderão funcionar mediante prévio registro, na forma do regulamento desta lei ou forma das legislações Federal e Estadual vigente.

Art. 6º - A produção de leite com fins comerciais ficará condicionada à realização de exames periódicos da sanidade do rebanho, sendo obrigatório a vacina contra tuberculose, brucelose e aftosa.

Parágrafo 1º - O atestado de vacina será de responsabilidade da Secretaria Municipal da Agricultura

Parágrafo 2º - O não cumprimento a essa determinação sujeitará o produtor a imediata suspensão da entrega do leite e derivados.

Parágrafo 3º - Estará habilitado à comercialização de queijo o produtor que estiver em acordo com os artigos anteriores e cujas instalações sejam consideradas em boas condições de higiene pela vigilância Sanitária do Município, que fará inspeção periódicas na propriedade.

Parágrafo 4º - Todo produtor será cadastrado pela vigilância sanitária Municipal.

Parágrafo 5º - O Município promoverá periodicamente cursos de treinamentos dos produtores de leite e queijo visando sua adaptação à lei.

Parágrafo 6º - Será concedido prazo de 180 dias aos produtores em atividades para que se adaptem a presente legislação.

Art. 7º - A fiscalização e a inspeção de que trata a presente lei serão exercidas em caráter periódico ou permanente, segundo a necessidade do serviço.

Art. 8º - É expressamente proibida a duplicidade de fiscalização em inspeção industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de origem animal, que será exercida pôr um único órgão.

Parágrafo único – A concessão de fiscalização e inspeção federal ou estadual isenta, bem como impede o estabelecimento de solicitar a inspeção municipal, a não ser que o mesmo venha a comercializar seus produtos somente dentro da área do Município de Manfrinópolis.

Art. 9º - Poderá ser cobrada a taxa de inspeção dos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção municipal, nos termos da legislação tributária vigente e do regulamento desta lei.

Art. 10º - As infrações às normas vigentes previstas nesta lei, no seu respectivo regulamento ou na legislação pertinente, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis:

I – Advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má fé;

II – Multa, no caso de reincidência, dolo ou má fé;

III – Apreensão ou inutilizarão das matérias primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinem ou forem adulterados;

IV – Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequado.

Parágrafo único – A interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 11º - Visando aplicação desta lei e a abertura de mercado para os produtos de origem animal a Prefeitura Municipal poderá firmar convênios com os Municípios vizinhos.

Art. 12º - O regulamento e atos complementares sobre a inspeção e fiscalização dos estabelecimentos referidos neste projeto serão criados através de decreto municipal especificados para este fim.

Parágrafo 1º - O regulamento e atos complementares abrangerão:

Classificação dos estabelecimentos;
A higiene dos estabelecimentos;
As obrigações dos proprietários, seus responsáveis ou propostos;
A inspeção pré - entre e pós-mortem dos animais destinados ao abate:
A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, perante as diferentes fases de industrialização e transporte;
As instalações dos estabelecimentos;
As penalidades a ser aplicadas pôr infrações cometidas;
Quaisquer outros detalhes que se tornem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização e inspeção sanitária.

Art. 13º - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente lei serão cobertos pôr verbas constantes no orçamento municipal.

Art. 14º - Fica assegurada a participação do Conselho Municipal de Agricultura e Secretária Municipal da Agricultura, na elaboração das normas e regulamento da presente lei.

Art. 15º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogam-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Manfrinópolis, 28 de dezembro de 2007.

Silomar Elias de Oliveira
Prefeito Municipal

REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M.)

DECRETO N.º 382/07

Sumula: Dispões sobre o REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL de Manfrinópolis.

SILOMAR ELIAS DE OLIVEIRA, Prefeito Municipal de Manfrinópolis, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais.

DECRETA

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÃO PRELIMINARES
DO REGISTRO

Art. 1º - O presente regulamento institui as normas que regulamentam, em todo o Território do Município de Manfrinópolis, o Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 2º - O presente regulamento institui também as normas que regulam, em todo Território Municipal, o registro dos estabelecimentos que produzam matéria prima, manipulam, industrializa, distribuem e comercializam produtos de origem animal, bem como seus rótulos e embalagens.

Art. 3º - Ficam sujeitos ao Registro no Serviço de Inspeção Municipal, todos os estabelecimentos que abatam animais, produzam matéria-prima, manipulem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem, a carne, o pescado, o leite, o mel, ovo, ceras de abelhas e seus subprodutos derivados, conforme a classificação constante deste regulamento que não possuem registro no S.I.P. ou S.I.F.

Art. 4º - O registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior é privativo do S.I.M. do Departamento Municipal da Agricultura, e serão expedidas somente depois de cumpridas todas as exigências constantes desse regulamento.

Art. 5º - O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo S.I.M. isenta-os de qualquer outro registro, Federal, Estadual, ou Municipal.

Art. 6º - Entende-se pôr estabelecimentos de produtos de origem animal para efeito do presente regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidades comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o mel e a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 7º - A simples designação "produto", "subprodutos", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente regulamento, que se trata "produto de origem animal ou suas matérias-primas".

Art. 8º - Além do registro, todo estabelecimento deverá atender as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo S.I.M.

Art. 9º - O registro será requerido à coordenação do S.I.M. instituindo o processo com os seguintes documentos:

Contrato social da empresa ou INCRA da propriedade;
Cartão do CGC, ou CIC;
Laudo de inspeção do terreno e/ou das instalações existentes;
Planta do estabelecimento e anexos compreendendo.

Parágrafo único – As plantas devem ser de fácil visualização e interpretação, declarando qual a escala utilizada.

Memorial descritivo da obra.

Memorial econômico-sanitário, contendo informes de acordo com o modelo elaborado pelo S.I.M.

Parecer técnico da Prefeitura Municipal.
Parecer do Serviço de Vigilância Sanitária.
Parecer do órgão de Proteção ao Meio Ambiente.
Laudo do exame fisico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

Art. 10º - As plantas ou projetos devem conter:
Posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;
Orientação quanto aos pontos cardeais;
Localização da captação de água do abastecimento;
Localização dos equipamentos e utensílios a serem usados nos estabelecimentos;
Localização dos pontos de escoamento;
Localização das demais dependências, como currais, pocilgas, casas e outros;
Localização das lagoas de tratamento de águas residuais quando exigidas;
Localização do (s) curso (s) de água, quando for o caso

Art. 11º - Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados devidamente datados e assinados pôr profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 12º - Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentadas para efeito de registro ou relacionamento.

Art. 13º - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados a alimentação humana, é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia do boletim oficial do exame da água de abastecimento.

Parágrafo único – Quando as águas, no exame revelarem mais de 500 (quinhentos) germes por milímetro, pede-se novo exame de confirmação, antes de considerá-la.

Art. 14º - Qualquer ampliação, reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, Só pode ser feita após aprovações prévia dos projetos.

Art. 15 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Parágrafo único – Não serão registrados estabelecimentos de abate localizados em zona urbana.

Art. 16º - Autorizado o registro do S.I.M., deverá ficar com uma cópia do processo e das plantas.

Art. 17º - Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o coordenador do Serviço de inspeção de produtos de origem animal o S.I.M. autorizará a expedição do "Certificado de Registro" constando do mesmo o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Parágrafo único – O referido certificado somente será emitido após apresentação da "Licença de Operação" emitida pelo órgão do Meio Ambiente.

Art. 18º - O certificado será renovado anualmente quando o S.I.M. fará uma vistoria no estabelecimento.

Art. 19º - Aos estabelecimentos registrados que estão em desacordo com o presente regulamento, o S.I.M. fará as exigências cabíveis, concedendo-lhe prazos compatíveis para o comprimento das mesmas.

Da inspeção

Art. 20º - A juízo do S.I.M., poderá ser autorizada a entrada de carcaças oriundas de matadouros com inspeção estadual nos estabelecimento com inspeção municipal, quando as mesmas destinarem-se exclusivamente para a industrialização.

Art. 21º - Todos os estabelecimentos registrados possuirão inspeção industrial e sanitária, realizadas pôr profissionais da área Medico Veterinário.

Art. 22º - A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica.

1 – Será permanente em estabelecimentos que abatem animais de açougue.

2 – Nos demais estabelecimento poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do S.I.M.

Parágrafo único – Entende-se pôr animais de açougue: bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, eqüinos, aves e coelhos.

Art. 23º - Pôr ocasião do registro inicial ou da renovação do registro dos estabelecimentos previstos neste regulamento, a juízo do S.I.M., poderá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico de nível superior. Legalmente habilitado.

Parágrafo único – Para efeito de responsabilidade técnica, são considerados aptos todos os profissionais que tenham em seu currículo escolar a cadeira especifica em tecnológica de

industrialização e conservação dos produtos de origem animal e na regulamentação da profissão a atribuição especifica para tal atividade.

DA CLASSIFICAÇÃO.

Art. 24º - Os estabelecimentos sujeitos a este Regulamento classificam-se em:
Estabelecimentos de carne e derivados, que podem ser:
Matadouros: são os estabelecimentos dotados de instalações para matança de qualquer espécie de animal de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza;
Matadouros - Frigoríficos: são os estabelecimentos especificados acima, mas já dotados de equipamentos para a frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais;
Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos destinados a transformação de matéria prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal. Aqui se incluem também as charqueadas, fábricas de produtos gordurosos, fábrica de produtos não comestíveis etc.;
Entrepostos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros animais;
Estabelecimentos do Leite e Derivados, que podem ser:
Propriedades Rurais: são os estabelecimentos, geralmente em zonas rurais, destinadas à produção de leite obedecendo às normas especificas para cada tipo;
Entrepostos de Leite e Derivados: são os estabelecimentos, destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acetificado, desnate ou coagulação do leite, do creme, e outras matérias primas para depósitos pôr curto tempo e posterior transporte para a indústria;
Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição. Incluem-se aqui as usinas de beneficiamento e/ ou fábricas de laticínios.
Estabelecimento de pescado e derivados que podem ser:
Entrepostos de pescados e derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências em instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;
Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado pôr qualquer forma.
Estabelecimentos de ovos e derivados podem ser:
Granjas avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção de ovos que fazem a comercialização direta ou indireta de seus produtos;
Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento a industrialização de ovos;
Entrepostos de Ovos: São os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza.
Estabelecimento de Mel e Cera de Abelhas, que podem ser:
Apiário: É o conjunto de colméia, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à sua produção (mel, cera, própolis, pólen, geléia real, etc.).
Casas de Mel: São os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários destinada aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;
Entrepostos de Mel e Ceras de Abelhas; sãos os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados.

DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 25º - O S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal) será composto pôr Médicos Veterinários e Agentes de Inspeção e coordenado por um Medico Veterinário pertencente à Prefeitura Municipal de Manfrinópolis.

Art. 26º - A coordenação localizar-se-á em Manfrinópolis, na Secretária Municipal da Agricultura e Abastecimento.

Art. 27º - Os processos de registro dos estabelecimentos serão sempre encaminhados à coordenação central e analisados pelo "GRUPO CONSULTIVO".

Art. 28º - O GRUPO CONSULTIVO deverá reunir-se, periodicamente, na sede da coordenação do S.I.M.

Art. 29º - O GRUPO CONSULTIVO emitirá pareceres sobre todos os processos do registro de estabelecimentos de produtos de origem animal. Estes pareceres deverão ser encaminhados ao coordenador do S.I.M., assinados pôr mínimo de 02 (dois) integrantes do GRUPO.

Art. 30º - As liberações para funcionamentos dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do coordenador do S.I.M.

Art. 31º - A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo no S.I.M. cabendo a este serviço determinar o número de inspetores necessários para a racionalização das atividades.

Art. 32º - Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no S.I.M.

Art. 33º - A inspeção Sanitária e Industrial de produtos de origem animal será executada pela Secretária Municipal da Agricultura e Abastecimento.

Art. 34º - Os carimbos de inspeção serão liberados pela coordenação, mediante requerimento do médico Veterinário responsável pela inspeção no estabelecimento, e somente depois de atendida as exigências deste regulamento.

Parágrafo único – Os diversos modelos de carimbos do SIM Serão criados e padronizados pelo grupo consultivo do SIM, para serem usados em carcaças, rótulos e embalagens dentro das normas previstas.

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 35º - Os estabelecimentos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

Ser localizado na zona rural, em caso de matadouros.

Estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza.

Dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento.

Dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento.

Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado.

Ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizadas como regra geral, até no mínimo 02 (dois) metros de altura.

Possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas neste regulamento.

Dispor, quando necessário, para dependências e instalações mínimas e adequadas pra industrialização, conservação, embalagem, e depósito de produtos comestíveis.

Dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos.

Dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria prima e/ou produtos de origem animal.

Dispor de recipientes identificados pela com vermelha para a colocação de produtos não comestíveis.

Dispor de redes de abastecimento de água para atender suficientemente ás necessidades do trabalho industrial e ás dependências sanitárias e , quando for o caso, instalações para tratamento de água.

Manter sistema de coloração de água de abastecimento.

Dispor de água fria e quente suficiente para manter a higienizado do estabelecimento.

Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente.

Possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de telas à prova de insetos.

Possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidades adequadas.

Possuir "jiraus", quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,50 m.

Dispor de equipamentos adequados e necessários à execução da atividade do estabelecimento, e quando for o caso, inclusive pôr aproveitamento de subprodutos.

Só possuir telhados de meia água quando mantido o pé direito à altura mínima exigida da dependência correspondente.

Dispor de local e equipamentos para higienizado dos veículos utilizados do transporte de produtos, com água em abundância.

Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais. É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto do estabelecimento.

As alturas, distâncias e outras medidas, serão estipuladas em normas próprias á cada espécie e/ou produto de origem animal, aprovadas pelo GRUPO CONSULTIVO DO SIM.

Os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, coelheiros e aviários).

DO PESSOAL

Art. 36º - devem se apresentar com uniforme completo (calça, botas, avental e gorro) de cor clara e limpa, no mínimo trocados diariamente.

Parágrafo único 1º - Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outras, devem se apresentar com uniformes em cores diferenciados e não poderão Ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

Parágrafo 2º - Os visitantes somente poderão Ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do Serviço de Inspeção.

Art. 37º - Os funcionários deverão ainda:

Possuir atestado de saúde atualizado;
Não Ter adornos nas mãos ou pulsos;
Não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abcessos ou supurações cutâneas;
Não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento.

DA ROTULAGEM

Art. 38º - Todos os produtos de origem animais entreguem ao comércio e/ou ao consumidor, devem estar identificados pôr meio de rótulo.

Parágrafo único – Fica a critério do S.I.M. permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 39º - Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima e/ou na embalagem.

Art. 40º - Para efeito de identificação na rotulagem, da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, fica determinada a seguinte nomenclatura:

A - Para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves.
C - Para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos.
E - Para estabelecimentos industriais de produtos cárneos.
L - Para todos os estabelecimentos de leites e derivados.
M - Para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelha e derivados.
Para todos os estabelecimentos de ovos e derivados.
Para todos os estabelecimentos de pescados e derivados.

Art. 41º - O rótulo de produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

Nome verdadeiro do produto e caracteres destacados.
Nome da Firma responsável.
Natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento.
[Carimbo Oficial de Inspeção Sanitária Municipal.]
Endereço e telefone do estabelecimento.
Marca comercial do produto.
Data de fabricação do produto.
"Prazo de validade" do produto ou "consumido até"...
Peso liquido.
Composição e forma(s) de conservação do produto.
Indústria Brasileira
Demais disposições legais aplicáveis.

Parágrafo único – em caso da utilização de carne eqüídea ou produtos com eles elaborados parcial ou totalmente, exige-se ainda, a declaração no rótulo "carne de eqüídeo" ou "preparada com carne de eqüídeo" ou "contém carne eqüídeo".

Art. 42º - Os produtos destinados a alimentação animal devem conter em seu rótulo. A inscrição "ALIMENTAÇÃO ANIMAL".

Art. 43º - Os produtos não destinados a alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo a inscrição "NÃO COMESTIVEL".

Art. 44º - As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 45º - Produtos que pôr sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados pela legislação vigente, as informações poderão estar contidas em embalagens coletivas (caixas, latas, etc.) higiênica e adequadas ao produto.

Art. 46º - É proibida a reutilização das embalagens.

DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

Art. 47º - Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências deste regulamento, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte DP território municipal e constituir abjeto de comércio municipal.

Art. 48º - As autoridades de Saúde Pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao S.I.M. os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem se dos mesmos resultar apreendo ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias primas de origem animal.

Art. 49º - Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas rodovias do município, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê este regulamento, e podem ser rei inspecionados pêlos técnicos do S.I.M., nos postos fiscais fixam ou volante, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 50 º - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito devem ser obrigatoriamente acompanhados do "CERTIFICADO SANITÁRIO", visado pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção do mesmo, excluindo o leite a granel.

Art. 51 º - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, devem ser obrigatoriamente acompanhados da "GUIA DE TRÂNSITO", visada pelo Responsável Técnico pela Empresa.

Art. 52 º - O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como a sua perfeita conservação.

Parágrafo 1º - Com os produtos de que trata o presente artigo, destinado ao consumo humano não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza.

Parágrafo 2 º - Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente e recipientes Adequado, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).

DAS OBRIGAÇÕES

Art. 53º - Fica(m) o(s) proprietário(s) ou representante legal dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento, obrigatório(s) à:

Cumpri e fazer cumprir todas as exigências contidas neste regulamento.

Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção.

Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente para ficar a disposição do S.I.M.

Nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos.

Possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso.

Acatar todas as determinações da inspeção sanitária quanto ao destino dos produtos condenados.

Manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas deste regulamento.

Submeter a reinspeção sanitária, sempre que necessária, qualquer matéria prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.

Art. 54 º - Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do S.I.M.

CAPITULO II
INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL.

Art. 55º - A regulamentação de Inspeção Sanitária, Indústria e Tecnológica nos estabelecimentos mencionados no art. 3º deste regulamento, será estabelecida pôr ato do representante do grupo consultivo do S.I.M., especifico para cada espécie e/ou produto de origem animal.

CAPITULO III
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 56º - As infrações à lei ou a este regulamento serão punidos administrativamente, sem prejuízos as ação criminal, quando for o caso.

Art. 57º - Além das infrações já previstas, incluem-se como tais, atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Art. 58 º - As penas administrativas a serem aplicadas poderão ser, conforme o caso de:

Advertência;
Multa;
Apreensão e/ou condenação dos produtos;
Suspensão da inspeção ou interdição do estabelecimento (permanente ou temporário);
Cancelamento do registro.

Parágrafo 1º - As penas previstas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração;

Parágrafo 2º - São competente para os atos de apreensão e/ou condenação de produtos, todos os funcionários da inspeção municipal sob o conhecimento da coordenação.

Parágrafo 3º - As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência da chefia do departamento de fiscalização podendo ser repassada à coordenação do serviço de Inspeção Municipal se assim for julgado necessário.

Parágrafo 4º - O "AUTO DE INFRAÇÃO", Documento gerador do processo punitivo, deverá Ter detalhado as faltas cometidas, o dispositivo infringindo, baseado no código sanitário do estado, a natureza do estabelecimento com a respectiva comercialização e a firma responsável e, ser encaminhada à coordenação do S.I.M para conhecimento e providências.

Parágrafo 5º - Os estudos, enquadrados no parágrafo 3º deste artigo, terão prazo de 15 (quinze) dias para Apresentar sua defesa junto ao S.I.M.

Art. 59º - As advertências serão aplicadas quando infrator pôr primário e desde que não haja evidências de dolo ou má fé.

Art. 60 º - As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração bem como, naquelas que manifesta ocorrência de dolo ou má fé.

Art. 61º - As multas serão quantificadas pôr salários mínimos.

Art. 62º - Aos infratores poderão ser aplicadas às multas nos seguintes casos:

1) De até 2 salários mínimos quando
a - Estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;
b - Não possuam instalações adequadas para a manutenção higiênicas das diversas operações;
c - Utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;
d - Não estejam realizando tratamento adequando das águas servidas;
e - Não estejam dando o destino adequado ao lixo proveniente do estabelecimento;
f - Estejam utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles provenientes do estabelecimento;
g - Permitam a livre circulação de pessoas estranhas à atividade dentro das dependências do Estabelecimento;
h - permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
i - não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
j - não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitado;
l - houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com o presente regulamento.

De 02 a 05 salários mínimos, quando:
a - Não possuírem registro junto ao S.I.M e estejam realizando comércio dos produtos produzidos;
b - Estiverem sonegando, dificultando ou alterando as informações do abate;
c - Não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras frias e outras dependências, conforme o caso;

d - Houver transporte de produtos e/ou matérias-primas e em condições de higiene e ou temperaturas adequadas;
e - Do não comprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidade mencionadas no "AUTO DE INFRAÇÃO".

De 05 a 10 salários mínimos, quando:
a - Ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da inspeção;
b - Houver utilização de matéria(s)-prima(s) sem inspeção ou inadequadas para fabricação de origem animal;
c - Houver comercialização intermunicipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;
d - Houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por lei;

De 10 a 15 salários mínimos, quando:
a - Houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;
b - Houver a comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo.

De 15 a 20 salários mínimos, quando:
a - Houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matéria(s)-prima(s) de origem animal ou não;
b - Houver abate de animais se presença de Médico Veterinário responsável pela inspeção;
c - Houver transporte ou comercialização de carcaça(s) sem o carimbo oficial da Inspeção Municipal
d - Ocorrer à utilização do carimbo ou rótulo registrado sem a devida autorização do Serviço de Inspeção Municipal – S.I. M;
e - Houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando facilitar o comercio de produtos não inspecionados.

Parágrafo único – A critério do S.I.M. poderá ser enquadrado como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não contem da presente relação, mas que firam as disposições deste regulamento ou da legislação pertinente.

Art. 63º - O infrator, uma vez multado, terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o recolhimento da multa e exigir ao S.I.M. o respectivo comprovante.

Parágrafo único – O prazo acima estipulado é contado a partir do dia e hora que o infrator tenha sido notificado da multa.

Art. 64º - O não recolhimento da multa no prazo estipulado, implicará na cobrança executiva.

Art. 65º - Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao representante do Conselho Consultivo.

Art. 66º - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos neste regulamento, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal que:

1 – Se apresentarem danificados por umidade ou fermentação, rançosos. mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticas anormais, contendo quaisquer sujidade ou que demostrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
2 – Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
3 – Forem adulterados, fraudados, ou falsificados;
4 – Estiverem sendo transformados fora das condições exigidas;
5 – Estiverem sendo comercializados em caráter intermunicipal sem a prévia autorização do S.I.M.

Parágrafo 1º – Nos casos do presente artigo, independente das demais penalidades cabíveis, será adotado o seguinte critério:

1 – Nos casos de apreensão, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Municipal desde que seja possível o rebeneficiamento do produto ou matéria-prima;

2 – Não havendo condições previstas **no** item anterior, o produto ou matéria-prima deverá ser condenada;

3 – Os produtos ou matérias-primas condenados ou apreendidos poderão ser encaminhados a juízo da Inspeção Municipal, para estabelecimentos que possuam condições de rebeneficiá-los ou destruí-los.

Parágrafo 2º - São considerados adulterações, fraudes ou falsificações. Além das condições já previstas neste regulamento, as seguintes:

Ocorrem adulterações quando:

Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente.

Ocorre fraude quando:

Houver supressão de um mais elementos e substituição pôr outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo.

As especificações, total ou parcial, não coincidam com o contido dentro da embalagem.

For constatadas intenção dolosa em similar ou mascarar a data de fabricação.

Ocorre falsificação quando:

Os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização.

Foram usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 67º - A suspensão da inspeção, a interdição do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados quando a infração for provocada pôr negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

1. Cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço a ação fiscalizatória.
2. Consista da adulteração ou falsificação do produto.
3. Sejam acompanhados de desacato, ou tentativa de suborno.
4. Resulte comprovado, pôr inspeção realizada pôr autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 68º - As penalidades a que se refere o presente regulamento serão agravados na reincidência e , em caso algum, isentam i infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tão pouco de ação criminal.

Art. 69º - As penalidades referidas serão aplicadas sem prejuízo de outras que , pôr lei, possam ser impostas pôr autoridades da saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

Art. 70º - O descumprimento das responsabilidades dos serviços da Inspeção Municipal será apurado pela coordenação do serviço de Inspeção Municipal, à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITARIA E INDUSTRIAL PARA LEITES E DERIVADOS

CAPITULO IV

LEITE "IN NATURA"

IV – DA SANIDADE DOS ANIMAIS

Art. 71º - Denomina-se "gado leiteiro" todo o rebanho explorado com a finalidade de produzir leite, segundo sua espécie.

Art. 72º - O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente nos estabelecimentos produtores de leite do tipo A, B, INTEGRAL e de cabra e periódico nos demais.

Art. 73º - O controle a que se refere o artigo anterior será exercido pôr médico veterinário credenciado pelo SIM.

Art. 74º - Só se permite o aproveitamento do leite de vaca, de cabra, de ovelha e de outras espécies, quando:

1 - As fêmeas se apresentem clinicamente sãs em bom estado de nutrição;

2 - Não estejam no período final de gestação, nem na fase colostral;

3 - Não reajam à prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva às provas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.

Parágrafo 1º - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a qualidade a que tenha sido misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

Parágrafo 2º - Os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose serão sumariamente afastados da produção leiteira, incorrendo nas penas de lei, as pessoas ou jurídicas e servidores ou não, que deixarem de dar cumprimento, ou embaraçarem os trabalhos.

Art. 75º - É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição, substâncias estimulantes de qualquer natureza capaz de provocar aumento da secreção láctea, com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 76º - É obrigatoriamente o afastamento da produção leiteira, as fêmeas que:
Se apresentarem em estado de magreza extrema ou caquética;
Sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;
Se apresentarem febris, com mamite, diarréia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária;

Parágrafo único – O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após o exame procedido pôr Veterinário Credenciado.

Art. 77º - São obrigatórias as provas biológicas para diagnóstico de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos estabelecimentos que produzem leite tipo A,B, e INTEGRAL, e juízo da inspeção daquelas que produzem outro tipo de leite.

Art. 78º - Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verifique qualquer surto de doença infecto-contagiosa que justifique a medida.

Parágrafo 1º - Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

Parágrafo 2º - A suspenso da interdição será determinada pelo SIM ou órgão estadual de Defesa Sanitária Animal, depois do restabelecimento completo do gado.

IV. 2 – DA ORDENHA

Art. 79º - A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, conforme o regime de duas ou três ordenhas.

Parágrafo 1º - A ordenha deve ser feita observando-se:

1 – horário que permita a entrada de leite no estabelecimento de destino, dentro dos prazos previstos neste Regulamente;

2 – Vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxutos e a cauda presa;

3 – Ordenhador ou retireiro asseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, de preferência uniformizados, de macacão e gorro limpos;

4 – Rejeitar os primeiros jatos de leite, fazendo-se a ordenha total e ininterrupta com esgotamento das 04 (quatro) tetas.

Parágrafo 2º - É permitida a ordenha mecânica, e em tal caso é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenhadeira, as quais serão mantidas em condições adequadas.

Parágrafo 3º - Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes previamente Higienizados.

Art. 80º - Para o leite tipo A, B, INTEGRAL a ordenha deve ser feita em sala ou dependência apropriada.

Parágrafo 1º - No caso de leite tipo B e INTEGRAL, permite-se ordenha no estábulo, desde que seja mecânica.

Parágrafo 2º - Para o leite tipo A, é obrigatória a ordenha mecânica, a pré-filtragem e o beneficiamento até o tanque de depósito em circulo fechado.

Parágrafo 3º - Para os demais tipos de leites a ordenha pode ser feita no próprio estábulo ou em instalações simples, porém higiênicas, de acordo com o que estabelece o presente Regulamento.

IV. 3 – DOS VASILHAMES

Art. 81º - Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhames próprio, previamente higienizado, através da tela apropriada convenientemente limpa no próprio estabelecimento, momentos antes do uso.

Art. 82º - O vasilhame com leite deve ser mantido em tanque com água fria corrente ou preferencialmente, quando houver condições, a 10ºC(dez graus centígrados).

Art. 83º - Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito deve atender o seguinte:
Ser de material de perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilita sua lavagem e esterilização;
Estar convenientemente limpo no momento da ordenha a ser devidamente lavado depois de utilizado;
Possuir tampa de modo e evitar vazamento ou contaminação;
Ser destinado exclusivamente ao transporte ou depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou leite impróprio para consumo;
Trazer identificação de procedência pôr meio de marca, numeração, etiqueta, ou outro sistema devidamente aprovado;
No caso de leite tipo B, deverá ainda possuir na altura das alças dos latões, uma faixa pintada de cor verde.

Art. 84º - O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios e das chuvas.

IV. 4 – DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 85º - São leites de consumo "in-natura": o integral, o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser devidamente identificados.

Parágrafo único – É proibido, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total de leite destinado ao consumo.

Art. 86º - É permitida a produção e a venda dos seguintes tipos de consumo em espécie:
Leite tipo A ou granja;
Leite tipo B ou estábulo;
Leite tipo C padronizado;
Leite tipo C integral;
Leite tipo Integral;
Leite magro;
Leite desnatado;
Leite esterilizado;
Leite reconstituído.

IV. DO BENEFICIAMENTO

Art. 87º - Entende-se pôr beneficiamento do leite seu tratamento desde a seleção , pôr ocasião da entrada em qualquer estabelecimento final, compreendendo as seguintes operações: filtração, pasteurização. Refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Parágrafo 1º- É proibido misturar o leite, sem retirada da amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de analise.

Parágrafo 2º- É proibido e emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 88º - Entende-se pôr filtração a retirada pôr processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio.

Parágrafo único – Todo o leite destinado ao consumo deve ser filtrado antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

Art. 89º - Entende-se pôr pasteurização o emprego conveniente do calor seguido de resfriamento, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

Parágrafo 1º - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:
Pasteurização lenta – consiste-se no aquecimento do leite, entre 62ºC (sessenta e dois graus centígrados) e 65ºC (sessenta e cinco graus centígrados) pôr 30 (trinta) minutos, mantendo-o
Sob agitação lenta em aparelhagem apropriada seguida de rápido resfriamento a uma temperatura entre 2ºC (dois graus centígrados) e 5ºC (cinco graus centígrados).
Pasteurização rápida ou de curta duração – consiste no aquecimento do leite em camada laminar a uma temperatura entre 72ºC (setenta e dois graus centígrados) a 75ºC (setenta e cinco graus centígrados) pôr 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, seguido de um rápido resfriamento a uma temperatura a uma temperatura entre 2ºC (dois graus centígrados) e 5ºC (cinco graus centígrados). Este processo será realizado em aparelhagem própria que atende às especificações técnicas exigidas.

Parágrafo 2º - Logo após a pasteurização o leite deve ser distribuído envasado ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5º (cinco graus centígrados) no máximo.

Parágrafo 3º - O pasteurizador lento deve ser construído de material apropriado, com dispositivo para aquecimento e resfriamento de leite, equipado com homogeinizador de temperatura e termo-regular, de modo que a pasteurização não provoque alterações na constituição físico-química bem como as propriedades organolépticas de leite.

Art. 90º - Entende-se pôr refrigeração do frio industrial ao leite crus ou pasteurizados, baixando-se a temperatura a graus que inibam temporariamente e desenvolvimento microbiano.

Parágrafo único – Para diversos tipos de leite é fixados os seguintes limites superiores de temperatura:

Refrigeração no posto, para ser transportado à usina ou entrepostos-usina a 5ºC (cinco graus Centígrados);
Conservação no entreposto-usina antes da pasteurização, em tanques com agitador mecânico 5ºC (cinco graus centígrados);
Refrigeração após a pasteurização a 5ºC (cinco graus centígrados);
Conservação envasado, em câmara frigorífica, que deve ser mantida a 5ºC (cinco graus centígrados);
Entrega ao consumidor, leite envasado a 10ºC(dez graus centígrados)
Entrega ao consumo, leite esterilizado a temperatura ambiente.

Art. 91º - Entende-se pôr congelação a aplicação intensa do frio ao leite, de modo a solidificá-lo periférica e parcialmente.

Parágrafo 1º - A congelação só pode ser realizada mediante as seguintes condições:

Ser reconhecida pelo SIM a necessidade de sua aplicação;
Ser aplicada apenas ao leite que se destina ao tipo C, magro e desnatado ou de outras espécies animais com comprovação cientifica de não se alterar o valor alimentício e suas propriedades ou para fins industriais;
Estar o leite devidamente filtrado, pré-aquecido ou não e refrigerado a 5º C (cinco graus centígrados);
Demais situações a critério do SIM.

Art. 92º - Entende-se pôr envasamento, a operação pela qual é embalado higienicamente, de modo a evitar contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Parágrafo 1º- O envasamento, só pode ser realizado em propriedades leiteiras, estábulos, usina se beneficiamento de leite, entrepostos-usinas e ainda nos casos previstos neste Regulamento.

Parágrafo 2º- O envase de leite deverá ser feito mecanicamente em embalagens invioláveis de material estéril eficiente, de acordo com as normas deste Regulamento, obedecendo aos critérios para cada tipo de leite.

rt. 93º - Para estabelecimento que beneficiem o leite "In natura" e que não comportem a instalação de equipamentos automáticos e/ou semi-automáticos poderá ser permitido, a juízo do SIM, o seu envase manual.

Parágrafo único – Quando o envase do leite for manual, os fechos, tampos ou lacres e/ou a impresso dos rótulos seguirão a mesma padronização determinada para o leite envasado mecanicamente.

Art. 94º - Quando houver solicitação de entidades como hospitais, colégios, creches, estabelecimentos comerciais ou outros congêneres, a juízo do SIM poderá ser permitido o envase de leite pasteurizado em latões ou outros vasilhames higiênicos e com fechos invioláveis, desde que destine ao consumo próprio. Estes vasilhames devem satisfazer às exigências previstas neste Regulamento.

Art. 95º - O leite envasado deve ser acondicionado em recipientes higiênicos, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usinas,dispor de instalações para a lavagem dos mesmos, vedado seu uso para outros fins.

IV. 6 – DA ROTULAGEM

Art. 96º - A impressão dos rótulos nas embalagens do leite "In natura" deve seguir a seguinte padronização:

Ter a inscrição do "tipo" de fácil visualização;
Se impresso na cor:
"Azul" para o leite tipo A
"Verde" para o leite tipo B
"Cinza" para o leite tipo C
"Vermelho" para o leite magro;

"Amarelo" para o leite desnatado;
"Marrom" para o leite reconstituído.
"Bordo" para o leite tipo integral;
"Laranja" (tijolo) par ao leite tipo C integral

DO TRANSPORTE AO CONSUMO

Art. 97º - O transporte de leite envasado deve ser feito em veículos higiênicos e adequados, que permitem sua entrega ao consumo com temperatura máxima de 10ºC (dez graus centígrados)

CAPÍTULO V
QUEIJOS

Entende-se pôr "queijo" o produto obtido do leite integral padronizado, magro ou desnatado, coagulado natural ou artificialmente, adicionado ou não de substâncias permitidas na legislação vigente e submetido às manipulações necessárias para a formação das características próprias.

Art. 99º - Para fins de padronização, os queijos devem ser classificados em 3(três) categorias, tendo pôr base:
Consistência;
Porcentagem de gordura no extrato seco total;
Qualidade e processo de fabricação.

Art. 100º - Quanto a consistência, os queijos podem ser classificados em moles, semi-duros e duros.

Parágrafo 1º - Aos queijos moles e semidurros podem ser:
"Frescos" quando não sofrerem processo de cura, inclusive os de massa filada";
"Maturados" quando forem submetidos a processo de cura, segundo a técnica apropriada do tipo.

Parágrafo 2º n - só é permitida a fabricação de queijos frescos e moles a partir do leite pasteurizado.

Art. 101º - Quanto à porcentagem de gordura no estrato seco total, os queijos classificam-se em:
Gordo: quando alcança no mínimo 40% (quarenta pôr cento)
Meio gordo: quando essa porcentagem é superior a 25%(vinte e cinco pôr cento);
Magro: quando essa porcentagem é igual ou superior a 15%(quinze pôr cento)
Desnatado: quando essa porcentagem não atinge 15%(quinze pôr cento)

Art.. 102º - A classificação quanto a qualidade o processo de fabricação, e ai nomenclatura de acordo com a consistência, para efeito de padronização dos queijos, obedecerão aos critérios estabelecidos em normas oficiais.

Art. 103º - A classificação dos queijos será realizada pelas indústrias, nos próprios estabelecimentos e controlado pelo SIM.

Art. 104º - É permitido o emprego de nitrato de sódio até o limite de 0,05g (cinco centésimos de grama) pôr cento do leite, de cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermentos ou culturas de mofo próprios, bem como de especiarias de substâncias vegetais inócuas, que tenham sido aprovadas pela legislação vigente.

Parágrafo 1º - Os sais e suas soluções devem estar devidamente esterilizados ao serem aplicados ao leite.

Parágrafo 2º - Todos os preparados químicos expostos à venda para a fabricação de queijo, de procedência nacional ou estrangeira, só podem ser aplicados na indústria queijeira depois de aprovadas na legislação vigente.

Art. 105º - São corantes permitidos, além de outros aprovados pela legislação vigente:
(Urucum (bicha orelhada) e cúrcuma longa L.) para a massa.
Carmim (coccus cacti L.) em solução amoniacal, tornassol, nova coccina e outras para a crosta.

Art. 106º - Ás águas utilizadas na fabricação dos diversos tipos de queijos devem atender o padrão de portabilidade.

Art. 107º - As instalações, equipamentos e utensílios utilizados nas diversas etapas ou elaboração dos queijos devem ser de materiais higiênicos e apropriados para a finalidade.

Art. 108º - Os queijos frescos devem ser mantidos e estocados a uma temperatura máxima de 5º C (cinco graus centígrados).

Art. 109º - Os queijos duros, já maturados, devem ser estocados e mantidos à uma temperatura não superior à 15º C (quinze graus centígrados).

Art. 110º - Os queijos devem ser embalados em materiais apropriados, higiênicos e impermeáveis.

Parágrafo Único – Os queijos que apresentem a crosta plenamente revestida podem ser comercializados sem embalagens desde que devidamente rotulados.

Art. 111º - Todos os queijos independentemente do tipo, devem ser identificados através de rótulo, com todas as informações exigidas na legislação vigente.

Parágrafo 1º - Para os queijos que utilizam embalagem, a rotulagem pode ser empresa na própria embalagem.

Parágrafo 2º - Para queijos que possuam crosta, a identificação pode ser feita através de rótulo afixado diretamente no produto.

Art. 112º - Considera-se "data de fabricação" dos queijos "frescos", "fundidos" e "requeijões" o dia de sua elaboração; para "queijos maturados" o dia do término da maturação.

Art. 113º - Os queijos, de um modo geral. Serão transportados em veículos isotérmicos e/ou frigoríficos quando for o caso, acondicionados em recipientes que ofereçam proteção contra deformação e contaminação do produto.

Art. 114º - É considerado impróprio para o consumo o queijo que:
Contenha substância para o consumo o queijo que:
Apresente. Disseminados na massa e na crosta, parasitas, detritos ou sujidade;
Esteja contaminado pôr germes patogênicos;
Apresente caracteres organolépticos anormais, de qualquer natureza, que o torne desagradável;
Contenha substâncias não aprovadas pela legislação vigente.

Art. 115º - Considera-se fraudado o queijo quando nos rótulos constarem marcas, dizeres, desenhos ou outras informações que possam induzir o consumidor a uma falsa indicação de origem e qualidade.

Art. 116º - O queijo é considerado falsificado quando:
Apresentar substâncias estranhas à sua composição normal, mesmo de valor alimenticio.
As características próprias do tipo constante do rótulo e sua composição química não correspondam aos exigidos para o padrão respectivo.

Art. 117º - Os queijos defeituosos não considerados impróprios para consumo, podem ser aproveitados condicionalmente, a juízo do SIM.

Parágrafo Único – Considera-se aproveitamento condicional a filagem da massa de queijo fresco, obtendo-se queijo de massa filada e afuso de queijos maturados para o preparo de queijos fundido.

Art. 118º - Os queijos impróprios para consumo podem ser aproveitados no preparo de alimento para animais, depois de convenientemente tratados, de acordo com Instrução Municipal.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE AVES E COELHOS

CAPITULO VI
AVES E COELHOS

VI. 1- MATANÇA NORMAL

Art. 119º - O processo de matança deve ser; insensibilização, seguindo de 0imediata sangria.

Parágrafo 1º - A Insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte dos animais, e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de 12 (doze) segundos.

Parágrafo 2º - Permite-se o abate sem prévia insensibilização, a critério do SIM.

Art. 120º - A sangria será realizada em instalação própria e exclusiva, voltada para a plataforma de recepção, totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto.

Parágrafo 1º - A sangria poderá ser feita pôr qualquer dos seguintes processos:

Incisão das jugulares, através da boca, seguida de destruição da medula alongada, quando se pretende realizar a depenagem a seco;
Incisão de jugulares, externamente;
Provocando-se uma ferida de sangria de cada lado do pescoço, pela inserção de instrumento perfurocortante nessa região.

Parágrafo 2º - O emprego de qualquer outro processo de matança depende da autorização do SIM.

Art. 121º - A sangria deve ser completa e realizada com o animal suspenso, com o tempo de sangria mínimo de 3 minutos.

Parágrafo Único – Nenhuma operação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

Art. 122º - O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada, denominada "calha de sangria". O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada em direção aos pontos coletores, onde serão instalados 2 (dois) ralos de drenagem 1 (um), destinado ao sangue e outro à água de lavagem;

Art. 123º - A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de animais em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças nas câmaras frigoríficas.

Art. 124º - A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características.

Das aves ainda vivas no sistema;

Parágrafo 1º - As vezes poderão ser escaladas pelos seguintes processos:

I – Pulverização e água quente e vapor a uma temperatura entre 50ºC a 60ºC.
II – Imerso em tanque com água aquecida a uma temperatura entre 50ºC a 60ºC.
III – Outro processo aprovado previamente pelo SIM.

Parágrafo 2º - Deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada à escaldagem de pés e cabeças e retirada da cuticula dos pés, quando se destinarem a fins comestíveis.

Art. 125º - A depenagem deverá ser executado em tempo adequado à velocidade de matança, sendo proibido o seu retardamento.

Parágrafo 1º - As aves podem ser depenadas a seco ou logo após escaldagem ou, pôr outros processos que possam vir a ser autorizado pelo SIM.

Parágrafo 2º - Não será permitido o acúmulo de penas no piso, devendo para tanto, haver uma canaleta para transporte contínuo das mesmas, ou serem recolhidas em caixas apropriadas e retiradas periodicamente para fora da dependência.

Art. 126º - A esfola dos coelhos deve ser realizada com o animal suspendo pelos membros posteriores.

Parágrafo único – Permite-se a insuflação de coelhos a fim de facilitar a esfola, devendo-se utilizar o ar convenientemente filtrado.

Art. 127º - A evisceração deverá ser realizada sob as vistas do (s) funcionário (s) da inspeção oficial, e compreende desde a operação de corte da pele do pescoço, até a toilete final das carcaças.

Parágrafo Único – Sob protesto algum pode ser retardada a evisceração.

Art. 128º - Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja levada, inclusive os pés. Esses chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração.

Art. 129º - A evisceração será obrigatoriamente realizada com os animais suspensos pelos pés em ganchos de material apropriado, presos em trilhagem aérea mecanizada ou não, sob a qual deverá ser instalada uma calha de material impermeável, não corrosível, de superfície lisa e de fácil higienização, de modo que as vísceras não comestíveis sejam captadas e carretas para os coletores, ou conduzidas diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

Art. 130º - Todas as operações que compõem e avisceração e ainda "inspeção de linha", deverão ser executadas ao longo dessa calha, cujo comprimento deverá atender a normal execução dos trabalhos que nela se desenvolvem, a saber.

Corte da pele do pescoço e traquéia;
Extração de cloaca;
Abertura do abdômen;
Eventração (exposição das vísceras);
Inspeção;

Retirada das Vísceras;
Extração dos pulmões;
"Toilet" (retirada do papo, esôfago, traquéia etc.);
Lavagem final (externa e internamente).

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

Art. 131º - As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria). As comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, contendo água gelada ou gelo, após previamente preparadas e lavadas.

Art. 132º - Os pés e pescoço, com ou sem cabeça, quando retirados na linha de evisceração ou à entrada dos tanques de pré-resfriados, deverão ser recolhidos em recipientes apropriados, contendo água gelada ou gelo, para seu pré-resfriamento.

Parágrafo Único – Em matadouros de coelhos, as cabeças depois de tiradas são destinadas a dependências apropriadas para extração do cérebro, quando houver aproveitamento deste.

Art. 133º - As moelas deverão ser obrigatoriamente abertas, a fim de permitir perfeita lavagem interna e remoção da cutícula. Essas operações serão realizadas fora da calha de evisceração ou quando muito, num apêndice da mesma.

Art. 134º - A gordura, cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada da moela e ainda o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

VI 2 - INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

Art. 135º - É efetuada rotineiramente nos animais abatidos, através de exame visual macroscópico de carcaça e vísceras e conforme o caso, palpação e cortes.

Art. 136º - Os locais ou pontos de seção de matança onde se realiza esses exames são denominados LINHAS DE INSPEÇÃO e devem se localizar ao longo da calha de evisceração...

Art. 137º - Somente após o término da inspeção "pós-mortem"...

Art. 138º - Permite-se a instalação de outros pontos de inspeção das carcaças fora da calha de evisceração.

Parágrafo único – nesses casos, deverá existir sistema de identificação dos animais que apresentarem problemas de ordem sanitária e que necessitam exames complementares a serem realizados na seção de inspeção final ou que, conforme o caso, devem ser imediatamente desviadas na linha de abate.

Art. 139º - A inspeção de linha é realizada pôr pessoal auxiliar treinado especificamente para tala função, mas o juízo final a comestibilidade das carnes e vísceras cabe única e exclusivamente ao Veterinário Oficial.

Art. 140º - Os exames realizados nas linhas de inspeção são procedidos pôr uma fase dita preparatória, que tem que pôr finalidade apresentar à inspeção, carcaças e vísceras em condições de serem eficientemente examinadas, facilitando a visualização interna e externa, ainda, de preservar. Sob o ponto de vista higiênico, as porções comestíveis.

Art. 141º - A Inspeção "post-mortem" dos animais se realiza em três etapas, a saber:

Exame interno
Realiza-se através da visualização da cavidade torácica e abdominal os pulmões, sacos aéreos, rins, órgãos sexuais.
Exame de vísceras:
Visa o exame do coração, fígado, moela, baço, intestinos, ovários e ovidutos nas poedeiras;
Realiza-se através da visualização, palpação, conforme o caso, verificação de adores e ainda incisão;
Nos exames dos órgãos verifica-se o aspecto (cor, forma, tamanho), a consciência e em certas ocasiões, o odor;
Realiza-se através da visualização das superfícies externas (pele, articulação etc.). Nesta linha efetua-se a remoção de contusões, membros fraturados, abcessos superfícies e localizados calosidades etc.

Art. 142º - Todas as aves, que no exame "post-mortem" apresentem lesões de tifo Aviário, cólera, Varíola, Pulorese, Pasatifose, Leucoses, Pestes e infecções estafilocacicas em geral, devem ser condenados.

Art. 143º - Todos os coelhos que no exame "post-mortem" apresentem lesões de pasteurelose, Pioemia, Cisticirose, piometra, pseudo-Tuberculose, caquexia, micomatose, pneumonia,

Tuberculose, Salmonelose, necrolacilose, Lindafenite, hepatite, má sangria, aspecto repugnante, contaminação (fezes), devem ser condenados.

Art. 144º - Enfermidades tais como: coccidiose, estero-hepatite, esteriquitose, coriza infecciosa, Epitelioma contagioso, laringotraqueite, Asperglicose, doença crônica respiratória, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando estejam em estado de magreza profunda.

Art. 145º - Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que estejam ligados o processo de destruição.

Art. 146º - Em coelhos, a contaminação, abcessos, fratura, contusões, nefrite, nefrose, cirrose, provocam condenação das partes afetadas podendo o restante da carcaça ser aproveitado.

Art. 147º - A endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas da magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 148º - Os abcessos e lesões supuradas ocasionando rejeição total.

Art. 149º - A presença de neoplasias acarretará total, exceto no caso de melanomas, que determinará a retirada da parte lesada.

Art. 150º - Quando os animais forem submetidos à ação de frio industrial, a Inspeção Municipal controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUTRIAL E SANITÁRIA PARA ESTABELECIMENTOS DE DERIVADOS CÁRNEOS

CAPÍTULO VII
DERIVADOS CÁRNEOS

Art. 151º - Entendem-se por Indústria de carnes e derivados, os estabelecimentos destinados à transformação da carne e derivados para elaboração de produtos de origem animal destinados ao consumo humano ou animal, adicionados ou não com substância aprovadas para tala fim pelo órgão competente.

VII. 1- REGISTRO E INSPEÇÃO

Art. 152º - Todas as indústrias de carnes e derivados somente poderão funcionar se estiverem devidamente registrados no SIM, bem como os rótulos e embalagens utilizados nos produtos.

Art. 153º - Todos os estabelecimentos a que se refere este regulamento, deverão receber inspeção sanitária deforma rotineira e em caráter emergencial (sempre que se fizer necessário).

Art. 154º - Todos os produtos das indústrias de carnes e derivados deverão ser registrados no SIM. As formulações dos produtos devem obedecer a legislação vigente.

Art. 155º - Somente serão registrados produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos que estejam previamente registrados no órgão competente para fiscalização de sua atividade.

VII. 2- MATÉRIA-PRIMA

Art. 156º - As matérias primas a serem utilizadas pelas indústrias de carnes e derivados deverão ser oriundos de estabelecimentos com inspeção sanitária oficial.

Art. 157º - Só poderão ser acondicionados aos produtos cárneos, os aditivos, coadjuvantes ou outras substâncias permitidas na legislação vigente.

Parágrafo Único – Os aditivos e coadjuvantes utilizados na tecnologia de produção deverão possuir registro no órgão competente e formulado até as proporções máximas permitidas pela legislação vigente.

Art. 158º - No preparo de embutidos não submetidos ao cozimento é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3 % (três pôr cento), calculados sobre o total do componentes, com a finalidade de facilitar a trituração e a homogeneização da massa.

Parágrafo 1º - No caso de embutidos cozidos (salsichas tipo Viena e outras) a porcentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% (dez pôr cento).

Parágrafo 2º - Só é permitido o emprego de gelo quando produzido com água ou gelo não deve ultrapassar 10% (dez pôr cento).

Art. 159º - É permitida a adição de fécula ou amido na fabricação de embutidos, a fim de dar melhor liga à massa, nas seguintes proporções máximas:

Em salsichas até 2% (dois pôr cento)

Em pastas até 10% (dez pôr cento)

Em outros embutidos até 5% (cinco pôr cento).

Art. 160º - As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofre outra lavagem imediatamente antes do uso.

Parágrafo Único – É permitido o emprego de peliculas artificiais no preparo de embutidos desde que aprovado pelo órgão competente.

Art. 161º - O preparo de embutidos de sangue será permitido quando a matéria prima for colhida isoladamente de cada animal, com equipamentos apropriados e em recipientes separados, rejeitados, rejeitando-se o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

VII DEPENDENCIAS

VII.3.1 RECEPÇÃO DE CARNE

Art. 162º - Deve ser destinada exclusivamente ao recebimento de matéria prima a ser industrializada e estar localizada em posição de fácil acesso.

Art. 163º - Quando existir trilhagem aérea nesta dependência, bem como na câmara fria, a altura da mesma deverá ser compatível com a matéria prima recebida (meias carcaça ou quartos de carcaça) de modo a que os cortes fiquem a uma altura mínima de 0,30m (trinta centímetros) do piso.

VII.3.2 – SALA DE DESOSSA

Art. 164º - É obrigatória para os estabelecimentos que recebem carnes com ossos, devendo ser isolada de qualquer outra seção.

Parágrafo Único – A sala de desossa deverá dispor das seguintes características:

Trilho aéreo mantendo os cortes a 0,30m (trinta centímetros) do chão e a 0,60m (sessenta centímetros) das paredes.

Equipamentos de produção de frio que mantenha o ambiente refrigerado, com temperatura máxima de 16º C (dezesseis graus centígrados).

Água quente e fria em abundância para higienização dos equipamentos e dependências, bem como esterilizador para os utensílios usados na desossa.

Pia acionada pôr pedal e toalhas descartáveis.

Recipiente ou dependência apropriadas para a coleta de ossos.

VII.3.3 SALA DE FABRICAÇÃO

Art. 165º - A sala de fabricação deve dispor de uma superfície mínima que abrigue os equipamentos e materiais necessários, mais 2m2 (dois metros quadrados). Livres pôr manipulador. Além dos equipamentos e utensílios adequados às operações, a sala de manipulação deverá possuir lavatórios de água corrente, escovas para unhas e toalhas de papel.

Art. 166º - As paredes poderão ser de alvenaria rebocada ou de outro lado material impermeável e de fácil limpeza.

VII. 3.5. SEÇÃO DE VAREJO

Art. 167º - Quando o estabelecimento possuir dependência para vendas a varejo, esta deve estar localizada de forma a facilitar o atendimento público e que não possibilite o livre acesso ao interior da seção industrial.

VII. 4. TRANSPORTE DE PRODUTOS

Art. 168º - O transporte de produtos acabados deve ser feito de forma adequada e em veículos apropriados para tal fim, conforme regulamento do SIM.

VII. 5. CONTROLE DE QUALIDADE

Art. 169º - É recomendável que cada estabelecimento ou empresa, mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização da análise de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos pôr ela produzidos, além dos exames de rotina efetuados pelos órgãos de fiscalização.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PEIXES

CAPITULO VIII
PEIXES

Art. 170º - A denominação genérica "Peixe" compreende todos os peixes de água doce.

Art. 171º - O peixe em natureza pode ser:

Fresco
Resfriado
Congelado

Parágrafo 1º - Entende-se pôr "fresco" o peixe dado ao consumo sem Ter sofrido qualquer processo de conservação, a não a ação do gelo.

Parágrafo 2º - Entende-se pôr "resfriado", o peixe devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre – 0,5 C (cinco décimos de graus centígrados negativo). A 2º C (dois graus negativos)

Parágrafo 3º - Entende-se por "congelado", o peixe tratado pôr processo adequado de congelação, em temperatura não superior a – 25ºC (vinte e cinco graus centígrados negativos).

Parágrafo 4º - O peixe "fresco" e "resfriado" deverá ser transportado de permeio a gelo em quantidade suficiente.

Art. 172º - Depois de submetido à congelação, o peixe deve ser mantido em câmara frigorífica a – 15º C (quinze graus centígrados negativos).

Parágrafo único – O peixe ema vez descongelado, não pode ser novamente, recolhido a câmaras frigoríficas.

Art. 173º - A Juízo do SIM, poderá ser obrigatória a evisceração do peixe, qualquer que seja a forma de sua apresenta no consumo.

Art. 174º - O peixe fresco, próprio para consumo, deverá apresentar: a seguinte característica...

Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico.
Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
Guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;
Ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
Escamas brilhantes, bem adentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
Carne Firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
Víscera integra perfeitamente diferenciadas;
Ânus fechado;

Art. 175º - Os peixes de água doce, também poderão ser comercializados filetados, desde que conservados e acondicionados em embalagens apropriadas, trazendo a identificação completa.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL
DE OVOS DE DERIVADOS.

CAPITULO IX
OVOS E DERIVADOS

IX. 1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

Art. 176º - Pela simples designação "OVOS" entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo Único – Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedem

Art. 177º - Só podem ser exposto ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos a exames e classificação previstos neste regulamento, e que sejam provenientes de granjas que atendam as exigências da legislação específica da Defesa Sanitária Animal.

Art. 178 – Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados pôr qualquer processo.

IX.2 REGISTRO

Art. 179 – Estão obrigados a registro junto ao SIM os estabelecimentos produtores e as empresas (cooperativas, Associações e entrepostos), que se enquadrem em um dos seguintes casos;
Estabelecimentos produtores que possuem os processos da classificação e embalagem próprios e façam a entrega do produto diretamente ao comércio e a indústria.
Estabelecimentos produtores que fazem a entrega do produto diretamente ao comércio ou a indústria em embalagens próprias ou não, mas não possuem o processo de classificação.
Estabelecimento que apenas prestem serviços de classificação aos produtores.
Estabelecimentos que recebem o produto das granjas e realizam a classificação, embalagem e comercialização.

IX.3 INSPEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

Art. 180º - Os ovos para consumo devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos oficiais ou particulares, denominados de entrepostos.

Art. 181º - Tratando-se de granjas comprovadamente sob controle sanitário, o SIM poderá permitir a inspeção e classificação do ovo na própria granja desde que exista local apropriado para esse fim. Este local deve ser coberto; com paredes lisas e impermeáveis; com equipamentos necessários para a limpeza e manipulação dos ovos; com boa ventilação e iluminação e, protegidos contra insetos e roedores.

Art. 182º - A inspeção Municipal adotará de identificação das partidas, agrupando-as em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhadores de classificação.

Art. 183º - Os ovos destinados ao comércio municipal serão classificados obedecendo critérios de normalização oficial.

Parágrafo 1º - Os ovos classificados somente poderão sair dos entrepostos ou granjas, acompanhados de documento oficial de inspeção, mencionando sua qualidade, classificação, nome e endereço do destinatário e o prazo de validade.

Parágrafo 2º - O documento oficial de inspeção deverá ser emitido em (três) vias, as quais terão o seguinte destino:
A 1º via acompanhará o produto.
A 2º via será encaminhada a coordenação do SIM, mensalmente, acompanhada dos mapas estatísticos correspondentes.
A 3º via ficará com o emitente.

Art. 184º - A administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente aos fornecedores ou proprietários dos ovos, a classificação obtida pelas partidas que remeterem ou fizerem examinar no estabelecimento.

Art. 185º - Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos em mistura com os de outra.

Art. 186º - A Inspeção de ovos indicará sobre as seguintes características:
A embalagem utilizada para ovos deverá ser primeiro uso;
Apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca, da partida em conjunto.

Art. 187º - Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quanto o SIM julgar necessário.

Art. 188º - É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou pôr processos aprovados pelo SIM.

Art. 189º - As câmaras, depósitos ou quaisquer veículos, que recebem ovos para comercialização devem estar completamente limpos, livres de quaisquer produtos que, pôr sua natureza, passam transmitir-lhes odor ou sabor estranhos.

Art. 190º - O ovo conservado pelo frio recebe em sua embalagem um carimbo com a palavra **"FRIGORIFICADO"**. Quando for adotado outro processo de conservação, o SIM determinará o sistema de sua identificação.

Art. 191º - Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e seja prejudiciais a saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção; ficam interditadas até que provem com documentação fornecida pôr a autoridades de defesa sanitária animal de que cessou e está livre da zoonose que grassava.

Parágrafo Único – Se forem muitos os estabelecimentos que se encontre nessas condições, toda a região ficará interditada cabendo às autoridades sanitárias dar conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da inter-região enquanto não houver liberação definitiva.

Art. 192º - As conservas ou outros derivados de ovos terão a sua inspeção, classificação, normas de construção de estabelecimentos e tecnologia de produção regulamentados segundo legislação especifica.

IX.4 EMBALAGENS

Art. 193º - Os ovos devem ser acondicionados em embalagens aprovadas pelo SIM indicando nas testeiras os tipos contidos.

Parágrafo 1º - Os ovos devem ser acondicionados em embalagens de 1º uso.

Parágrafo 2º - Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado para cima evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

Art. 194º - Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

Ovos oriundos de espécies diferentes;
Ovos frescos e conservados;
Ovos de classe ou tipos diferentes.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE MEL, CERA DE ABELHAS E SEUS DERIVADOS

CAPITULO X
MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS

Art. 195º - Entende-se pôr "Mel" o produto natural, elaborado pelas abelhas domésticas com o néctar das flores e pôr elas acumuladas em favos, extraídos através de centrifugação ou prensagem.

Art. 196º - O mel deverá ser comercializado em embalagens de primeiro uso, devidamente rotulado, ou em favos desde que acondicionado em papel impermeável de preferência celofane ou outro similar atóxico e devidamente identificado com rotulagem.

Art. 197º - O mel somente poderá ser comercializado se atender as especificações vigentes, quanto a sua qualidade.

CAPITULO XI

DISPOSIÇÕES GERAIS TRASSITÓRIAS

Art. 198º - A cera de abelhas e derivados do mel poderá ser comercializada desde que atendam as exigências quanto a sua qualidade, obedecendo à rigorosa higiene, elaborado, manipulado e embalado em local adequado com materiais próprios.

Art. 199º - O Serviço de Inspeção Municipal divulgará todas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

Art. 200º - Sempre que possível o S.I.M. facilitará os seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

Art. 201º - O S.I.M. promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 202º - Os rótulos e carimbos que estejam em desacordo com este regulamento somente poderão ser utilizados mediante autorização expressa da Inspeção Municipal.

Art. 203º - As exigências para Construção dos estabelecimentos mencionados no Art. 3º deste regulamento , bem como a classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal, serão disciplinadas através de normas técnicas aprovadas pelo grupo consultivo do S.I.M.

CAPITULO XII

NORMAS GERAIS PARA MANIPULADORES, MATÉRIAS PRIMAS, MAQUINAS E INSTALAÇÃO, PARA TODOS OS TIPOS DE ALIMNETOS DE ORIGEM ANIMAL.

XII. 1 – MANIPULADORES:

Boa apresentação
Asseio corporal
Mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte.
Sem adornos nos dedos ou pulso
Uniforme de trabalho completo
Uniforme de tonalidade clara
Uniforme em bom estado e limpo
Carteira sanitária
Lavagem cuidadosamente das mãos antes de manejar alimentos
Lavagem cuidadosa das mãos depois de usar o sanitário
Não espirram sobre alimentos
Não cuspem
Não fumem
Não manipulam dinheiro
Não executam durante o trabalho qualquer outro ato físico que possa contaminar os alimentos
Ausência de sintomas de afecções respiratórias (tosse)
Ausência de sintomas de afecções respiratórias (tosse).

XII.2 ALIMENTOS E MATÉRIAS PRIMAS

Com características organolépticas normais
Provenientes de estabelecimentos autorizados
Com embalagens, rótulos e explicações regulamentadas de produto.
Com registro no MS e/ ou M.A
Proteção contra pó, saliva, insetos e roedores
Perecíveis mantidos à temperatura de congelação, refrigeração, ou acima de 70 graus, de acordo com o tipo de produto.
Armazenamento de forma higiênica
Exposição de forma higiênica
Conservação de forma higiênica
Operação manual higiênica
Uso de utensílios limpos
Uso de utensílios em bom estado de conservação
Eliminação imediata de sobras de alimentos
Com embalagens intactas, sem amassados, furos, ferrugem.

XII.3 MAQUINÁRIOS

Com modelo e número adequado ao ramo
Inoxidável
Superfície de contato com os alimentos lisos, laváveis e impermeáveis.
Limpas
Em bom estado de conservação e funcionamento
*Móveis **(estantes, mesas, vitrines)**
Com desenhos que permita uma fácil limpeza
Superfícies de contato com os alimentos lisas, laváveis e impermeáveis.
Em bom estado de conservação e limpos
***Utensílios:**
Lisos de materiais não contaminante
Tamanho e forma que permita uma fácil limpeza

*** Inst./proteção e conservação de alimentos**

Refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas, etc. adequadas:
- Ao ramo
- Aos tipos de alimento
- A capacidade de produção
- A capacidade de expedição

Superfícies lisas, laváveis e impermeáveis.
Em bom estado:
- De conservação
- De funcionamento
- De limpeza

***Instalação para limpeza dos equipamentos**

Quente
Fria
Com detergente e desinfetante
Panos limpos.

XII. 4 LOCAL

Ausência de focos de insalubridade
Ausência de objetos em desuso
Ausência de animais domésticos
Ausência de moscas e/ou outros roedores
Acesso direto e independente
Sem comunicação direta com a habitação
Dependências:

- Em número adequado ao ramo
- Com capacidade adequada ao ramo
- Distribuídos de acordo com o ramo

Linha racional de trabalho
Pisos de:

- Material liso, lavável e impermeável.
- Fácil limpeza
- Com ralos
- Em bom estado de conservação
- Limpos

Paredes e revestimentos:
- de tonalidade clara
- Lisos e laváveis
- Limpos

Forros – Lisos:
- De tonalidade clara
- Em bom estado
- Limpos

Portas e janelas perfeitamente ajustadas em seus batentes
Portas providas de molas p/ seu fechamento automático
Janelas com vidros e telhadas
Portas e janelas
- Em bom estado
- Limpas

Iluminação que permite boa visualização, sem zonas de sombras ou contraste excessivos.
Fontes luminosas limpas
Ventilado natural e artificialmente
Isentos de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores.
Eliminação de fumaças e vapores sem causar danos ou moléstias aos vizinhos
Equipamentos de ventilação em bom estado de funcionamento

Água potável ligada à rede pública ou poço profundo suficiente em volume e pressão
Caixa de água
Encanamento satisfatório
Ausência de infiltração interconexões
Presença de fossa ou ligação com rede de esgoto
Caixa de gordura em bom estado de conservação e funcionamento

XII.5 ACONDICIONAMENTO DO LIXO

Em recipiente lavável com tampa
Recipiente de fácil transporte
Em local adequado
Em n.º suficiente de acordo com a necessidade
Destino adequado

Art. 204º - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Manfrinópolis, em 28 de dezembro de 2007.

SILOMAR ELIAS DE OLIVEIRA
PREFEITO MUNICIPAL