



DECRETO N.º 178/2015

DATA: 28/07/2015

Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, e da outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVA LARANJEIRAS, ESTADO DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, E EM CONFORMIDADE COM A LEI MUNICIPAL 107/95,

DECRETA:

CAPÍTULO I
DA INSPEÇÃO DOS PRODUTOS
DE ORIGEM ANIMAL

Art. 1º - Os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito, a serem produzidos e comercializados no Município de Nova Laranjeiras e seus respectivos distritos e sendo de comum acordo nos municípios vizinhos, ficam obrigados a prévia inspeção, sob o ponto de vista industrial e sanitário, do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM.

Art. 2º - Estão sujeitos à inspeção os seguintes produtos:

- I – Os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas;
- II – O pescado e seus derivados;
- III – O leite e seus derivados;
- IV – O ovo e seus derivados;
- V – O mel, a cera de abelha e seus derivados.

Art. 3º - Essa fiscalização será efetiva nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e da Lei Estadual nº



10.799, de 234 de maio de 1994, bem como a Lei Municipal 107/95 de 23 de junho de 1995 e será exercida:

I – Nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no transito de produtos de origem animal, destinados à industrialização ou ao consumo humano e animal;

II – Nos estabelecimentos industriais especializados;

III – Nos entrepostos ou estabelecimentos que recebam, manipulem, armazene, conserve e acondicionem produtos de origem animal;

IV – Nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que exponham ao comercio produtos de origem animal, destinados à alimentação humana ou animal;

PARÁGRAFO ÚNICO: A inspeção prevista nas hipóteses I, II e III fica a cargo da Secretaria Municipal da Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio, através de médico veterinário e seus auxiliares, enquanto que a fiscalização a que se refere o inciso IV fica a cargo da Secretaria de Saúde, observada as normas da legislação vigente.

Art. 4º - Os estabelecimentos enquadrados nas situações previstas no artigo anterior, quando praticarem comércio apenas dentro do município, seus respectivos distritos, e municípios vizinhos de comum acordo com a comercialização, somente poderão funcionar depois de devidamente regulamentados.

§ 1º - O registro será providenciado junto a Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio, após o recolhimento da taxa respectiva junto ao Departamento Municipal de Tributação.

§ 2º - A arrecadação com as autuações deverá ser destinada ao Fundo da respectiva Secretaria responsável pelos atos praticados.

Art. 5º - Estão sujeitos a esse registro estabelecimentos que se dedicam a produção e ao comercio Municipal ou nos Municípios vizinhos, de produtos de origem animal, quais sejam:

I – Matadouros-frigoríficos, matadouros, matadouros de pequenos e médios animais, matadouros de aves, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos não comestíveis, entrepostos frigoríficos;

II - Granjas e estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos - usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação e postos de desnate;



III – Entrepósitos de pescados, fábricas de conservas de pescados e pisciculturas;

IV – Entrepósitos de ovos e fábricas de conservas de ovos;

V – Fazendas leiteiras e queijarias;

VI – Apiários, entrepostos e fábricas para o processamento do mel e seus derivados.

PARÁGRAFO ÚNICO: Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para os fins deste Decreto, quaisquer instalações ou locais nos quais sejam utilizados matérias primas ou produtos provenientes da produção animal, bem como quaisquer locais onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne das varias espécies animais e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o mel, a cera de abelha e seus derivados.

Art. 6º - A inspeção e fiscalização que trata este Decreto observarão as prescrições e procedimentos estabelecidos pelo Ministério da Saúde, relativos aos coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, elementos e substancias contaminantes, bem como as regras do Ministério da Agricultura e Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado do Paraná, no que tange a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, bem como as normas técnicas de produção e classificação desses produtos.

Art. 7º - O Serviço de Inspeção Sanitária Municipal do Produtos de Origem Animal, de que trata o presente Decreto tem como objetivo verificar:

I – A classificação dos estabelecimentos;

II – As condições e exigências para o registro dos estabelecimentos;

III – As obrigações dos proprietários, responsáveis ou prepostos;

IV – As condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal e suas matérias primas, adicionadas ou não de vegetais;

V – A qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados, distribuídos e comercializados produtos de origem animal;



VI – As condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

VII – O uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;

VIII – O controle de todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;

IX – Os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal;

X – Os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados de suas matérias primas, destinados a alimentação humana;

XI – Os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das normas estabelecidas;

XII – Os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos de matérias primas e de produtos, quando necessário;

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

XIV – O registro de rótulos e marcas;

PARÁGRAFO ÚNICO: Para realização das análises referentes aos produtos de origem animal, o Serviço de Inspeção Municipal poderá utilizar laboratórios da Rede Oficial, caso necessário.

Art. 8º - Cabem a Secretaria Municipal Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio a coordenação e o treinamento técnico do pessoal envolvido no Serviço de Inspeção Municipal, assim como a criação dos diversos mecanismos de divulgação junto às redes públicas e privadas, e a população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor a respeito do consumo dos produtos de origem animal e seus derivados.

Art. 9º - O Serviço de Inspeção Municipal poderá, em casos especiais, permitir a utilização dos equipamentos destinados a fabricação de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais.

PARÁGRAFO ÚNICO: Nas conservas vegetais não poderão constar, impressos ou grafados, os carimbos oficiais da inspeção previstos nas normas técnicas a serem estabelecidas.



Art. 10 - As autoridades de saúde pública deverão comunicar a Secretaria de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio, bem como os órgãos competentes da Secretaria de Saúde, se for o caso, o resultado da fiscalização dos alimentos, quando se tratar de produtos de origem animal que possam interessar a inspeção de que trata esse decreto.

Art. 11 - É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário ou sob qualquer pretexto, a estabelecimentos que não tenham sido devidamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 12 - A concessão deste Serviço de Inspeção não dispensa a obrigação de obter o Serviço de Registro de Alimentos Municipal dado pelo Departamento de Vigilância Sanitária.

Art.13 - Os estabelecimentos que após a data de publicação do regulamento e atos complementares estiver funcionando sem qualquer tipo de fiscalização legal terão prazo de 90 (noventa) dias para apresentarem a documentação necessária ao seu registro, após o que sua matéria prima, produtos e subprodutos serão apreendidos e suas instalações interditadas.

PARÁGRAFO ÚNICO: Os estabelecimentos aos quais eventualmente tenham sido concedidos registros a título precário, antes da publicação do presente Decreto, terão seus registros cancelados, por determinação dos titulares das pastas responsáveis pela autuação, até que se faça nova inspeção, observando-se o princípio do contraditório.

Art.14 - A Inspeção Industrial e Sanitária poderá ser permanente ou periódica.

I – Será permanente em estabelecimentos que abatem animais de açougue para comércio de sua carne “*in natura*”;

II – Nos demais estabelecimentos poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do S.I.M./P.O.A..

Art. 15 - Por ocasião do registro inicial, ou da renovação do registro, a juízo do S.I.M./P.O.A. poderá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico de nível superior legalmente habilitado, sendo este essencialmente um médico veterinário, para os produtos de origem animal.

CAPÍTULO II DO REGISTRO

Art. 16 - Além do registro, todo estabelecimento deverá atender as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo S.I.M./P.O.A..



Art. 17 - O registro será requerido junto a Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio, instruindo o processo com os seguintes documentos.

- a) Contrato Social da Empresa no caso de Pessoa Física;
- b) Cartão do CPF ou CGC;
- c) Planta do estabelecimento e anexos, compreendendo:
 1. Planta baixa dos diversos pavimentos com detalhes de aparelhagem e equipamentos;
 2. Planta de corte transversal e ou longitudinal demonstrando detalhes de aparelhagem e equipamentos;
 3. Planta de situação.

PARÁGRAFO ÚNICO: As plantas deverão ser de fácil visualização e interpretação, declarando qual escala utilizada.

- d) Memorial descritivo da obra;
- e) Parecer técnico da Vigilância Sanitária.

Art. 18 - As plantas ou projetos devem conter:

- a) Posicionamento da construção em relação às Vias Públicas e alinhamentos do terreno;
- b) Orientação quanto aos pontos cardeais;
- c) Localização da água de abastecimento;
- d) Localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;
- e) Localização dos pontos de escoamento d'água;
- f) Localização das demais dependências como currais, pocilgas, casas e outros;
- g) Localização do(s) curso(s) d'água quando for o caso.

Art. 19 - O Projeto do que trata o artigo anterior deve ser apresentado devidamente datado e assinado por profissionais habilitados, com as condições exigidas pela Legislação vigente.

Art. 20 - Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro.

Art. 21 - A apresentação de simples “croquis” ou desenhos servirão apenas para orientação aos interessados para estudos preliminares.



Art. 22 - As Autoridades Municipais não permitirão o início da construção de qualquer estabelecimento de Produtos de Origem Animal caso os projetos não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 23 - Quando necessário, deverá ser apresentado boletim oficial da água de abastecimento, onde está, não deverá ultrapassar mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro.

Art. 24 - Qualquer ampliação, reforma ou construção que entenda na área industrial dos estabelecimentos registrados só poderá ser feita após a aprovação previa dos projetos.

Art. 25 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que por sua natureza possa prejudicá-lo.

PARAGRAFO ÚNICO – não serão registrados os estabelecimentos de abate localizados na zona Urbana.

Art. 26 - Os processos de construção/reforma aprovados pelo SIM/POA terão um prazo de 60 (sessenta) dias, para o início das obras. Passado esse tempo o processo será considerado cancelado.

Art. 27 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento o coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, autorizada a expedição do “ Certificado de Registro” constando do mesmo Número de Registro, Nome de Firma, Classificação do Estabelecimento e outros detalhes necessários.

Art. 28 - O Certificado será renovado anualmente, quando o SIM/POA fará uma vistoria no estabelecimento.

Art. 29 - O SIM/POA fará inspeção periódicas das obras em andamento, nos estabelecimentos em construção ou reformas, tendo-se em vista o Projeto Aprovado.

Art. 30 - Aos estabelecimentos registrados que estiverem em desacordo com o presente regulamento, o SIM/POA fará exigências cabíveis, concedendo-lhe prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

PARAGRAFO ÚNICO – esgotado os prazos, sem que tenham sido realizadas as alterações exigidas, será suspenso ou cancelado o Registro, a critério do SIM/POA.

CAPITULO III

DA CLASSIFICAÇÃO



Art. 31 - Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se em:

1) Estabelecimento de carnes e derivados que podem ser:

a) Matadouros: estabelecimentos dotados das instalações para matança de qualquer espécie de açougue, visando o fornecimento de carne in natura.

b) Matadouro-Frigorífico: Entende-se por “matadouro-frigorífico” o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado 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.

c) Estabelecimentos industriais: estabelecimentos destinados a transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos, destinados ao consumo humano ou animal, incluem-se charqueadas, fabricas de produtos suínos, fabricas de produtos gordurosos, fabrica de produtos não comestíveis, etc.

2) Estabelecimento de leite e derivados que podem ser:

a) Propriedades rurais: estabelecimentos destinados a produção, resfriamento, recebimento, pasteurização, concentração, transvase, acidificação, desnata ou coagulação do leite, do creme e outras matérias-primas, para comercialização na área urbana de Nova Laranjeiras.

b) Entrepasto de leite e derivados: estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamentos, transvase, concentração, acidificação, desnata ou coagulação do leite do creme e outras matérias-primas para depósitos de curto prazo e posterior transporte para a indústria.

c) Estabelecimentos industriais: estabelecimento destinado ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição. Excluem-se as usinas de beneficiamento e/ou fabricas de laticínios.

3) Estabelecimentos de pescados e derivados, que podem ser:

a) Entrepasto de pescados e derivados: estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigidificações, distribuição e comercio de pescado.

b) Estabelecimentos industriais: estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.



- 4) Estabelecimentos de ovos que podem ser:
- a) Granjas avícolas: são estabelecimentos destinados a produção de ovos que fazem comercializações direta ou indireta de seus produtos.
 - b) Estabelecimentos industriais: estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização dos ovos.
 - c) Entrepósitos de ovos: estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza.
- 5) Estabelecimento de mel e cera de abelha que podem ser:
- a) Apiário: conjunto de colméias, materiais e equipamentos destinados ao manejo das abelhas e sua produção de mel (mel, cera, própolis, pólen, geléia real, etc.)
 - b) Casa do mel: estabelecimento onde recebe a produção dos apiários destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem.

CAPITULO IV

DO FUNCIONAMENTO

Art. 32 - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA será composto exclusivamente Por Médico(s) Veterinário(s), ou áreas afins e Agentes de Inspeção e coordenado por um Médico Veterinário lotado na Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 33 - As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com Inspeção será de competência exclusiva do Coordenador do SIM/POA.

Art. 34 - A Inspeção Sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo no SIM/POA, cabendo a este o serviço de determinar o número de inspetores necessários para a racionalização das atividades.

Art. 35 - Serão inspecionados todos os produtos de origem animal dos estabelecimentos com registro no SIM/POA.

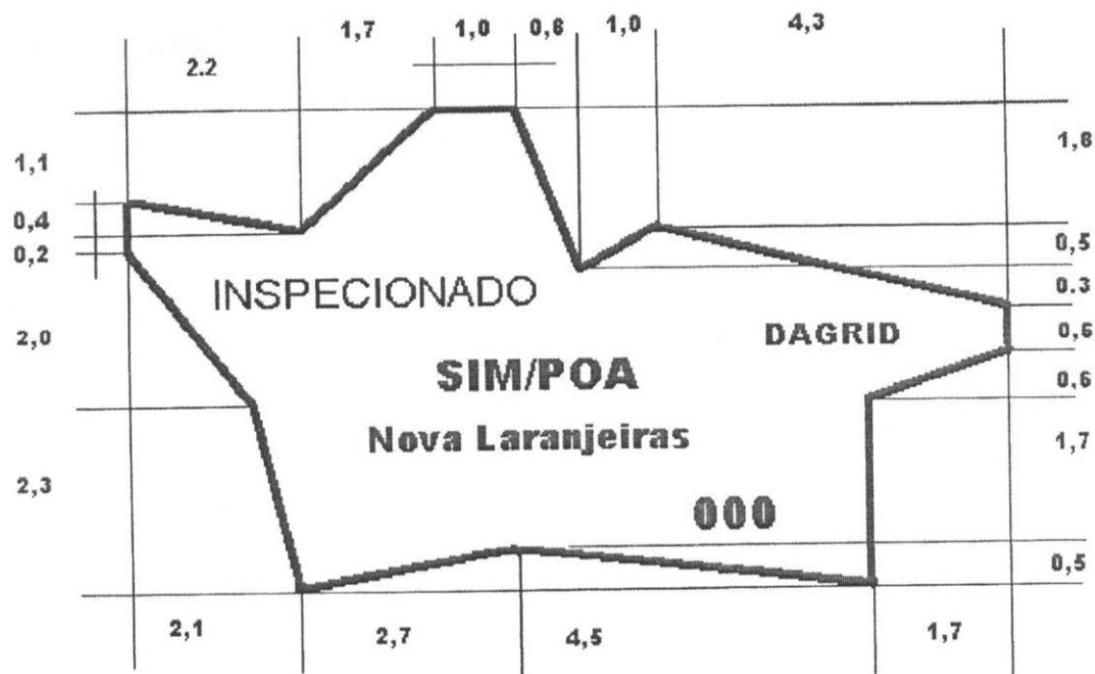
Art. 36 - Os carimbos de Inspeção serão liberados pela coordenação mediante requerimento do Médico Veterinário responsável pela Inspeção no Estabelecimento e depois de atendidas as exigências deste regulamento.



PARAGRAFO ÚNICO – Os diferentes modelos de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA obedecerão as seguintes especificações:

a) **MODELO I**

Uso: carcaças ou quartos de carcaças de animais de grande porte. Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:

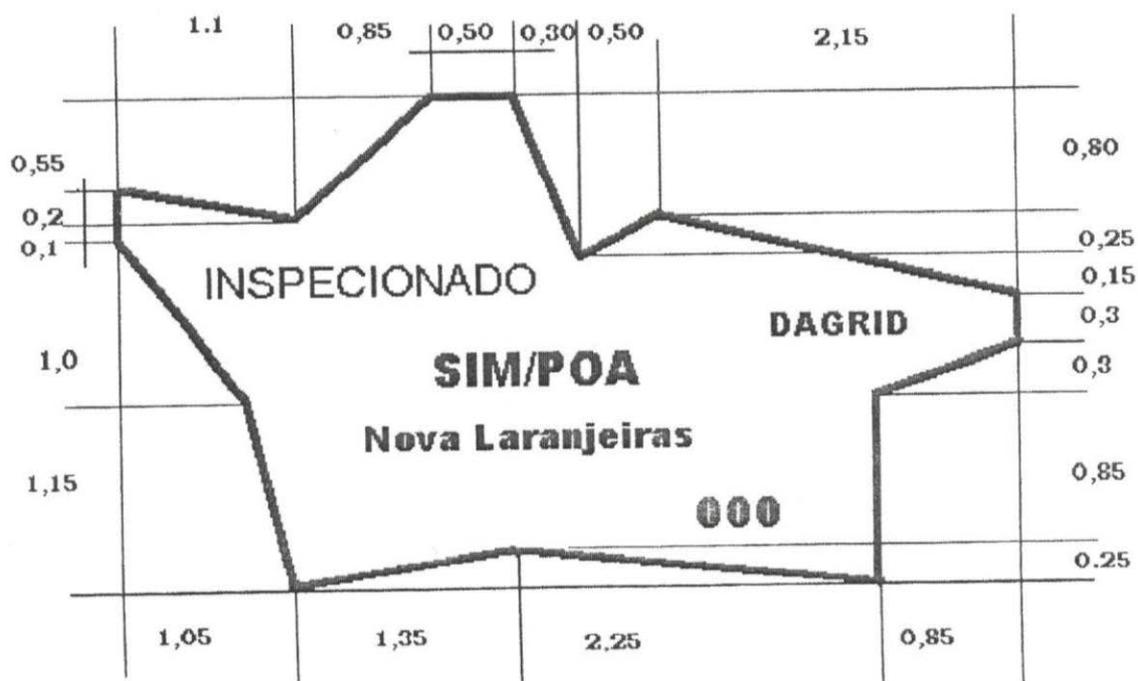


OBS: DIMENSÕES EM CENTIMETROS

b) **MODELO II**

Uso: carcaça ou parte de carcaça de suínos e outros animais de médio porte.

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:

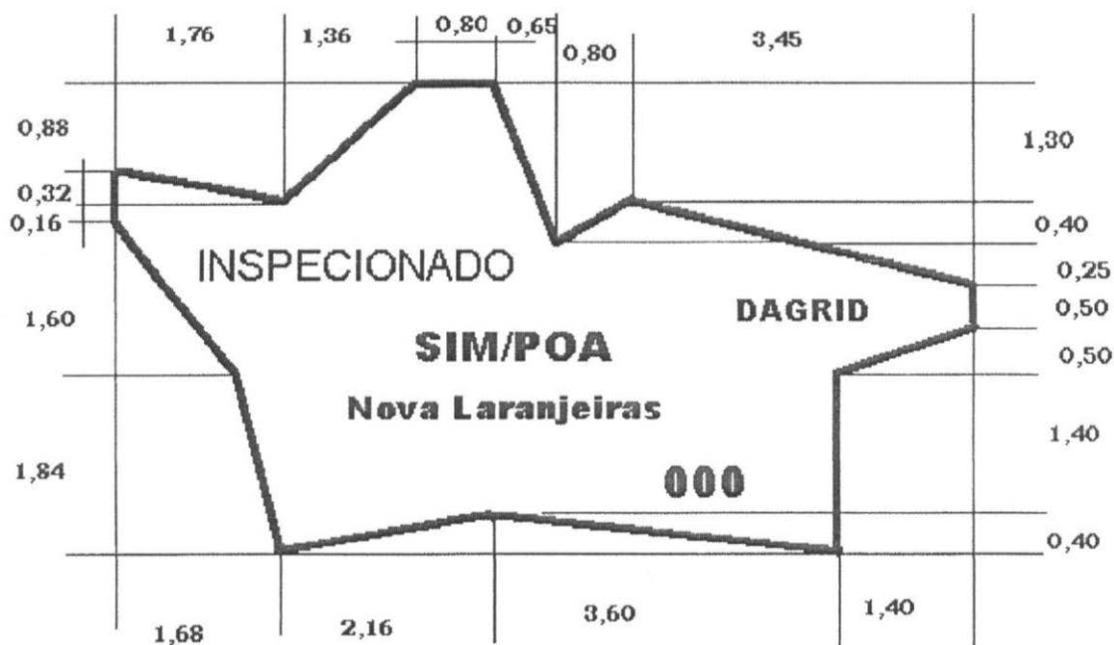


OBS: DIMENSÕES EM CENTIMETROS

c) MODELO III

Uso: para embalagens, rótulos e outras identificações, para carcaças de aves e cortes de aves e para carcaças de coelhos e rãs.

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



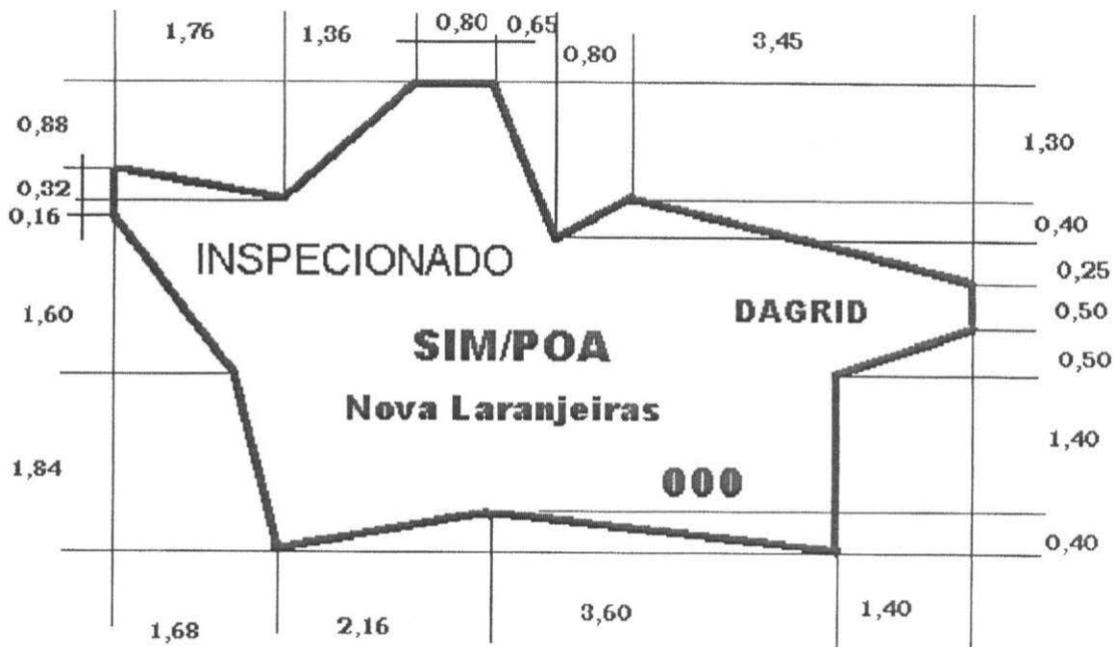
OBS: DIMENSÕES EM CENTIMETROS



d) **MODELO IV**

Uso: para embalagens, rótulos e outras identificações de modo geral.

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:

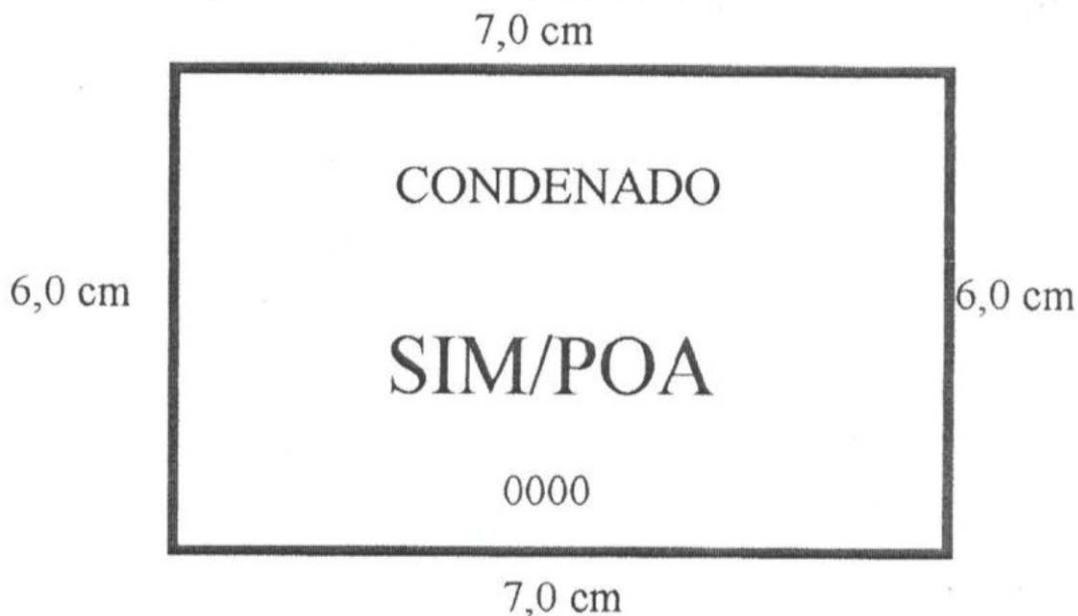


OBS: DIMENSÕES EM CENTIMETROS

e) **MODELO V**

Uso: para produtos condenados.

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



OBS:

DIMENSÕES EM CENTIMETROS

CAPITULO V DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 37 - Não sera autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal para exploração do comercio Municipal sem que estejam de acordo com as condições mínimas exigidas pelo regulamento.

PARÁGRAFO ÚNICO. As exigencias de que se tratam este artigo, referem-se à dependências, instalações, máquinas e utensilios utilizados nos estabelecimentos.

Art. 38 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições basicas comuns:

- 1) Ser localizado na Zona Rural, em caso de matadouros;
- 2) Estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis, ou de poluição de qualquer natureza.
- 3) Dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento.
- 4) Dispor de areas suficientes para a construção de todas as instalações necessarias do estabelecimento;



- 5) Possuir piso convenientemente impermeabilizados com material adequado;
- 6) Ter paredes ou separações revestidas e impermeabilizadas como regra geral, até no mínimo 02 (dois) metros de altura;
- 7) Possuir forro de material adequado nas dependencias estipuladas no regulamento;
- 8) Dispor quando necessário de dependencias e instalações mínimas e adequadas para industrialização, conservação, embalagem e deposito de produtos comestíveis;
- 9) Dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e execução dos trabalhos;
- 10) Dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de materia-prima e/ou produtos de origem animal;
- 11) Dispor de recipientes identificados pela cor vermelho, para colocação de produtos não comestíveis;
- 12) Dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente as necessidades do trabalho e as dependencias sanitárias e quando for o caso de instalações de tratamento d'água;
- 13) Manter sistema de cloração de água de abastecimento;
- 14) Dispor de água fria e quente suficientes para manter a higienização do estabelecimento;
- 15) Dispor de rede de esgoto em todas as dependencias, bem como de sistema de tratamento de águas servidas ou fossas sépticas de acordo com o Art. 8º do Código Sanitário Estadual;
- 16) Possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de telas a prova de insetos;
- 17) Possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequadas;
- 18) Dispor de equipamentos adequados e necessários a execução da atividade do estabelecimento, e quando for necessário, inclusive aproveitamento de subprodutos;
- 19) Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais. É proibido a permanência de cães, gatos e outros animais no recinto do estabelecimento;
- 20) As alturas, distâncias e outras medidas, quando necessárias serão estipuladas pela Coordenação do SIM/POA;



- 21) Dispor de vestiários, banheiros e demais dependências em número proporcional ao pessoal, separados por sexo, com acesso independente da área industrial;
- 22) Outras exigências que o Coordenador do SIM/POA julgar necessárias.

CAPITULO VI DO PESSOAL

Art. 39 - Devem se apresentar com uniforme completo (botas, calças, aventais e gorros), de cor clara e limpos, no mínimo trocados diariamente.

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

§ 2º - Os visitantes somente poderão ter acesso o interior do estabelecimento, quando devidamente uniformizados e autorizados pelo Serviço de Inspeção.

Art. 40 - Os funcionários deverão ainda:

- a) Possuir atestado de saúde atualizado;
- b) Não ter adorno nas mãos ou pulsos;
- c) Não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento;
- d) Não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;

CAPITULO VII DA ROTULAGEM

Art. 41 - Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio e/ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulos.

PARÁGRAFO ÚNICO. Fica a critério do SIM/POA permitir para certos produtos o emprego de rotulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo da inspeção.

Art. 42 - Considera-se rotulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa tipografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima e/ou embalagem.



Art. 43 - O rotulo para produtos de origem animal, deve conter as seguintes informações:

- 1) Nome verdadeiro do produto em carater destacado;
- 2) Nome da firma responsável;
- 3) Natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento;
- 4) Carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- 5) Endereço e telefone do estabelecimento;
- 6) Marca comercial do produto;
- 7) Data de fabricação do produto;
- 8) Prazo de validade ou “ consumir até...”
- 9) Peso líquido;
- 10) Composição e formas de conservação do produto;
- 11) Número do Serviço de Registro de Alimentos Municipal.

Art. 44 - As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pela vigilância sanitária.

Art. 45 – O carimbo oficial da Inspeção Municipal poderá ser impresso diretamente nas embalagens ou rótulos dos produtos inspecionados e liberados pelo SIM/POA, desde que precedidos de autorização específica emitida pela Secretaria de Agricultura do Município.

Parágrafo Primeiro – As gráficas e industrias de embalagens somente poderão imprimir o carimbo oficial da inspeção municipal nas embalagens e rótulos dos produtos inspecionados, mediante autorização específica, emitida pela Secretaria de Agricultura do Município.

Parágrafo Segundo – O nome do responsável técnico, bem como, o numero do registro devem constar no rótulo do produto.

Art. 46 - É proibido a reutilização de embalagens.

CAPITULO VIII DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

Art. 47 - As autoridades da Saúde Pública em função da Vigilância Sanitária de alimentos, nos estabelecimentos de consumo, devem comunicar ao SIM/POA os resultados de análises de rotina e fiscais que realizarem, se dos mesmos resultarem apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou materias-primas de origem animal.



Art. 48 - Os produtos de origem animal de estabelecimentos com inspeção permanente quando em transito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do “ Certificado Sanitario” visado pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção do mesmo, excluído leite a granel.

Art. 49 - O transporte de produtos de origem animal, deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado com sua perfeita conservação.

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

§ 2º - Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higiênicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).

CAPITULO IX DAS OBRIGAÇÕES

Art. 50 - Fica(m) o(s) proprietário(s) ou representante(s) legais dos estabelecimentos de que se trata o presente regulamento obrigado(s) a:

- 1) Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas no regulamento;
- 2) Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
- 3) Fornecer quando necessário, ou solicitado, pessoal auxiliar habilitado e suficiente para ficar a disposição do SIM/POA;
- 4) Possuir responsável técnico habilitado quando for o caso;
- 5) Acatar todas as determinações da Inspeção Sanitária quanto ao destino de produtos condenados;
- 6) Manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas deste regulamento;
- 7) Recolher todas as taxas de Inspeção Sanitária e/ou de abates e outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;
- 8) Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do SIM/POA.

CAPITULO X DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES



Art. 51 - As penas administrativas a serem aplicadas poderão ser conforme o caso:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Apreensão e/ou condenação do produto;
- d) Suspensão de inspeção ou interdição do estabelecimento (permanente ou temporaria);
- e) Cancelamento do registro;

§ 1º - O “ Auto de Infração” documento gerador do Processo Primitivo, deverá ter detalhada a falta cometida a natureza do estabelecimento, o dispositivo infligido com a respectiva localização e a firma responsável.

§ 2º - Os autuados, enquadrados neste artigo, terão prazo máximo de 15 (quinze) dias para apresentar sua defesa junto ao SIM/POA.

Art. 52 - Aos infratores poderão sofrer as penalidades do artigo 50º, multas de até 10 UFMs quando:

- a) Estejam operando sem equipamentos adequados;
- b) Não possuam instalações adequadas para manutenção das diversas operações;
- c) Utilizam água contaminada dentro do estabelecimento;
- d) Não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;
- e) Estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- f) Permitam a livre circulação de pessoal estranho a atividades dentro das dependências do estabelecimento;
- g) Permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem uniformizados;
- h) Não apresentarem a documentação sanitária dos animais para abate;
- i) Não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários quando solicitado;
- j) Houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não que estejam em desacordo com o presente regulamento

DE 10 A 20 UFMs, quando:



- a) Não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras-frias ou outra dependência se for o caso;
- b) Houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperaturas inadequadas;
- c) Do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no “ Auto de Infração”.

DE 20 A 50 UFMs quando:

- a) Ocorrerem atos que procuram dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da inspeção;
- b) Houver utilização de matéria(s)-prima(s), sem inspeção ou inadequada(s) para fabricação de produto de origem animal.
- c) Estiverem sonogando, dificultando ou alterando as informações de abate.

DE 50 A 100 UFMs quando:

- a) Não possuírem registro junto ao SIM/POA e estejam realizando comércio municipal;
- b) Houver comercialização de produtos com rotulo inadequado ou sem as informações exigidas por Lei.

DE 100 A 500 UFMs quando:

- a) Houver a comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rotulo;
- b) Houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias-primas de origem animal ou não;
- c) Houver transporte para comercialização de carcaças sem carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- d) Ocorrer a utilização do carimbo ou do rotulo registrado sem a devida autorização do Serviço de Inspeção Municipal;
- e) Houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

PARÁGRAFO ÚNICO. A critério do SIM/POA poderão ser enquadrados como infrações nos diferentes valores de multas atos ou procedimentos que não constem da presente relação mas que firmam as disposições deste regulamento ou da Legislação pertinente.



Art. 53 - O infrator uma vez multado terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o recolhimento de multa e exibir ao SIM/POA o respectivo comprovante.

Art. 54 - O não recebimento da multa no prazo estipulado, implicará na cobrança executiva.

Art. 55 - Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento cabe recurso a coordenação do SIM/POA.

Art. 56 - 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, rançoso, mofados ou bolorento, de características físicas ou organolépticas anormais, contendo quaisquer sumidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

2) Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

3) Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

4) Estarem sendo transportados fora das condições exigidas;

5) Estiverem sendo comercializadas sem prévia autorização do SIM/POA.

PARÁGRAFO ÚNICO. São consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, além das condições previstas neste regulamento, as seguintes:

1) Ocorre adulteração quando;

a) Os produtores tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações pela Legislação vigente.

2) Ocorre fraude quando:

a) Ocorrer supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando o aumento de volume ou de peso em detrimento de sua composição normal ou valor nutritivo;

b) As especificações, total ou parcial, não coincidam com o controle dentro da embalagem;

c) For constatado intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.

3) Ocorre falsificação, quando:

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



b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 57 - A suspensão da inspeção, a interdição do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados quando a infração foi provocada por negligencia manifesta, reincidencia culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

- 1) Cause risco ou ameaça de natureza higienico-sanitaria, ou embaraço a ação fiscalizadora;
- 2) Consista na adulteração ou falsificação do produto;
- 3) Seja acompanhado de desacato, ou tentativa de suborno;
- 4) Resulte comprovada, por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 58 - As penalidades a que se refere o presente regulamento serão agravadas na reincidencia, no mesmo ano civil, passando para categoria de multas imediatamente superior a anterior e em caso algum isentam o infrator da inutilização do produto quando essa medida coube, nem tão pouco de ação criminal.

Art. 59 - As penalidades referidas serão aplicadas sem prejuizo de outras que por Lei possam ser impostas por Autoridade de Saúde Publica, policial ou de Defesa do consumidor.

Art. 60 - O Serviço de Inspeção Municipal instituirá os modelos de termos e autos necessarios à execução do disposto neste Decreto.

Art. 61 – Fazem parte integrante deste Decreto os seguintes anexos:

- **Anexo I** - Taxa de inspeção sanitaria;
- **Anexo II** - Regulamento da inspeção sanitaria e industrial para mel e seus derivados;
- **Anexo III** - Regulamento da inspeção sanitaria e industrial para carnes e seus derivados;
- **Anexo IV** - Regulamento da inspeção sanitaria e industrial para leite e seus derivados;
- **Anexo V** - Regulamento da inspeção sanitaria e industrial para pescados e seus derivados;

Paragrafo Único – As alterações e os aprimoramentos nas regras de inspeção sanitária e industrial promovidas pela legislação federal e estadual serão aplicadas automaticamente no ambito do Municipio, ainda que não haja a imediata atualização dos anexos constantes neste Decreto Municipal.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

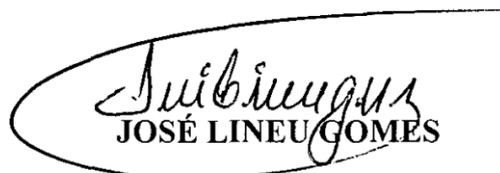
CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

Art. 62 - Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Nova Laranjeiras, Estado do Paraná.


JOSE LINEU GOMES
Prefeito Municipal



ANEXO I
TAXA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

I

REGISTRO DO ESTABELECIMENTO	QUANTIDADE DE UFM ANUAL
Até 50 m ²	35
De 50 a 100 m ²	50
De 100 a 300 m ²	80
Acima de 300 m ²	100

II

DE ABATE	QUANTIDADE DE UFM POR CABEÇA
Bovino ou Vacum	3,00
Ovino	0,50
Caprino	0,50
Suino	0,50
Outros (aves, peixes)	0,03 por kg

III – TAXA DE INSPEÇÃO DE DERIVADOS DE PRODUTOS ANIMAL

Leite	Quantidade de UFM por litro	0,01
Derivados do leite	Quantidade de UFM por kg	0,10
Mel e derivados	Quantidade de UFM por kg	0,30
Pescados e derivados	Quantidade de UFM por kg	0,01
Ovo e derivados	Quantidade de UFM por dúzia	0,02
Derivados de carne	Quantidade de UFM por kg	0,10

OBS: As taxas constantes dos itens II e III serão lançadas mensalmente.



ANEXO II

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL PARA MEL E SEUS DERIVADOS

NORMA TÉCNICA

I – Os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem estar instalados:

1 – distantes de estabelecimentos de criação de animais ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 250 (duzentos e cinquenta) metros;

2 – em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

3 – estabelecimentos já instalados e que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados a critério do SIM/POA desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II – ÁGUA DE ABASTECIMENTO ser potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, inclusive para equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 01 (um) litro de água para cada 03 (três) quilos de mel.

A – Todas as dependências devem ter acesso a pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

B – A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

C – É necessária a cloração no sistema de abastecimento de água.

2 – SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS, adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A – Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos e com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais;

B – As águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento.

3 – INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como: produção, recepção, extração, centrifugação, fusão, filtração, decantação, classificação, industrialização, solidificação, envase, estocagem e expedição de produtos prontos, depósito de embalagens vazias, tampas e rótulos; sempre separadas por meio de paredes das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.



OBS: A critério do SIM/POA poderá ser exigida a instalação de um laboratório para controle de qualidade do Mel.

- A- Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada e preparada.
- B- Quando o estabelecimento estiver localizado na propriedade rural, deve ter instalação apropriada para a higienização e guarda de equipamentos e materiais separados das dependências industriais.
- C- Os trabalhos com Cera de Abelhas e Própolis, deverão ser realizados em área totalmente isolada dos setores de industrialização de produto comestível.
- D- Quando a preparação de Geléia Real e Pólen (isoladamente ou em adição ao mel de abelhas) for realizada em setor específico, este deverá localizar-se no corpo do prédio industrial, obedecendo os mesmos requisitos do setor de elaboração.
- E- A fabricação de bebidas fermentadas e vinagres deverá ser efetuada em setores específicos e separados do setor onde se beneficia o mel podendo entretanto ser contígua a este, tolerando-se a utilização comum apenas do depósito de produtos prontos e da expedição.

4 – UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

A – Compreende-se por utensílios para os fins do item anterior: facas, desoperculadores, caixas, baldes, potes, filtros, mesas, estrados. devem ser:

- 1 – de material impermeável e resistente;
- 2 – de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

B – Compreende-se por equipamentos para os fins do item 4: tanques (banho-maria, decantação, pré-aquecimento com dupla camisa, depósito, fusão), centrífugas, secadores, freezers, geladeiras, pasteurizadores, desumidificadores, envasadoras, batedeiras/misturadeiras, seladoras, prensas e devem ser:

- 1 – em número e tamanho com capacidade suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
- 2 – de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação, do tipo inoxidável;
- 3 – de tecnologia adequada à respectiva utilização.

5 – ILUMINAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

6 – VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar, exaustores.



7 – PÁTIOS pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro. Permite-se o revestimento primário desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

III – Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem possuir:

1 – PISO de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

2 – PAREDES em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

A – Os ângulos entre as paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades;

B – Nas sessões onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

3 – FORRO de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

4 – JANELAS metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 – PORTAS metálicas, sendo as externas dotadas de um sistema de fechamento automático e de uma proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes.

A – O acesso de funcionários deve:

1 – ser único, preferencialmente através do vestiário;

2 – ser provido de pedilúvio ou de tapete desinfetante na entrada do setor operacional construídos e/ou localizados de forma e tamanho que não se possam pular por cima;

3 – ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização de braços e mãos, quando o acesso não for através do vestiário.

B – Deve ser prevista uma porta, em local apropriado, com a finalidade exclusiva de acesso de equipamentos e esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

6 – PÉ DIREITO adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores. Altura mínima de 3,00 (três) metros nas seções industriais e 2,50 (dois e meio) metros nas câmaras frias quando for o caso delas existirem.



7 – FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e, quando em atividade, os funcionários devem trajar o uniforme completo composto de calça, camisa, avental, gorro e botas de cor clara.

8 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS

A – em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários, bem como separados por sexo, segundo a legislação específica;

B – providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias (preferencialmente acionadas automaticamente), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupa;

C – localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria ou entreposto e providos de forro;

D – dotados de pedilúvio no acesso para o interior da sala de manipulação.

Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

- 01 (uma) ZONA SUJA,
- 01 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.

IV – A ZONA SUJA

1 – Setor de recepção, que deve ser constituído de:

a – plataforma ampla, situada a 0,80 m (oitenta centímetros) do solo, de modo a facilitar as operações de descarga do mel;

b – prolongamento de cobertura suficiente para proteger as operações de descarga das interpéries;

c – equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do mel;

d – área de lavagem e higienização de recipientes (baldes) anexa à plataforma, porém de modo que não haja interferência na higiene do mel;

e – local apropriado para depósito de recipientes limpos.

2 – Setor de depósito da matéria prima recebida e desoperulação.

V – A ZONA LIMPA é composta pelos setores de manipulação e industrialização da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis. A Zona Limpa deve dispor também de pias (de preferência com acionamento automático), saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos.

VI – ANEXOS:

1 - são considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de Mel, Ceras de Abelhas e derivados o setor de lavagem, desinfecção e guarda de recipientes e utensílios, sanitários e vestiários.

2 – São considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos.



VII – A ÁREA INDUSTRIAL pode ser constituída conforme sua atividade de:

- 1 – Setor de pré-aquecimento, banho-maria, centrifugação, filtração, pasteurização, decantação, classificação e envase do mel.
- 2 – Setor de preparo da geleia real e pólen e adição ao mel.
- 3 – Setor de fabricação de bebidas fermentadas e vinagres.
- 4 – Setor de estocagem de geleia real e pólen (que deve comunicar-se com o interior do entreposto ou indústria através de porta desde que com o exterior comunique-se através de óculo).
- 5 – Setor de acondicionamento e rotulagem.
- 6 – Setor de depósito de embalagens vazias e rótulos (que deve comunicar-se com o interior do entreposto ou indústria através de porta desde que com o interior comunique-se através de óculo).
- 7 – Setor de depósito de produtos prontos e expedição.
- 8 – Setor de manipulação e preparo da cera de abelhas e de Própolis (isolado da área de industrialização de produtos comestíveis).

Os diversos setores que compõem as áreas de manipulação ou industrialização de um estabelecimento de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem:

- 1 – estarem dispostos em uma seqüência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;
- 2 – serem de tamanho adequado à sua destinação;
- 3 – terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes.
- 4 – serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;
- 5 – terem pisos impermeáveis, anti-derrapantes e de fácil lavagem e higienização.
- 6 – serem dotados de equipamentos suficientes e adequados a necessidade do setor.

VIII – SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM-

- 1 – ter tamanho, iluminação natural e artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
- 2 – ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: embaladeiras, grampeadores, carrinhos, estrados (não de madeira), prateleiras.
- 3 – situar-se em posição adequada à atender ao fluxo correto do estabelecimento.

IX – SETOR DE ESTOCAGEM

De Geléia Real e Pólen pode ser equipado com freezer, geladeira industrial ou câmara fria conforme as necessidades do estabelecimento.

X – SETOR DE DEPÓSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO

- 1 – estar localizado em local apropriado atendendo ao fluxo correto do estabelecimento;
- 2 – equipado com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização da madeira;
- 3 – de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos;



4 – a expedição deve ser feita através de óculo e dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante as intempéries.

XI – LABORATÓRIO, a critério do SIM/POA.

XII – ESCRITÓRIO

Estar localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

XIII – OUTROS ANEXOS,

oficina, refeitório, residência, almoxarifado.

1 – devem estar localizados a uma distância aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou entreposto;

2 – não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento de manipulação e/ou industrialização.

XIV – Quando houver caldeira esta deve:

a – estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência na distância determinada pela legislação vigente;

b – ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;

c – quando a caldeira for a lenha, o depósito de lenha deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar a presença de roedores ou outros animais nocivos.

XV – CONTROLE DE QUALIDADE

Recomenda-se que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análise de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, sendo indispensável um responsável técnico.

ANEXO III

**REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL PARA
CARNES E DERIVADOS**

NORMA TÉCNICA

MATADOUROS

- BUBALINOS
- BOVINOS
- SUÍNOS
- OVINOS
- CAPRINOS



CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS:

I – Todos os estabelecimentos de abates devem estar:

1) localizados na zona rural, distantes de criações, estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras, ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância aproximada de 250 (duzentos e cinquenta) metros.

2) Instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

PARÁGRAFO ÚNICO – Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados a critério do SIM/POA desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II – Todos os estabelecimentos de abate devem dispor de:

1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades do abatedouro, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, tomando como referência os seguintes parâmetros:

- a) **Bovinos** – 800 (oitocentos) litros por animal
- b) **Bubalinos** – 800 (oitocentos) litros por animal
- c) **Suínos** – 500 (quinhentos) litros por animal
- d) **Ovinos** – 200 (duzentos) litros por animal
- e) **Caprinos** – 200 (duzentos) litros por animal

§1º - Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

§2º - A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

§3º - É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

2 – SISTEMAS DE TRATAMENTOS DE DEJETOS

Adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

§1º - Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotados de sistemas de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

§2º - Os sistemas de tratamento de dejetos devem ser separados e denominados em:

- Linha branca para água;
- linha vermelha para sangue;



- linha verde para o esterco, sendo que as linhas (lagoas, fossa, sumidouro, esterqueiras) são orientadas em forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

§3º - A linha verde (esterco) desemboca em uma esterqueira que deve ter tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento.

3 – **INSTALAÇÕES** em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como atordoamento, para sangria, para evisceração, vestiários/sanitários, escritório, graxaria, casa de couro.

PARÁGRAFO ÚNICO – Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

4 – **UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS** adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do matadouro.

§1º - Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, e outros entre outros e devem ser:

- a) de material impermeável e resistente
- b) de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção.

§2º - Compreende-se por equipamentos: serras (carcaça/peito/desossa), esterilizadores, talhas, equipamentos para abertura de cabeça, bucho e outros, plataforma, caldeira, entre outros e devem ser:

- 1) em número suficiente para atender a demanda do estabelecimento
- 2) de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização
- 3) de tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como por exemplo:

- a) pias, nos locais adequados, de preferência acionados a pedal, com utilização de sal líquido neutro e toalhas descartáveis.
- b) serras, podem ser automáticas ou manuais.
- c) esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).
- d) caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIM/POA.

5 – **ILUMINAÇÃO** natural abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

6 – **VENTILAÇÃO** natural abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja



necessidade a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores.

III – Todos os estabelecimentos de abate devem possuir:

1 – **PISO** de material impermeável, resistente à correção e à abrasão, anti-derrapante, de limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos raios, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

2 – **PAREDES** lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os cantos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

3 – **FORRO** somente será exigido se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor construído de forma a evitar acúmulo de sujeira.

PARÁGRAFO ÚNICO – Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

4 – **JANELAS** metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 – **PORTAS** metálicas sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e ou outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático.

PARÁGRAFO ÚNICO – O acesso de funcionários deve:

- a) ser único, podendo a entrada atender, tanto a área suja como a limpa, porém de forma que o funcionário da área suja não transite pela área limpa.
- b) ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.
- c) ser provido de pedilúvio entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.
- d) ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização quando o acesso não for vestiário/sanitário.

6 – **PÉ DIREITO** adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.



7 - **TRILHAGEM** com alturas e distâncias suficientes entre si e com as paredes, conforme quadro abaixo:

ALTURAS	BUBALINO S	BOVINOS	SUÍNOS	OVI/CAPRI
- Setor de sangria e esfola	5,25 m	5,25 m	4,00 m	4,00 m
- Setor de evisceração	4,00 m	4,00 m	4,00 m	4,00 m
- Setor de inspeção final (DIF)	3,50 m	3,50 m	3,00 m	3,00 m
- Setor de desossa e expedição	3,50 m	3,50 m	3,00 m	3,00 m
- Câmara fria	2,50 m	2,50 m	2,50 m	2,50 m

DISTÂNCIAS	BUBALINO S	BOVINOS	SUÍNOS	OVI/CAPRI
- Entre trilho e paredes	1,20 m	1,20 m	1,00 m	1,00 m
- Entre trilhos e colunas	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m
- Entre dois trilhos paralelos	2,00 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m
- Entre dois trilhos paralelos com mesa de evisceração no meio	5,00 m	5,00 m	5,00 m	5,00 m
- Na câmara fria entre trilhos e entre trilho e paredes	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m

§1º - No ponto de sangria, o animal após pendurado deve permanecer com o focinho à distância aproximada do chão de 0,40 m (quarenta centímetros).

§2º - Quando o estabelecimento for misto, isto é, abater mais de uma espécie, devem ser seguidas as alturas mais altas.

8 – **FUNCIONÁRIOS** em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade.

9 – **VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS** em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separado por sexo, segundo a legislação específica.

IV – Todos os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

- 01 (uma) ZONA SUJA;
- 01 (uma) ZONA LIMPA e anexos.

V – **A ZONA SUJA**
ser composta de:



- a) Setor de recepção de animais vivos
- b) Setor de insensibilização e sangria
- c) Setor de esfolação/depilação
- d) Setor de condenados
- e) Setor de não comestíveis.

VI – A ZONA LIMPA

ser composta de:

- a) Setor de evisceração
- b) Setor de vísceras brancas (buxaria e triparia)
- c) Setor de vísceras vermelhas
- d) Setor de inspeção final
- e) Setor de desossa e/ou cortes
- f) Setor de resfriamento/congelamento
- g) Setor de expedição de carcaça ou cortes.

VII – São considerados como anexos, fundamentais ao funcionamento do matadouro: grade, sanitários, vestiários, casa de couro.

VIII – São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos transportadores de animais.

PARÁGRAFO ÚNICO - É aconselhável que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de carcaças e produtos prontos.

ZONA SUJA

IX – O SETOR DE RECEPÇÃO de animais vivos deve ser constituído no mínimo de:

- a) 01 (um) curral/pocilga/aprisco/capril de recepção com tamanho de 2,50 m² por bovino, 1,20 m² por suíno, ovino ou caprino.
- b) 01 (um) curral/pocilga/aprisco/capril de matança com tamanho de 2,50 m² por bovino, m² por suíno e 1,20 m² por ovino ou caprino.
- c) 01 (um) curral/pocilga/aprisco/capril de seqüestro que corresponda a 5% da área demais e afastado aproximadamente 03 (três) metros dos outros.
- d) Corredor de matança.
- e) Seringa de higienização.

1 – Os currais/pocilgas/apriscos/capris devem estar a uma distância mínima de 30 (trinta) metros do setor de insensibilização.



2 – Os currais/pocilgas/apriscos/capris de recepção e de matança devem:

- a) ser a quantidade adequada para a capacidade instalada do estabelecimento.
- b) dispor de piso pavimentado, com superfície plana, de fácil higienização, com declive mínimo de 2% em direção às canaletas de desaguamento.
- c) possuir bebedouros, em quantidade e capacidade suficientes para atender as necessidades de dependência.
- d) ser construído de material resistente (madeira ou cano para currais e alvenaria por pocilgas/apriscos/capris), com alturas adequadas para proteção dos animais (2,00 m para currais, 1,10 m para pocilgas/apriscos/capris).
- e) possuir cordão sanitário com altura de 30 cm (trinta centímetros) ao redor do curral entre eles, e água suficiente para manter a limpeza.

3 – O curral/pocilga/aprisco/capril de seqüestro deve ser adjacente aos demais (distantes aproximadamente 3,00 m) e ter paredes de alvenaria, bebedouros e ralos de deságüe independente.

4 – O corredor de matança deve:

- a) possuir larguras e altura das paredes suficientes para que não ocorra retorno dos animais.
- b) ter piso de fácil higienização, de superfície plana, anti-derrapante, com declividade de 2% em direção às canaletas de desaguamento.
- c) possuir CORDÃO SANITÁRIO em toda extensão do corredor com altura aproximadamente 0,30 m (trinta centímetros).

5 – A seringa de higienização fica localizada no final do corredor de matança e deve:

- a) ter paredes impermeáveis, sem bordas, com altura suficiente para que não haja perda de água e com piso anti-derrapante.
- b) ser composta de chuveiros, em quantidade suficiente e com pressão necessária (3 a) para que haja uma higienização dos animais.

X – SETOR DE INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA

ser constituído de:

- a) box de atordoamento.
- b) canaleta de sangria.

1 – O box de atordoamento deve ter:

- a) para bovinos/bubalinos: parede de alvenaria ou metálica, com piso metálico do basculante.

Para suínos/ovinos/caprinos: piso de fácil lavagem e higienização.

- b) dimensões equivalentes à:



	BOVINOS	BUBALINO S	SUÍNOS	OVINOS	CAPRINOS
COMPRIMENTO	2,40 m	2,40 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m
LARGURA	0,75 m	0,75 m	0,50 m	0,50 m	0,50 m
ALTURA	3,40 m	3,40 m	1,20 m	1,20 m	1,20 m

PARÁGRAFO ÚNICO – O animal após atordoado deve ser imediatamente levantado por talha para a sangria. A talha pode ser manual ou elétrica e estar a uma altura conforme item 3.7.

2 – A caneleta de sangria deve:

- a) ser de tamanho suficiente para que ocorra uma perfeita sangria do animal (tempo aproximado de sangria: 3 minutos).
- b) ser dividida, com ralos para coleta de sangue e de vômito.

XI – SETOR DE ESFOLA/DEPILAÇÃO

ser constituído de:

- a) área para retirada de patas, chifres, couro/pelêgo e cabeça.
- b) área para escaldagem de suínos.
- c) área para depilação de suínos.
- d) área de depósito dos subprodutos.

1 – A área destinada à retirada de patas, chifres e couro/pelêgo deve ser constituída por:

- a) plataformas de dimensões e alturas adequadas para o bom desempenho dos trabalhos.
- b) plataformas de material de fácil lavagem e higienização com piso anti-derrapante.
- c) plataformas dotadas de sistemas de proteção contra acidentes de trabalho.
- d) equipamentos, quando necessário, que preservem a qualidade e a higiene do produtos de esfola tais como rolo para retirada do couro de bovinos e bubalinos e/ou ar comprimido para pele de ovinos.

2 – A área para escaldagem é formada basicamente por um recipiente (tanque) que deve:

- a) ser de dimensões (comprimento x largura x profundidade) suficientes para que o animal permaneça totalmente imerso na água.
- b) ser de material de fácil lavagem e higienização.
- c) estar cheio com água à uma temperatura adequada (entre 65° C e 72° C) para que não cause danos na carcaça.

3 – Área de depilação divide-se em “depilação propriamente dita” e “toilete”. A “depilação propriamente dita” pode ser feita por uma depiladeira automática ou manualmente (cone) sobre uma mesa de depilação. A “toilete” é um complemento da depilação e pode ser feito manualmente ou fogo (chamuscamento). Os equipamentos para depilação e toailete devem:



- a) ser de fácil manuseio.
- b) ter dimensão suficiente para acomodar o animal.
- c) ser de material de fácil lavagem e higienização.
- d) possui recipiente para coleta dos pêlos ou sistema de transporte até o local destinado para tal.

4 – As áreas para coleta dos subprodutos são denominadas de: depósito de couro/pelêgo depósito para patas e chifres, depósito para pêlos, depósito para cabeças e:

- a) ser de tamanho suficiente para acomodar a produção diária;
- b) ser de fácil limpeza e higienização;
- c) estar anexo à área de esfola e comunicar-se com ela somente através de “óculo”;
- d) ter acesso externo para retirada dos subprodutos.

XII – SETOR DE CONDENADOS

- a) estar localizado anexo ao D.I.F. (Departamento de Inspeção Final) e se comunicar com outro anexo somente através de “óculo”;
- b) ter comunicação com as demais áreas do estabelecimento que produzam condenados;
- c) ser de tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento;
- d) ser de fácil limpeza e higienização;
- e) ter acesso externo para retirada do material condenado.

XIII – SETOR DE NÃO COMESTÍVEIS

composto pela Graxaria, a qual deve:

- a) estar localizada à uma distância aproximada de 20 (vinte) metros;
- b) ter tamanho e capacidade necessárias para atender a demanda do estabelecimento;
- c) ser de tecnologia adequada à atender as necessidades de higiene.

ZONA LIMPA

IX – SETOR DE EVISCERAÇÃO – localizado após a esfola e segue a seqüência que vai desde a abertura da carcaça até o destino final da mesma e deve:

- a) se de tamanho adequado para que não haja aglomeração de carcaças, nem de pessoas;
- b) ter iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
- c) ser de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável;
- d) ter pisos impermeáveis, anti-derrapantes, de fácil lavagem e desinfecção;
- e) ser dotado de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor tais como plataformas, serras, mesas, esterilizadores;
- f) ser separado do setor de esfola através de parede;
- g) ser separado do setor de vísceras brancas e vermelhas através de “óculo”;
- h) ter acesso de funcionários único e exclusivo;



- i) ser dotado de mesa para inspeção de vísceras (vermelhas e brancas) e de cabeça separação e lavagem de carcaças.

XV – SETOR DE VÍSCERAS BRANCAS, denominado de “buxaria/triparia” constituída por uma área de recepção e abertura (suja), e por uma de limpeza (limpa) das vísceras brancas devem:

- a) ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
- b) ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como pias, tanques, bandejas, facas, esterilizadores, carrinhos, máquinas para abertura de bucho e limpeza de tripas;
- c) ter comunicação com a área de evisceração somente por “óculo”;
- d) ter acesso somente externo;
- e) ser separado por parede entre a área suja e a limpa;
- f) ser separado do setor de vísceras vermelhas por parede.

XVI – SETOR DE VÍSCERAS VERMELHAS

- a) ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
- b) ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como pias, tanques, bandejas, facas, esterilizadores, carrinhos, gancheiras;
- c) ter comunicação com a área de evisceração por “óculo” ou porta;
- d) deve ter acesso externo quando não houver comunicação direta com o setor de evisceração;
- e) ser separado do setor de vísceras brancas por parede.

XVII – SETOR DE INSPEÇÃO FINAL (DIF), destinado ao sequestro de carcaças suspensas que deve:

- a) ser localizado no final da linha de matança, após a plataforma de inspeção;
- b) ter trilhagem própria, com altura definida conforme item 3.7;
- c) possuir utensílios (mesa, pias, facas) e equipamentos (plataformas) próprios e independentes dos demais setores;
- d) ter acesso direto ao depósito de condenados através do “óculo”, o qual deve ser fechado através de porta.

XVIII – SETOR DE DESOSSA/CORTES, existente somente em estabelecimentos que realizem tais operações, localizado, preferencialmente, após a câmara fria, e deve:

- a) ter tamanho e iluminação (natural/artificial) condizentes com a capacidade de produção do estabelecimento;



- b) possuir ventilação adequada (natural ou artificial), a fim de que seja mantida a temperatura suficiente para não comprometer a qualidade dos produtos ali manipulados;
- c) ser dotado de utensílios e equipamentos condizentes com as operações a serem realizadas no setor, tais como mesas, facas, carrinhos, picadoras, embaladeiras, entre outros;
- d) ter acesso direto ao depósito de ossos, quer seja externo (óculo), quer seja interno (tambor).

XIX – SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO – constituído de câmaras frias e de congelamento para armazenamento de carcaças, ou cortes e devem:

- a) ser em número condizente com potencial do estabelecimento e utilização das mesmas;
- b) estar localizada próxima a área de expedição, conforme a sua utilização, quer seja carcaças, ou de cortes, ou para destino da indústria;
- c) ter tamanho adequado à capacidade instalada do estabelecimento;
- d) estar equipadas com trilhagem suficiente em altura correta, conforme item 3.7;
- e) ser dotado de equipamento de frio adequado, conforme a sua utilização (resfriamento/congelamento). A temperatura das câmaras deve atingir os seguintes patamares:
 - câmara de resfriamento – 0° C (zero) a 1° C (um)
 - câmara de congelamento – - 18° C (menos dezoito)
- f) ter paredes de cor clara, impermeáveis, de fácil lavagem e instalação.
- g) ter piso anti-derrapante, também de fácil lavagem e higienização.

XX – SETOR DE EXPEDIÇÃO

de carcaças ou cortes

- a) ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos;
- b) ser dotado de porta, em tamanho adequado para a finalidade, a qual deve ficar aberta somente durante o processo de expedição;
- c) ser dotada de trilhagem até o mais próximo possível do veículo transportador, no caso de carcaças.

ANEXOS

XXI – CASA DE COURO – Local destinado à guarda e/ou tratamento do couro que deve:

- a) estar localizado à uma distância aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial;
- b) ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;
- c) ser de fácil lavagem e higienização.

XXII – SANITÁRIO(S)/VESTIÁRIO(S)

- a) localizados, preferencialmente, anexos ao estabelecimento com acesso independente, havendo área de contato direto com o interior da indústria, provido de laje;



- b) em quantidade e tamanho adequados ao número de funcionários que trabalham no local, conforme legislação específica;
- c) dotados dos equipamentos e utensílios necessários às boas práticas de higiene;
- d) dotados de pedilúvio no acesso para a área industrial.

XXIII – ESCRITÓRIO

- a) ser localizado próximo à área industrial, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto com o interior do estabelecimento.

XXIV – OUTROS ANEXOS

oficina, refeitório, residência e depósitos.

- a) devem estar localizados à uma distância aproximada de 10 m (vinte metros) da área industrial;
- b) não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
- c) quando forem anexo ao estabelecimento, devem comunicar-se com o mesmo somente através de “óculo”.

ANEXO IV

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL PARA LEITES E SEUS DERIVADOS

NORMA TÉCNICA

CAPITULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º – Leite é uma secreção nutritiva de cor esbranquiçada e opaca produzida pelas glândulas mamárias das fêmeas dos mamíferos. O líquido é produzido pelas células secretoras das glândulas mamárias ou mamas. É obtido através da ordenha ininterrupta realizada com condições higiênicas sanitárias que não prejudiquem sua qualidade nem suas características organolépticas.

Art. 2º – A mistura do leite das diversas espécies animais não será permitida, somente entre bubalinos e bovinos, para o consumo humano *in natura*.

Art. 3º - Considerando a variação da composição do leite, a legislação vigente do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) determina valores mínimos de seus componentes, considerando-se leite normal, o produto que apresente:

I – Parâmetros físico-químicos:

- a) Características organolépticas e consistência normais;
- b) Teor de gordura mínimo de 3% (três por cento)
- c) Acidez de 15 a 18 graus Dornic;



- d) Desidade a 15° C (quinze graus Celsius) de 1,028 a 1,034 g/ml;
- e) Lactose mínima de 4,3 % (quatro e três décimos por cento);
- f) Extrato seco desengordurado mínimo de 8,4% (oito e quatro por cento);
- g) Extrato seco total mínimo de 11,4% (onze quatro por cento);
- h) Proteína mínima de 2,9% (dois e nove décimos por cento);
- i) Índice crioscópico máximo de – 0,530 °H (quinhentos e trinta milésimos graus Hortvert negativos) ou – 0,512 °C (quinhentos e doze milésimos graus Celsius negativos);
- j) Índice refratométrico no soro cúprico a 20° C não inferior a 37° Zeiss.

II – Requisitos microbiológicos:

§ 1º - O leite com teores de gordura inferior a 3% (três por cento) é considerado normal e aceitável em estabelecimentos, sendo classificado segundo os parâmetros deste Regulamento.

§ 2º - Os requisitos microbiológicos serão:

- a) 750.000 UFC/ml (setecentos e cinquenta mil unidades formadoras de colônias por mililitro) como máximo total de bactérias, apurado mediante contagem padrão.
- b) 750,000CCS/ml (setecentos e cinquenta mil células somáticas por mililitro);

II – A partir de 1º de julho de 2011:

- a) 300,000 (trezentas mil unidades formadoras de colônias por mililitro);
- b) 400,000CCS/ml (quatrocentas mil células somáticas por mililitro);

§ 3º - Os limites estabelecidos na apuração dos totais de bactérias e de células somáticas referem-se a amostra de leite recolhida em tanque de resfriamento ou leite de conjunto ou por latões de leite.

Art. 4º É proibido destinar o leite de retenção e o colostro para a alimentação humana.

§ 1º - Leite de retenção é o produto da ordenha que precede o trigésimo dia da parição.

§ 2º - Colostro é o produto da ordenha obtido após o parto e que apresenta seus elementos caracterizadores.

Art. 5º Fica proibido produzir ou processar leite em desacordo às exigências higiênico-sanitárias, independente da quantidade.

Parágrafo único: as exigências higiênico-sanitárias compreendem: o trato do gado leiteiro, os recipientes de acondicionamento e armazenamento, os equipamentos e utensílios, os veículos de transporte e os funcionários que mantenham contato direto com o produto.

Art. 6º É obrigatório o resfriamento do leite a no mínimo 4° C (quatro graus Celsius) em um período inferior a 3 (três) horas após a ordenha.



Art. 7º Os resfriadores de leite poderão ser individuais ou coletivos, situados nas propriedades, sendo os produtores rurais responsáveis pelos seu correto funcionamento.

Art 8º A entrega do leite em temperatura ambiente nos estabelecimentos industriais, será permitida, desde que:

- I – Entre a ordenha e a entrega o tempo seja inferior a 2 (duas) horas;
- II – O local de recebimento esteja apto para o processamento deste produto;
- III – A propriedade de origem do leite realize uma única ordenha por dia, necessariamente manual;
- IV – O estabelecimento receba o leite antes das 10:00 (dez) horas e que este seja imediatamente resfriado em resfriadores a placa;

V – Toda partida individual seja submetida a prova de redutase.

§ 1º - O recebimento do leite devera ser suspenso quando a prova de redutase apresentar resultado em um período inferior a 2:30 (duas horas e trinta minutos).

§ 2º - Não é permitido a mistura de leite resfriado com leite não resfriado.

Art. 9º O leite para consumo humano deverá ser pasteurizado ou esterelizado.

Parágrafo único: O processo de pasteurização e esterelização do leite so poderão ser realizados em estabelecimentos devidamente equipados para tal.

Art. 10º Fica proibida a comercialização de leite cru em locais onde existam usinas de beneficiamento de leite ou para as quais o fornecimento de leite pasteurizado ou esterelizado é possível.

CAPÍTULO II

DO LEITE

SEÇÃO I

SANIDADE DOS ANIMAIS

Art. 11º Define se gado leiteiro como o rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 12º A sanidade do rebanho leiteiro sera certificada por profissional habilitado, preferencialmente médico veterinário em conformidade com a legislação e às normas técnicas específicas.

Parágrafo único: O profissional habilitado responde as autoridades sanitárias pelas condições higiênico-sanitárias do rebanho leiteiro, sendo estas necessárias para a produção de um leite de boa qualidade, incluindo o controle de parasitoses, mastites, brucelose, tuberculose e outras doenças infecto-contagiosas.

Art. 13º Fica vetado o aproveitamento normal do leite proveniente de fêmeas quando estas:



I – Estiverem em fase final de gestação ou produzindo colostro;

II – Apresentarem hipertermia, mastite, diarreia, corrimentos ou qualquer outra manifestação patológica;

III – Estiverem sendo testadas contra brucelose e tuberculose.

§ 1º - Os exames de brucelose e tuberculose deverão ser semestrais, seguindo a legislação vigente, enquanto esta não for alterada.

§ 2º - O destino dos animais reagentes as provas de brucelose e tuberculose ou outras doenças infecto-contagiosas será determinado em conformidade com a legislação vigente.

Art. 14º O leite individual ou em conjunto será condenado quando for verificado que o estado de saúde das fêmeas leiteiras seja capaz de alterar as qualidades sanitárias e organolépticas do produto.

Parágrafo único: As fêmeas serão afastadas da produção provisória ou definitivamente, segundo a gravidade da enfermidade.

Art. 15º A propriedade rural produtora de leite poderá ser interditada pela autoridade sanitária, quando for detectada naquela surto de doença infecto-contagiosa, nos termos da legislação sanitária vigente.

Art. 16º Os animais em tratamento com antibióticos, quimioterápicos, vermífugos, carrapaticidas, substâncias hormonais ou qualquer outra droga passível de ser eliminada pelo leite, deverão ser afastados da produção pelo tempo recomendado pela literatura científica ou pelo fabricante do produto.

Parágrafo único: Caso o animal não seja afastado da produção, será responsabilizado o proprietário do rebanho.

Art. 17º É proibida a utilização em fêmeas lactentes, de quaisquer produtos capazes de interferir na qualidade do leite ou de substâncias estimulantes que aumentem a secreção láctea com prejuízo à saúde animal e humana.

SEÇÃO II

DA ORDENHA

Art. 18º A ordenha poderá ser manual ou mecânica, desde que seja regular e diária.

§ 1º - A ordenha deverá ser programada de modo que entre ela e o resfriamento do leite não seja ultrapassado um tempo superior a três horas.

§ 2º - Torna-se obrigação do produtor proceder a lavagem, desinfecção e manutenção de todas as peças da ordenhadeira, conforme indicação técnica.



§ 3º - As pessoas envolvidas no processo de ordenha deverão estar sempre asseadas, com roupas limpas, mãos e braços lavados, unhas cortadas e livres de anéis e alianças.

Art. 19º O leite deverá ser resfriado imediatamente após ser ordenhado.

SEÇÃO III

DOS VASILHAMES, TANQUES E RESFRIADORES

Art. 20º Os vasilhames, tanques, equipamentos e utensílios empregados na ordenha, transporte, resfriamento, acondicionamento e coleta do leite deverão atender os seguintes requisitos mínimos:

I – Serem livres de imperfeições, com material de qualidade, e com formato que facilite a sua limpeza e esterelização;

II – Devem estar sempre limpos e desinfetados antes e após seu uso;

III – Devem possuir tampa, que se feche ermeticamente, a fim de, evitar vazamentos e contaminações;

IV – Serem de uso exclusivo do leite, sendo proibida a sua utilização para acondicionamento do leite impróprio para o consumo humano e também do soro;

Parágrafo único: Não é permitida a reutilização de recipientes de outros produtos para acondicionar ou transportar o leite;

Art. 21º É proibido o transporte de leite resfriado em latões;

Art. 22º Os resfriadores de leite individuais ou coletivos devem:

I – Estar em locais de fácil acesso pelos veículos de coleta independente do clima;

II – O local de instalação dos resfriadores deve ser livre de sol, chuvas, poeiras, insetos e roedores;

III – Dispor de energia elétrica ininterrupta e ponto de água potável em quantidades suficientes para a higiene das instalações e equipamentos de coleta;

IV – Serem capazes de resfriar o leite a no mínimo 7º C (sete graus Celsius) em no máximo 3 (três) horas após a ordenha;

Parágrafo único: Os tanques coletivos devem ser com o sistema de refrigeração tipo expansão direta.

SEÇÃO IV

DA COLETA E DO TRANSPORTE



Art. 23º A coleta do leite realizada a granel, deverá ser feita em carros com tanques isotérmicos e invioláveis capazes de manter a uma temperatura máxima de 7º C (sete graus Celsius), até sua recepção na indústria.

Art.24º Fica permitido o armazenamento nas propriedades rurais ou nos tanques comunitários por no máximo 48 (quarenta e oito) horas, do leite resfriado destinado ao processamento, desde que, respeitado o art. 23 (vinte e três) deste Regulamento.

Art. 25º É de responsabilidade do motorista a conservação do leite, mantendo o de acordo com o art. 23º, até que este alcance o estabelecimento industrial.

Art. 26º Do transporte do leite das propriedades rurais aos postos de resfriamento:

I – Deve ser por meios eficientes que protejam do sol e da chuva;

II – Que o transporte do leite seja feito de forma exclusiva, a fim de, outros produtos não interfiram em sua qualidade.

Art. 27º O transportador deverá realizar a prova de alizarol a 76ºGL de concentração em toda propriedade que realizar a coleta, negando esta nas propriedades em que a prova apresentar resultado positivo.

Art. 28º Fica proibida a entrega ou coleta de leite congelado.

Art 29º A inscrição “COLETA DE LEITE” deverá estar de modo visível, nas laterais dos tanques isotérmicos dos veículos de coleta a granel.

Art. 30º Os veículos de coleta a granel, deverão estar dotados de dispositivos de proteção das mangueiras contra poeiras, em especial as ponteiras, sendo que estas deverão ser de aço inoxidável.

Art. 31ºA transferência do leite dos tanques de resfriamento dos veículos coletores, deverá ser realizada em circuito fechado e em local coberto.

SEÇÃO V

DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 32º O leite será classificado quanto ao teor de gordura em:

I – Integral;

II – Padronizado;

III – Magro ou semidesnatado;

IV – Desnatado.

Art. 33º O leite será classificado quanto ao padrão em:



- I – Leite pasteurizado tipo A;
- II - Leite pasteurizado tipo B;
- III - Leite pasteurizado;
- IV - Leite pasteurizado tipo C, enquanto for admitido pela legislação federal;
- V – Leite cru refrigerado;

Art. 34º Não será permitido o desnate ou a padronização, ainda que parcial nas propriedades rurais, o leite destinado a consumo humano.

Art. 35º É permitida a comercialização de leite cru refrigerado entre estabelecimentos industriais.

Art. 36º Será considerada como fraude a comercialização de um tipo de leite por outro superior.

Art. 37º Os tipos de leite devem atender os padrões técnicos estabelecidos no Regulamento Técnico da Produção e Identidade e Qualidade fixados pela Instrução Normativa nº 51 (cinquenta e um) de dezoito de setembro de 2002 do Ministério da Agricultura, da pecuária e do Abastecimento ou outra que vier substituí-la.

SEÇÃO VI

DO BENEFICIAMENTO

Art.38º Beneficiamento é o tratamento do leite a partir de sua seleção na recepção do estabelecimento ao seu acondicionamento final ou sua destinação à produção de derivados lacteos e abrange as operações de filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras praticas tecnicamente aceitaveis.

Art. 39º Filtração é a retirada mecanica das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em material filtrante apropriado.

Parágrafo único. O leite destinado ao consumo direto ou a produção de derivados lacteos deve ser submetido à filtração por centrifugação antes de ser pasteurizado.

Art. 40º Pasteurização é o emprego do calor por determinado periodo de tempo com proposito de destruir totalmente a flora bacteriana patogênica, sem provocar alterações sensíveis da constituição física e do equilibrio químico do leite ou prejudicar seus elemento bioquímicos ou interferir em suas características organolépticas normais.

Art. 41º É permitida a pasteurização mediante processo que submeta o leite à temperatura de 72°C a 75°C durante 15 a 20 segundos exclusivamente em equipamentos de pasteurização a placas dotados de painel de controle com termo-registrador e termo-regulador automáticos, válvulas automáticas de desvio de fluxo, termômetros e torneas de prova.

Art. 42º A pasteurização lenta pode ser utilizada em estabelecimento de pequeno porte e que processem até 500 (quinhentos) litros de leite por dia.



Parágrafo único. A pasteurização lenta consiste no aquecimento do leite a uma temperatura de 63°C a 65°C durante 30 minutos, em equipamentos que atenda aos requisitos fixados no Regulamento Técnico de Pasteurizadores Lentos aprovados pelo Ministério da Agricultura, da Pecuária e do Abastecimento, em especial:

I – seja provido de dispositivos capazes de aquecer e resfriar rapidamente o leite às temperaturas indicadas.

II – seja provido de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros dispositivos necessários ao controle técnico da operação.

Art. 43º Após a pasteurização, o leite deve ser imediatamente resfriado a uma temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus celsius), envasado no menor tempo possível e em condições capazes de impedir contaminações.

Art. 44º É proibido repasteurizar o leite.

Art. 45º Refrigeração é a aplicação de frio industrial ao leite cru ou pasteurizado suficiente para reduzir a temperatura aos níveis estabelecidos neste regulamento, inibindo temporariamente o desenvolvimento microbiano.

Art. 46º Envasamento é a operação pela qual o leite é embalado em condições higienicas e suficientes para evitar sua contaminação, facilitando sua distribuição e impedindo ser fraudado.

Paragrafo único. O envasamento do leite devera ser feito mecanicamente em circuito fechado, empregando embalagens invioláveis, de material estéril e eficiente, aprovado pelo órgão de saúde e observados os criterios especificos aos tipos.

Art. 47º O leite envasado deverá ser acondicionado em recipientes apropriados, leves e de fácil limpeza, vedada sua utilização para outros fins.

Art. 48º Os estabelecimentos industriais deverão dispor de instalações e equipamentos para sanitizar os recipientes utilizados no acondicionamento do leite envasado.

Art. 49º O produto envasado e acondicionado em recipientes apropriados deverá ser mantido refrigerado de 2º a 4°C até ser expedido.

Art. 50º Os equipamentos utilizados no beneficiamento do leite deverão ser mantidos em perfeito funcionamento e em bom estado de conservação, sanitizaados e adequadamente instalados.

SEÇÃO VII

DA ROTULAGEM



Art. 51º Os rótulos das embalagens do leite, deverão atender ao seguinte padrão:

I – possuírem a inscrição da classificação do leite em tipo gráfico de fácil visualização;
II – estarem identificados por meio de faixa de 1,5 cm de largura, disposta horizontalmente na parte inferior da embalagem a uma altura de 4 cm a 6 cm da borda, impressa no rótulo com a cor conforme ao tipo de leite, a saber:

- a) Azul para o leite tipo “A”;
- b) Verde para o tipo “B”;
- c) Cinza para o leite “Pasteurizado”;
- d) Vermelho para o leite tipo “C”;

III – no corpo da caixa a que se refere o inciso anterior deverá constar em letras brancas, em tamanho e tipo que facilite a leitura, uma das designações “INTEGRAL”, “PADRONIZADO”, “SEMIDESNATADO” ou “DESNATADO”, segundo a classificação do leite quanto ao teor de gordura;

IV – no rótulo do leite homogenizado deve constar a expressão “HOMOGENIZADO” sucedendo a denominação do produto.

Parágrafo único: Observado sua padronização mínima, no rótulo é livre o emprego de cores e dizeres, desde que não induzam, ainda que potencialmente, o consumidor a erro ou interfiram na perfeita identificação do produto.

SEÇÃO VIII

DO TRANSPORTE AO CONSUMO

Art. 52º O transporte do leite deverá ser feito em veículos adequados e em boas condições higiênico-sanitárias, que reúnem os seguintes requisitos:

- I – capazes de manter o produto no máximo a 7°C (sete graus Celsius);
- II – apresentarem bom estado de conservação e higiene;
- III – possuírem termômetros para a indicação da temperatura do produto.

Parágrafo único: Os veículos distribuidores de leite deverão estar identificados na lateral externa sua carroceria, em ambos os lados, com a marca e logomarca do leite transportado e a inscrição “LEITE PASTEURIZADO”.

Art.53º O serviço de Inspeção, a seu critério, poderá autorizar o transporte de leite envasado acondicionado em caixas térmicas quando atendam os seguintes requisitos mínimos:

- I – sejam construídas de material resistente, liso e impermeável;
- II – ofereçam boas condições de higienização;
- III – sejam capazes de manter o leite a temperatura adequada até o momento da entrega.



CAPÍTULO III

DOS DERIVADOS DO LEITE

SEÇÃO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 54º Derivado do leite é qualquer produto que o tenha como matéria-prima. São derivados do leite:

- 1 - creme de leite;
- 2 - manteigas;
- 3 - queijos;
- 4 - leites desidratados (doce de leite);
- 5 - iogurte, bebidas lácteas;

SEÇÃO II

CREME DE LEITE

Art. 55º Creme de leite é o produto lacteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados e que se apresenta sob forma de emulsão de gordura em água.

Art. 56º O produto obtido da desnatação do soro do queijo é considerado creme de leite.

Art. 57º Creme pasteurizado é o creme submetido à pasteurização.

Art. 58º O creme proveniente do desnate do soro deverá ser pasteurizado antes de ser industrializado ou comercializado.

Art. 59º O creme de leite obtido do desnate do soro poderá ser destinado a fins industriais.

Art. 60º É considerado impróprio ao consumo ou para fins industriais o creme:

- I – proveniente de leite de animais suspeitos ou acometidos por doenças infecto-contagiosas;
- II – que revele ou indique a presença de germes patogênicos;
- III – que apresente elementos de qualquer natureza a ele estranho;



IV – que apresente características organolépticas anormais, principalmente odor e sabor.

Art. 61º Características pertinentes são a cor branca ou levemente amarelada. Sabor característico, suave, não rançoso, nem ácido, sem sabores ou odores estranhos.

Art. 62º Fica estabelecido que na rotulagem das embalagens primárias plásticas e nas embalagens secundárias, quando utilizadas, deverá constar, no mínimo, as seguintes informações:

I – dados completos do estabelecimento de origem (nome do estabelecimento, endereço completo, número de CNPJ no caso de pessoa jurídica ou o número do CPF).

II – a especificação INDÚSTRIA BRASILEIRA;

III – a denominação do produto;

IV – data de fabricação, data de validade e lote;

Art. 63º A denominação de venda desse produto deverá ser CREME DE LEITE CRU REFRIGERADO DE USO INDUSTRIAL quando o produto não sofrer tratamento térmico.

Art. 64º Deverá constar no painel principal do rótulo, em destaque, próximo à denominação de venda, as seguintes expressões: PRODUTO SEM TRATAMENTO TÉRMICO.

Art. 65º A embalagem deve ser provida de fecho inviolável (pote com lacre, pacotes de polietileno termo selados)

Art. 66º É proibido o emprego de substâncias químicas com a finalidade de reduzir a acidez do creme de mesa.

Art. 67º É proibido expor a consumo creme de leite *in natura* sem tratamento térmico para uso direto em mesa.

Art. 68º A produção e o transporte de creme de leite deverão obedecer os requisitos mínimos estabelecidos ao leite de consumo.

Art. 69º O creme de leite fresco deverá ser conservado, permanentemente, sob refrigeração inferior ou igual a 5°C, com o objetivo de manter suas características. Na etapa de transporte, a temperatura não deverá ser superior a 8°C.

SEÇÃO III

MANTEIGAS

Art. 70º Manteiga é o produto que resulta da batida do creme de leite pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca mediante processos tecnologicamente adequados.



Art. 71º O creme de leite pasteurizado utilizado na fabricação de manteiga deverá ser de boa qualidade e atender aos padrões de cada tipo.

Art. 72º As manteigas podem ser com e sem adição de sal (Cloreto de Sódio).

Art. 73º Para manteiga com sal, a adição máxima de sal refinado e preferencialmente esterelizado permitida é de 2g/100g (dois grammas de Cloreto de Sódio por cem grammas de manteiga).

Art. 74º Características pertinentes, consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor branca amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor e odor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.

Art. 75º A embalagem para a manteiga deverá atender aos seguintes requisitos:

- I – não transmitir odor, sabor, cor ou modificar as propriedades ou características do produto;
- II – ser inviolável, garantindo a integridade e a conservação do produto;
- III – ser de uso único e descartável;
- IV – ser impermeável;

Art. 76º No rótulo será denominado “manteiga” ou “manteiga salgada” ou “manteiga com sal” segundo corresponda.

Art. 77º Poderá indicar-se como “manteiga sem sal”, no caso de não haver sido utilizado sal como ingrediente opcional.

Art. 78º É considerada data de fabricação da manteiga a data em que foi embalada.

Art. 79º A data de fabricação da manteiga deverá constar em sua embalagem.

Art. 80º O armazenamento da manteiga em câmara fria devesse atender aos seguintes requisitos mínimos:

- I – ser realizado em câmara fria à temperatura não excedente a 10°C (dez graus Celsius);
- II – não poder ser em comum a outros produtos capazes de contaminá-la ou a ela transmitir odor ou sabor estranhos.

Art. 81º A manteiga armazenada deverá estar acondicionada em recipiente ou envoltório capaz de impedir sua contaminação ou de ser alcançada por sujidades.

Art. 82º A manteiga deverá ser armazenada e expedida à temperatura de 10°C.

Art. 83º O tempo de validade da manteiga pode chegar a 90 dias, desde que respeitado as indicações de temperatura e os requisitos da embalagem.



QUEIJOS

Art. 84º Queijo é o produto fresco ou maturado obtido da separação parcial do soro do leite integral, parcial ou totalmente desnatado ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, de enzimas ou bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, com qualidade para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos, aditivos específicos e permitidos, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

Art. 85º A denominação queijo é reservada aos produtos nos quais a base láctea não contenha gordura ou proteínas não lácteas.

Art.86º O produto denominado queijo deverá incluir o nome do correspondente tipo ou variedade quando perfizer suas particularidades características ou padrão.

Art. 87º O leite utilizado na produção de queijos deverá ser higienizado por meios mecânicos apropriados e pasteurizados conforme citado neste regulamento.

Art. 88º É dispensada a pasteurização do leite utilizado no fabrico de queijo submetido à maturação durante no mínimo 60 (sessenta) dias, segundo a Resolução Estadual nº 065/2005

Art. 89º Classificação quanto à maneira de obtenção da massa:

I – Massa obtida por coalho: são aqueles queijos onde a precipitação da massa é obtida pela coagulação enzimática do leite. Entre eles temos o queijo Prato, Minas, Parmesão, Mussarela, etc.;

II – Massa obtida por fermentação ácida: a precipitação do leite é obtida pela fermentação ácida do leite, reduzindo o PH do mesmo até o ponto isoelétrico do leite quando então ocorre a precipitação, como o queijo Cottage-cheese;

III – Massa estraida do soro: a precipitação da massa é obtida pela aplicação do calor, ajudado pela adição de uma substância ácida, como o queijo Ricota.

IV – Massa obtida pela fusão: esta massa é obtida pela ação do calor com os sais fundentes, como os queijos fundidos ou pasteurizados.

Art. 90º Classificação conforme o cozimento das massas:

I – Massa crua: são os queijos cuja massa não sofre nenhum aquecimento, alem daquele do leite para que se processe a coagulação;

II – Massa semi-cozida: são os queijos cuja massa sofre um aquecimento em torno de 41- 42ºC;

III – Massa cozida: são aqueles queijos cuja massa sofre um aquecimento superior a 45ºC, podendo chegar a 51ºC.

Art. 91º O queijo Minas (padrão) é o produto obtido de leite integral ou padronizado, pasteurizado, de massa crua, prensado mecanicamente e devidamente maturado durante 20 (vinte) dias.

Art. 92º O queijo Minas deve apresentar formato cilindrico, e de faces planas, com peso de 1 kg a 1,200 kg (um quilo a um quilo e duzentos gramas), crosta fina amarelada, consistência macia, odor e sabor próprios, ácidos agradáveis e não picantes.



Art. 93º Entende-se por queijo Mussarela o queijo obtido pela filagem da massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite por meio coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas) complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

Art. 94º A ricota é o produto obtido da albumina (proteína) do soro de queijos, podendo ser adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, tratado convenientemente.

Art. 95º A ricota deve apresentar formato cilíndrico; peso: 0,300 g a 1.000 kg (trezentas grammas a um quilograma); consistência: mole, não postosa, porém passível de corte; cor branca ou branco-creme.

Art. 96º O queijo tipo “Gorgonzola” é obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 3 (três) meses.

Art. 97º O queijo tipo Gorgonzola apresenta as formações características verde azuladas bem distribuídas, devidas ao *Penicilium Roquefort*; além de sabor salgado e picante.

Art. 98º Entende-se por “Requeijão” o produto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionado de creme de leite e/ou manteiga.

I – o produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação.

Art. 99º Entende-se por “Queijo Prato” o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

I – Consistência macia, textura com poucos buracos mecânicos, coloração amarelada devida à ação do corante do urucum utilizado.

Art. 100º O queijo tipo “Provolone” é o produto da massa filada, obtido de leite pasteurizado, não prensado, podendo ser defumado em fumaça, ou se fazer o uso de fumaça líquida. Deve apresentar:

I – O “Provolone” apresenta crosta firme, lisa, resistente, cor amarelo-parda; sendo defumado, a casca deve ser de coloração amarelada;

Art. 101º Entende-se por “Queijo Ralado ou Queijos Ralados”, segundo corresponda, o produto obtido por esfrelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa e/ou média umidade apto para o consumo humano.

Art. 102º O queijo deverá ser embalado em material apropriado, higiênico e impermeável.

Art. 103º O queijo que apresente crosta plenamente revestida poderá ser comercializado sem embalagem, desde que devidamente rotulado (etiqueta).

Art. 104º A data de fabricação do queijo fresco ou fundido e requeijão é a data final de sua elaboração.



Art. 105º A data de fabricação do queijo maturado é a data final do processo de maturação.

Art. 106º A câmara de cura deverá ser mantida em temperatura e umidade controladas e em conformidade às exigências tecnológicas próprias ao fabrico dos diferentes tipos de queijos.

Art. 107º O queijo fresco deverá ser mantido estocado à temperatura não excedente a 5°C (cinco graus Celsius).

Art. 108º O queijo duro maturado deverá ser colocado e mantido à temperatura não excedente a 15°C (quinze graus Celsius).

Art. 109º Queijo fresco é o queijo pronto ao consumo logo após a sua fabricação, sendo a validade de no máximo 7 dias conservado sob refrigeração.

Art. 110º Queijo maturado é o queijo no qual houve trocas bioquímicas e físicas próprias as características ao seu tipo ou variedade, sob determinado tempo conforme cada tipo de queijo, sendo que queijo proveniente de leite sem pasteurização a maturação é de 60 dias.

Art. 111º É impróprio ao consumo o queijo que:

- I – Contenha substância proibida ou prejudicial à saúde;
- II – Apresente em sua massa ou crosta parasitas, detritos, sujidades ou qualquer substância a ele estranha;
- III – Esteja contaminado por germes patogênicos;
- IV – Apresente características organolepticas anormais (cheiro e gosto estranho);
- V – Contenha substâncias não aprovadas pela legislação;
- VI – Forem fraudados ou falsificados.

Art. 112º É fraudado o queijo em cujo rotulo constar marcas, dizeres, desenhos ou informações capazes de induzir o consumidor à falsa indicação da origem e qualidade do produto.

Art. 113º É falsificado o queijo:

- I – Que apresentar substância estranha à sua composição normal, ainda que possua valor nutricional;
- II – Cujas características próprias do tipo constantes do rotulo e sua composição não correspondam ao respectivo padrão.

Art. 114º O queijo defeituoso apurado impróprio ao consumo humano poderá ser aproveitado condicionalmente, segundo deliberar a SIM/POA.

Art. 115º São consideradas práticas ou medidas condicionais que admitam o reaproveitamento do queijo:

- I – A filagem da massa do queijo fresco resultando queijo da massa filada;
- II – A fusão de queijos maturados para o fabrico de queijo fundido.

Art. 116º O queijo impróprio ao consumo humano poderá ser destinado ao preparo de alimentos animais após conveniente tratamento, segundo liberação do SIM/POA.



SEÇÃO V

LEITE DESIDRATADOS (DOCE DE LEITE)

Art. 117º Leite desidratado é o produto que resulta da desidratação parcial ou total do leite mediante procedimentos tecnologicamente adequados, adicionado ou não de substâncias permitidas pela legislação.

Art. 118º O leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite são considerados produtos resultantes da desidratação parcial do leite.

Art. 119º O leite em pó e as farinhas lácteas são considerados produtos resultantes da desidratação total do leite.

Art. 120º Será destinado à indústria, tal como panificadora, o produto que não atenda aos requisitos de qualidade em razão do emprego de matéria prima deficiente ou erro de fabricação que impeçam o seu aproveitamento.

Art. 121º A acidez anormal do leite original ou os defeitos dos ingredientes adicionados são considerados deficiência da matéria prima.

Art. 122º O leite desidratado destinado ao consumo direto deverá estar livre de impurezas, germes patogênicos, coliformes ou outras substâncias ou agentes capazes de deteriorar o produto.

Art. 123º Entende-se por leite condensado, o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar.

Art. 124º São fases da produção do leite condensado: seleção do leite padronizado dos teores de gordura e sólidos totais, pré-aquecimento, adição de xarope (solução de sacarose ou glicose), condensação, refrigeração, cristalização e enlatamento.

Art. 125º Doce de leite o produto resultante do cozimento da mistura de leite e açúcar (sacarose ou glicose) adicionada de aromatizante, até concentração conveniente e parcial caramelização.

Art. 126º Admite-se duas variedades de doce de leite:

- I – Doce de leite em pasta;
- II – Doce de leite em tabletes.

Art. 127º O doce de leite pode ser adicionado de cacau, amendoim, coco, castanha do Pará ou outros ingredientes, desde que devidamente aprovados pela legislação vigente.



Art. 128º É proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, gelificantes ou substâncias impróprias de qualquer natureza, exceto bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para a redução pracial da acidez do leite e estabilizadores de caseínas (fosfatos e citrato de sódio) na quantidade máxima de 0,05% sobre o volume do leite empregado.

Art. 129º O doce de leite pode se apresentar da seguinte forma: com consistência cremosa (pastosa) ou firme (em tabletes), sem cristais perceptíveis sensorialmente. Coloração castanha caramelado (proveniente da reação de Maillard). Sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos.

Art. 130º A operação de embalagem do doce de leite, deve ser realizada sem interrupção. A temperatura do produto não deve ser inferior a 70°C ou superior a 75°C a fim de evitar a contaminação do mesmo.

Art. 131º O Doce de Leite deverá ser envasado com materiais para as condições de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação.

Art. 132º Designar-se-á como Doce de Leite na rotulagem. Quando na elaboração do produto for utilizado amidos ou amidos modificados, deverá ser indicado no rotulo a expressão: “Com Amido”.

Art. 133º Quando acrescido de ingredientes previamente liberados pelo SIM/POA, deverá ser acrescido no rotulo, como por exemplo “ Doce de Leite com Amendoim”, “ Doce de Leite com Coco”.

Art. 134º O Doce de Leite deverá ser armazenado fresco e arejado. E após aberto conservar sob refrigeração.

Art. 135º Possibilidade de conservação do doce mole em temperatura ambiente por até 60 dias em embalagem lacrada. Em temperatura ambiente, o doce duro pode durar ate 6 meses.

SEÇÃO VI

IOGURTES E BEBIDAS LÁCTEAS

Art. 136º O iogurte é o produto que resulta da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus lactis* sobre o leite, utilizado preferentemente a 2/3 (dois terços) de seu volume.

Art. 137º Bebida láctea é o produto lacteo resultante da mistura do leite e soro de leite adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos, no qual a base láctea representa pelo menos 51%.

Art. 138º A consistência do iogurte pode variar devido ao tipo de produto, sendo líquido de diferentes graus de viscosidade quando batido com polpa de frutas, ou de consistência mais firme sendo destinado ao consumo com colher.



Art. 139º O sabor pode variar conforme sua composição, uma vez que o produto pode ou não ser acrescido de polpas e açúcares desde que devidamente liberados pelo SIM/POA.

Art. 140º Cor branca ou de acordo com o(s) ingrediente(s) alimentício(s) e/ou corante(s) adicionado(s);

Art. 141º Odor e sabor característicos ou de acordo com os (ingrediente(s) alimentício(s) e/ou substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionados.

Art. 142º A bebida láctea é de consistência líquida, porém viscosa. Podendo ser acrescentada de polpas e açúcares.

Art. 143º Fica estabelecido que na rotulagem deverá constar no painel principal, em destaque, próximo a denominação de venda, as seguintes expressões: “ Mantenha refrigerado de 0 a 10°C” . “ Após aberto, conservar sob refrigeração e consumir em até 48 horas”.

Art. 144º Nas embalagens de Bebidas Lácteas deve constar do painel principal do rotulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM SORO DE LEITE**, e também a expressão “Bebida Lactea não é Iogurte”.

Art. 145º O iogurte deve ser envasado em materiais adequados para as condições de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação.

Art. 146º As condições de conservação e comercialização devem ser a temperatura não superior a 10°C (dez graus Celsius).

CAPITULO IV

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO DO LEITE E DERIVADOS

SEÇÃO I

LEITE E DERIVADOS

Art. 147º A inspeção do leite e seus derivados abrange:

I –As matérias-primas, o beneficiamento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, o envase, a conservação e a expedição do leite e seus derivados;

II – As condições técnicas e sanitárias dos trabalhadores, o controle da entrada e saída das matérias primas ou dos produtos, materiais de limpeza, rotulagem e embalagens;

III – A estado sanitário dos animais;



IV – O local da ordenha, os ordenhadores, a higiene dos vasilhames, dos equipamentos e dos resfriadores de leite.

Art. 148º O leite deverá ser analisado no mínimo uma vez ao mês nas propriedades rurais ou nos tanques comunitários para contagem de células somáticas e bacteriana total, conforme estabelece a Instrução Normativa nº 51 do Ministério da Agricultura, da Pecuária e do Abastecimento.

§ 1º As análises deverão ser realizadas em laboratórios de referência credenciados pelo Ministério da Agricultura da Pecuária e do Abastecimento.

§ 2º Os estabelecimentos industriais são responsáveis pela coleta das amostras e o seu envio ao laboratório de referência.

Art. 149º Nos postos de leite e derivados, nas usinas de beneficiamento e nos estabelecimentos industriais o leite deverá ser analisado na área de recepção para apurar a presença de anormalidades e, caso for, proceder à seleção.

§ 1º Deverão ser verificadas as características organolépticas do leite recebido por produtor e ser procedida a lacto-filtração.

2º Deverão ser apuradas as seguintes informações:

- I – Densidade, mediante o emprego do termo-lactodensímetro;
- II – Acidez, mediante emprego do acidímetro de Dornic, considerando como prova complementar a da cocção do álcool ou alizarol;
- III – Temperatura do leite;
- IV – Teor de gordura;
- V – Extrato seco total;
- VI – Presença de organismos patogênicos ou outros interferentes na qualidade do produto;
- VII – Presença de antibióticos;
- VIII – Crioscopia;

Art. 150º Para verificação da eficiência das operações de lacto-filtração, padronização e pasteurização do leite deverão ser efetuadas;

I – Durante o beneficiamento, as provas de teores de gordura, pesquisa de fosfatase e peroxidase.

Art. 151º Para confirmação da classificação do leite, após o seu beneficiamento e acondicionamento deverão ser realizadas provas de contagem bacteriana total e determinação do teor de gordura.

Art. 152º É proibido beneficiar o leite que:

- I – Provenha de propriedade interdita pelos órgãos sanitários competentes;
- II – Apresente germes patogênicos;
- III – Esteja adulterado ou fraudado;
- IV – Apresente colostro ou de leite de retenção;
- V – Apresente alterações em suas características organolépticas;



VI – Apresente impurezas de qualquer espécie;

VII – Apresente acidez inferior a 14°D (quatorze graus Dornic) ou superior a 18°D (dezoito graus Dornic);

VIII – Na prova de redutase revele a contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 5:00 horas para o leite tipo A , 3:30 minutos aos leites tipo B e pasteurizados e 2:30 minutos para o leite tipo C;

IX – Coagule na prova do álcool ou do alizarol;

X – Apresente teor de antibióticos acima do permitido;

Art. 153° Somente poderá ser exposto ao consumo o leite que atenda as características do tipo estabelecido neste Regulamento.

Art. 154° Deverão ser adotadas as provas de redutase, fosfatase, peroxidase e contagem microbiana e testes de presença de coliformes para determinar o padrão bacteriológico e as enzimas do leite.

§ 1° Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deverá ser negativa e a de peroxidase positiva.

§ 2° O padrão bacteriológico do leite obedecerá ao estabelecido no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, segundo cada tipo.

Art. 155° É impróprio ao consumo *in natura* o leite que não atenda as exigências concernentes à sua produção e que:

I – Revele acidez inferior a 14°D (quatorze graus Dornic) e superior a 20°D (vinte graus Dornic);

II – Contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

III – Não satisfaça o padrão bacteriológico;

IV – Revele a presença de nitratos e nitritos;

V – Revele a presença de antibióticos acima do limite tolerado;

VI – Apresente alterações em suas características organolépticas normais;

VII – Apresente substâncias estranhas à sua composição normal;

VIII – Revele qualquer alteração que o torne impróprio ao consumo.

Art. 156° É fraudado, adulterado ou falsificado o leite:

I – Ao qual foi acrescido água;

II - Que sofreu subtração em qualquer dos seus componentes, à exceção de gordura nos tipos semi-desnatado e desnatado;

III – Ao qual foram adicionadas substâncias conservadoras ou estranhas à sua composição;

IV – Foi rotulado como sendo de categoria superior ao tipo apurado;

V – For exposto ao consumo sem garantia de inviolabilidade de sua embalagem.

§ 1° O fiscal da Inspeção Sanitária deverá fornecer ao responsável pelo estabelecimento os resultados dos exames e suas conclusões para conhecimento dos fornecedores caso apurado que o leite é adulterado, fraudado ou falsificado.

§ 2° Somente poderá ser inutilizado o leite considerado impróprio ao consumo, o fraudado ou aquele que não possa ser condicionalmente aproveitado, conforme deliberar o órgão competente.



ANEXO V

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL PARA PESCADOS E SEUS DE RIVADOS

NORMA TÉCNICA

I – Os estabelecimentos de Pescado e derivados devem estar instalados:

1 – distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 250 (duzentos e cinquenta) metros;

2 – em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

3 – estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II – Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados devem dispor de:

1 – **ÁGUA DE ABASTECIMENTO** potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, inclusive para equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 10 (dez) litros de água para cada quilo de pescado.

A – Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

B – A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

C – É necessária a cloração no sistema de abastecimento de água.

2 – **SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS** adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A – Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotados de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a demanda de insetos e/ou pequenos animais.

B – As águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo de estabelecimento.

3 – **INSTALAÇÕES** em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recebimento, evisceração, manipulação,



industrialização, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos prontos, depósito de embalagens e condimentos, sempre separadas por meio de paredes, das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.

OBS: A critério do SIM/POA poderá ser exigida a instalação de laboratório para o controle de qualidade do pescado.

A – Os estabelecimentos que possuem cais ou trapiche para atracação de embarcações pesqueiras, devem ainda possuir:

1 – cobertura adequada nos locais reservados para a descarga dos barcos, cujas áreas deverão ainda ser devidamente protegidas contra o acesso de animais;

2 – instalações e equipamentos adequados para a operação de descarga dos barcos, de modo a acelerar sua realização e a evitar a contaminação e o trato inadequado do pescado;

3 – vestiário e sanitário privativo para a tripulação dos barcos.

B– Nos estabelecimentos que elaboram pescado curado/salgado há necessidade de dependência específica para depósito do sal.

C – Nos estabelecimentos que elaboram pescado defumado há necessidade de local e equipamentos específicos para a defumação.

4 – UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de por e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

A – Compreende-se por utensílios para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, recipiente para coleta de resíduos, que devem ser de material impermeável e resistente e de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

B – Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: tanques, máquina de lavagem de pescado, descascador de camarão, esterilizadores, serra fita, prensa, fogão industrial, caldeira. e devem ser:

1 – em número, tamanho e capacidade suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

2 – de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;

3 – de tecnologia adequada à respectiva utilização.

5 – ILUMINAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

6 – VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar e exaustores.



7 – PÁTIOS pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro.

Permite-se o revestimento primário desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

III – Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados devem possuir:

1 – PISO de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

2 – PAREDES em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

A – Os ângulos entre as paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

B – Nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

3 – FORRO de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira. Caso a abertura seja metálica ou em fibrocimento assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

4 – JANELAS metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema.

Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 – PORTAS metálicas, sendo as externas dotadas de um sistema de fechamento automático e de uma proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes.

A – O acesso de funcionários deve:

1 – ser único, preferencialmente através do vestiário;

2 – ser provido de pedilúvio ou de tapete desinfetante na entrada do setor operacional, construídos e/ou localizados de forma e tamanho que sua utilização não possa ser burlada;

3 – ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização de braços e mãos, quando o acesso não for através do vestiário.

B – Deve ser prevista uma porta, em local apropriado, com a finalidade exclusiva de acesso de equipamentos, esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

6 – PÉ DIREITO adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.



A altura mínima de 3,00 m (três metros) nas seções industriais e 2,50 (dois metros e meio) nas câmaras frias.

7 – FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividade, os funcionários devem trajar uniforme completo composto de calça, avental, gorro e botas de cor clara.

8 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS

devem ser:

A – em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários, bem como separados por sexo, segundo a legislação específica;

B – providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupa;

C – localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria ou entreposto e providos de forro;

D – dotados de pedilúvio no acesso para o interior da sala de manipulação de pescado.

Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

- 01 (uma) ZONA SUJA,
- 01 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.

IV – A ZONA SUJA

composta de:

1 – Setor de recepção do pescado (cais, trapiche, plataforma, bancada), que deve possuir:

a – prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga de pescado;

b – equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do pescado.

2 – Setor de lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes, anexo à recepção do pescado.

3 – Setor de depósito de caixas limpas que deve se comunicar com o interior do estabelecimento através de óculo.

4 – Setor de insensibilização, evisceração/descasque/retirada de couro.

V – A ZONA LIMPA é composta pelos setores industriais ou de manipulação da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis.

VI - ANEXOS:



1 – são considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de pescado o setor de:

- Lavagem, desinfecção e guarda de caixas e utensílios, sanitários e vestiários;

2 – são considerados como anexos opcionais

- Escritório, refeitório, oficina, lavadouro de embarcações e veículos.

VII – A ÁREA INDUSTRIAL

constituída conforme a sua atividade por:

1 – Setor de beneficiamento e embalagem de pescado.

2 – Setor de fabricação de conservas de pescado.

3 – Setor de condimentos e aditivos.

4 – Setor de acondicionamento e rotulagem.

5 – Setor de estocagem, resfriamento ou congelamento.

6 – Setor de expedição de pescado e derivados.

7 – Setor de depósito de embalagens e rótulos (que deve comunicar-se com o interior da indústria ou entreposto através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo).

Os diversos Setores que compõem as áreas de industrialização de um estabelecimento de pescado e derivados devem:

1 – estarem dispostos em uma sequência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;

2 – serem de tamanho adequado à sua destinação;

3 – terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;

4 – serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;

5 – terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil higienização;

6 – serem dotados de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor;

7 – quando a fabricação requerer DEFUMAÇÃO, o defumador deve ser localizado junto ao estabelecimento industrial e em posição que proporcione bom fluxograma, e de modo a evitar a entrada de fumaça em outras dependências, não sendo permitido o acesso externo. A alimentação do defumador para produção da fumaça deve ser externa.

VIII – SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS

1 – situar-se em posição adequada à atender as diversas etapas de industrialização, e comunicar-se com o interior da indústria através de porta desde que com o exterior comunique-se através de óculo;

2 – ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos ali armazenados;

3 – ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos ali armazenados;



IX – SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM

1 – ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;

2- ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: embaladeiras, grampeadores, tanques, bandejas, carrinhos, caixas, estrados, prateleiras.

3 – situar-se em posição adequada à atender ao fluxo correto dentro do estabelecimento.

X - SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO OU ESTOCAGEM

ser constituído de: freezer, geladeira industrial, câmara fria, túnel de congelamento ou depósito, conforme as características dos produtos fabricados ou manipulados e devem:

1 – ser em número e tamanho condizente com o potencial do estabelecimento;

2 – estar localizado próximo a área de expedição;

3 – ser dotado de equipamento de frio adequado a sua finalidade (estocagem, resfriamento, congelamento, cura);

4 – ser equipado com câmaras e depósito com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.

XI – SETOR DE EXPEDIÇÃO

1 – de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos;

2 – dotado preferencialmente de óculo adequado à sua finalidade;

3 – dotado de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga contra as interpéries.

XII – LABORATÓRIO, que poderá ser exigido a critério do SIM/POA.

XIII – ESCRITÓRIO, deve ser localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

XIV – OUTROS ANEXOS, podem ser: oficina, refeitório, residência, almoxarifado, que:

1 – devem estar localizados a uma distância mínima aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou entreposto;

2 – não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento (indústria ou entreposto).

XV – EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

1 – CALDEIRA

a – estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência a distância determinada pela legislação vigente;

b – ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;

c – quando a caldeira for a lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar-se a presença de roedores ou outros animais nocivos.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

2 – FÁBRICA DE GELO

- a- Localizar-se anexa à indústria ou entreposto em local adequado que permita a correta utilização do gelo produzido;
- b- A água utilizada para a fabricação do gelo deve ser clorada.

OBS: a fabricação própria de gelo pode ser dispensada quando exista a facilidade na região para a aquisição do gelo com comprovada qualidade higiênico-sanitária.

XIV – CONTROLE DE QUALIDADE é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo a necessidade de um Responsável Técnico.