

DECRETO Nº 226, DE 02 DE SETEMBRO DE 2019.

REGULAMENTA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE CAPITÃO LEÔNIDAS MARQUES.

O Prefeito Municipal de Capitão Leônidas Marques, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO a necessidade de instituir normas para disciplinar a aplicação da Lei Complementar nº 03 de 21 de dezembro de 2018 – Código Tributário Municipal – no tocante as taxas,

DECRETA

Art. 1º. Fica aprovado o Regulamento da Inspeção Sanitária Industrial dos Produtos de Origem Animal – SIM/POA, como parte integrante da Lei Complementar Nº 03 de 21 de dezembro de 2018.

Art. 2º. Caberá a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente a implantação do cadastro, a efetiva fiscalização.

Art. 3º. Caberá a Secretaria Municipal de Finanças a arrecadação dos valores.

Art. 4º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, juntamente com o regulamento que o acompanha e seus anexos I, II, III, IV, V, VI, VII e VIII, revogadas as disposições em contrário.

CLAUDIOMIRO QUADRI

Prefeito Municipal

SUMÁRIO

ANEXO I

REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE CAPITÃO LEÔNIDAS MARQUES.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I - Da Classificação dos Estabelecimentos

Seção II - Do Registro dos Estabelecimentos

Subseção I - Disposições Gerais

Subseção II - Do Registro Prévio

Subseção III - Do Registro Definitivo

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Seção I - Da Organização do Serviço de Inspeção

Seção II - Da Inspeção

Seção III - Dos Estabelecimentos

Seção IV - Do Pessoal

Seção V - Da Embalagem, Rotulagem e Chancela

Subseção I - Da Embalagem

Subseção II - Da Rotulagem

Subseção III - Da Chancela

Seção VI - Do Trânsito

Seção VII - Das Obrigações

CAPÍTULO IV
DA FISCALIZAÇÃO E SUA ORGANIZAÇÃO

CAPÍTULO V
DO PROCESSO DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I - Do Processo Administrativo Punitivo

Seção II - Das Infrações e Sanções Administrativas

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente regulamento estatui as normas que regulam, em todo o território do município de Capitão Leônidas Marques, o serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituído pela Lei Nº 2.405, de 22 de maio de 2019.

Art. 2º. Este Decreto e as normas que o complementarem serão orientados pelos princípios da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte, do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica, do respeito aos acordos e tratados pactuados pela República Federativa do Brasil de equivalência, entre outros princípios constitucionais, e terão por objetivo a racionalização e a simplificação de processos e procedimentos de inspeção e de fiscalização, segundo os preceitos instituídos e universalizados.

Art. 3º. Compete ao município estabelecer sua legislação e política de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, especificando na área de seu território, as condições e exigências higiênico-sanitárias adequadas às peculiaridades locais a serem obedecidas pelos estabelecimentos sob sua inspeção e fiscalização, respeitadas a hierarquia legal em relação às legislações federal e estadual e ao abrigo das políticas nacionais e estaduais para o setor.

Art. 4º. As atividades de normatização, fiscalização e execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Capitão Leônidas Marques, através do Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal (SIM/POA).

Parágrafo único. A coordenação das atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverá ser efetuada por profissional habilitado em Medicina Veterinária.

Art. 5º. A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento e normas complementares integram os princípios de defesa sanitária animal e a execução ou colaboração em programas ou procedimentos a ela relacionados, bem como à saúde pública à preservação do meio ambiente.

Parágrafo único. Compete à coordenação do Serviço de Inspeção Municipal, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas visando a integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e de defesa sanitária animal conduzidos pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Capitão Leônidas Marques.

Art. 6º. Para efeito deste regulamento, entende-se por:

I – Adequado: o suficiente para alcançar o fim almejado;

II - Análise de perigos: processo de coleta e interpretação das informações sobre os riscos e as condições de sua presença, visando quantificar e qualificar sua significância quanto a conformidade dos produtos de origem animal;

III - Animais de açougue: são os bovídeos, suínos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos, aves e os peixes de criação;

IV - Animal silvestre: animal cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;

V - Artesanal: produto elaborado em sistemas de produção rústicos ou com baixo grau de mecanização, respeitando-se costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais

VI - Casa atacadista: estabelecimento que não realiza qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal, recebendo-os devidamente acondicionados e rotulados;

VII - Contaminação cruzada: é a possibilidade da transferência de patógenos de um produto a outro, tanto por contato direto, como por manipuladores, utensílios, equipamentos, acessórios ou pelo ar;

VIII - Embalagem: invólucro recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

IX - Empreendimento de pequeno porte: aquele que cumpra os requisitos de volume de produção instituídos na Lei nº 2.405, de 22 de maio de 2019 e que possua mão de obra predominantemente familiar

X - Entrepasto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal e seus subprodutos, frescos ou frigorificados, dispondo ou não dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por este regulamento;

XI - Estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluídas suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado;

XII - Fiscalização: ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuados por servidores públicos fiscais com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

XIII - Inspeção: atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em medicina veterinária, pautado na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

XIV - Parceria: designa todas as formas de sociedade que, sem formar uma nova pessoa jurídica, são organizadas entre os setores público e privado e que entre si colaboram, nos âmbitos social, técnico e econômico visando a consecução de fins de interesse público;

XV - Produto de origem animal: é todo o produto, subproduto, matéria prima ou afim proveniente, relacionado ou derivado de qualquer animal, comestível ou não comestível, destinado ou não à alimentação humana, adicionado ou não de vegetais ou de aditivos para sua conservação, condimentação, coagulação, fermentação ou colorização, entre outros, independentemente de ser designado como "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero";

XVI - Produto de origem animal clandestino: é todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;

XVII - Produtos de origem animal de alto risco: é todo aquele que ultrapasse os limites físico – químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;

XVIII - Produtos de origem animal de baixo risco: é todo aquele que se apresente abaixo dos limites físico–químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;

XIX - Responsável técnico legalmente habilitado: profissional que tenha cursado a disciplina de tecnologia, industrialização e conservação dos produtos de origem animal ou análogas, conforme avaliação do órgão fiscalizador da profissão e no qual deve estar inscrito;

XX - Registro: ato administrativo de inscrição do estabelecimento de produtos de origem animal no órgão competente de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, privativo do poder público, formalizado pelo certificado de registro autorizando o seu funcionamento;

XXI - Registro prévio: autorização condicional e provisória do órgão competente, permitindo ao estabelecimento de produtos de origem animal exercer suas atividades até a obtenção do registro definitivo no órgão de inspeção industrial e sanitária;

XXII - Rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I – Da Classificação dos Estabelecimentos

Art. 7º. Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se em:

I - Estabelecimentos de carnes e produtos cárneos:

- a) Matadouros: estabelecimentos dotados de instalações para matança de animais de açougue ou silvestres e equipados com instalações frigoríficas.
- b) Fábricas de conservas: estabelecimentos de transformação e industrialização da matéria prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano;
- c) Matadouros e fábricas de conservas: estabelecimentos que realizam as atividades descritas nas alíneas “a e b” deste inciso;
- d) Entrepósitos de carnes e derivados: estabelecimentos destinados ao recebimento, corte, desossa, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes refrigeradas de animais de açougue e silvestres no atacado.

II- Estabelecimentos de leite e derivados:

- a) Propriedades rurais: aquelas situadas geralmente em zona rural, destinadas à produção de leite, obedecendo às normas específicas para cada tipo.
- b) Entrepósitos de leite e derivados: aqueles destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação do leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto prazo para posterior transporte para a indústria.
- c) Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e matérias-primas para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios.

III - Estabelecimentos de peixes e produtos de pesca:

- a) Entrepósitos de peixes e produtos de pesca: compreende os estabelecimentos com instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição do peixe e de produtos da pesca .
- b) Estabelecimentos industriais: estabelecimentos dotados de dependências e instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do peixe e produtos da pesca.

IV - Estabelecimentos de ovos e derivados:

a) Granjas avícolas: estabelecimentos produtores de ovos;

b) Estabelecimentos industriais: aqueles destinados ao recebimento e à industrialização de ovos.

c) Entrepósitos de ovos: aqueles destinados ao recebimento, limpeza, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos “*in natura*” que produzem ou que são produzidos por terceiros.

V - Estabelecimentos de produtos apícola: compreende os estabelecimentos habilitados à extração ou ao recebimento, classificação, industrialização, beneficiamento, tratamento, transformação, acondicionamento, identificação, depósito, expedição e produção de produtos apícolas.

Art. 8º. A identificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser efetuada através de uma letra maiúscula, adotando-se a seguinte nomenclatura:

I - Letra “**F**”, para matadouros de bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e animais silvestres;

II - Letra “**A**”, para matadouros de aves e coelhos;

III - Letra “**C**”, para fábricas de conservas;

IV - Letra “**EI**”, para estabelecimentos industriais;

V - Letra “**EC**”, para entrepostos de carne e seus derivados;

VI - Letra “**L**”, para os estabelecimentos de leite e derivados;

VII - Letra “**M**”, para estabelecimentos de mel e derivados;

VIII - Letra “**O**”, para os estabelecimentos de ovos e derivados;

IX - Letra “**P**”, para estabelecimentos de pescados e derivados.

SEÇÃO II - DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Subseção I – Disposições Gerais

Art. 9º. É obrigatório o registro no órgão competente de todo o estabelecimento de produtos de origem animal, com sede no território municipal.

Parágrafo único. O registro do estabelecimento nos Serviços de Inspeção vinculados ao Ministério da Agricultura e à Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Paraná isenta seu registro no órgão municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 10. É obrigatório o registro no SIM/POA de todo o estabelecimento que realiza comércio municipal de produtos de origem animal.

Art. 11. O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender as exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Art. 12. O requerimento e documentos para o registro deverão ser entregues ao médico veterinário fiscal do SIM/POA na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Capitão Leônidas Marques.

Art. 13. Cabe ao Médico Veterinário coordenador do SIM/POA a verificação dos documentos, a análise técnica e a emissão de parecer sobre a emissão de registro.

Art. 14. Havendo obras a serem executadas no estabelecimento de produtos de origem animal, o processo de registro será suspenso ou arquivado pelo SIM/POA, caso estas não sejam iniciadas e concluídas no prazo determinado no Termo de Compromisso e Execução.

Art. 15. O deferimento ao pedido de desarquivamento do processo de registro deve ser solicitado ao responsável pelo SIM/POA, estando condicionado a uma reavaliação pelo SIM/POA e na qual será verificado o atendimento aos requisitos deste Regulamento e normas complementares.

Art. 16. O estabelecimento registrado mantido inativo por um período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao SIM/POA, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

Parágrafo único. A manutenção do registro condiciona-se à comprovação das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, apurada em vistoria específica efetuada por médico veterinário fiscal do SIM/POA.

Art. 17. O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro no SIM/POA, informando no prazo de 30 (trinta) dias a contar do fato, as eventuais alterações em seu contrato social ou seus ajustes relacionados e efetivados.

Art. 18. As reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionados à prévia aprovação do setor de inspeção do SIM/POA.

Art. 19. Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário imediatamente deverá promover a transferência da titularidade do registro através de requerimento dirigido ao departamento de inspeção do SIM/POA.

§ 1º Havendo recusa do comprador ou locatário de promover-la, o proprietário deverá notificar o fato ao SIM/POA.

§2º Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM/POA, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

§ 3º Caso o titular tenha efetivado a notificação e o comprador ou locatário deixar de apresentar no prazo máximo de 30 (trinta) dias os documentos necessários a transferência de responsabilidade, o registro deverá ser cancelado, condicionando-se o seu estabelecimento ao cumprimento da exigência legal.

§ 4º Efetivada a transferência do registro, o comprador ou locatário obrigam-se a cumprir as exigências formuladas ao titular antecedente, sem prejuízo de outras que vierem a ser determinadas.

Art. 20. O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM/POA a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da paralisação, sob pena de ter cancelado o seu registro.

Art. 21. O SIM/POA deverá manter em arquivo cópias dos processos de registro dos estabelecimentos de que trata este regulamento.

Subseção II - Do Registro Prévio

Art. 22. Compete ao responsável do SIM/POA, atendidas as condições estabelecidas neste artigo, conceder o registro prévio aos estabelecimentos de produtos de origem animal, permitindo o seu funcionamento.

I - O registro prévio terá prazo de funcionamento determinado, fixado conforme o cronograma proposto e aprovado.

II - O registro prévio será concedido após satisfeitas as seguintes condições:

- a) Apresentada a documentação completa, nos termos exigidos no artigo 29 deste regulamento.
- b) Cumpridas as exigências mínimas estabelecidas no Art.43 deste Regulamento;

c) Firmado e aprovado o Termo de Compromisso de implantação e Execução, este compreendendo o cronograma das ações a serem efetivadas à obtenção do registro definitivo no SIM/POA.

Art. 23. O Termo de Compromisso de Implantação e Execução deverá ser acordado e aprovado entre o proprietário do estabelecimento requerente ou seus representantes e o médico veterinário fiscal do SIM/POA.

Parágrafo único. Para a elaboração do termo de compromisso de implantação e execução, o Médico Veterinário fiscal do SIM/POA deverá vistoriar o local, as instalações e os equipamentos do estabelecimento aspirante ao registro prévio, orientando com razoabilidade e lavrando auto de vistoria preliminar.

Art. 24. Satisfeitos os requisitos técnicos e as exigências higiênico-sanitárias mínimas estabelecidas neste regulamento e em normas complementares, o responsável do SIM/POA expedirá o certificado de registro prévio, autorizando o funcionamento condicional e provisório do estabelecimento de produtos de origem animal para aquelas atividades para as quais foi liberado.

Art. 25. Na vigência do registro prévio, o Médico Veterinário fiscal do SIM/POA deverá gerir junto ao proprietário do estabelecimento de produtos de origem animal o cumprimento do termo de compromisso de implantação e execução, orientando-o nas ações e procedimentos firmados e relacionados as condições higiênico-sanitárias.

Art. 26. O estabelecimento provisoriamente registrado está sujeito à fiscalização do SIM/POA e as penalidades previstas neste regulamento, devidamente apuradas em processo administrativo.

Art. 27. O não cumprimento no descrito no termo de compromisso de implantação e execução pelo estabelecimento provisoriamente registrado no SIM/POA, salvo motivo decorrente de fato jurídico natural extraordinário, poderá dar causa ao cancelamento do registro prévio, observada a apuração das irregularidades em processo administrativo.

Parágrafo único. A concessão de novo registro condiciona-se ao cumprimento das exigências previstas no artigo 22 deste regulamento.

Subseção III - Do Registro Do Estabelecimento

Art. 28. A concessão do registro definitivo do estabelecimento no SIM/POA está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste regulamento e normas complementares.

Art. 29. O registro definitivo deverá ser requerido ao responsável da divisão do SIM/POA, instruindo-se os processos com os seguintes documentos:

I - Requerimento ao SIM/POA;

II - Contrato social da empresa ou cadastro no INCRA ou CAD-PRO;

III - Cartão CNPJ ou CPF;

IV- Laudo de inspeção do local e das instalações realizado por médico veterinário fiscal do SIM/POA;

V - Plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:

a) Planta baixa dos pavimentos, com detalhes da aparelhagem e instalações;

b) Planta de corte transversal e longitudinal;

c) Planta de situação, com detalhes da rede de esgoto e de água do estabelecimento.

VI - Memorial econômico-sanitário;

VII - Laudo do exame microbiológico da água do estabelecimento,

VIII - Parecer da prefeitura ou alvará de funcionamento;

IX - Parecer da vigilância sanitária ou licença sanitária;

X - Licença prévia do IAP

XI - Apresentação pelo requerente de contrato homologado de um profissional legalmente habilitado como responsável técnico (RT).

Parágrafo único. A Prefeitura Municipal poderá providenciar as plantas propostas no item V com o setor de engenharia ou responsável para o empreendimento de pequeno porte.

Art. 30. As plantas e os documentos do estabelecimento deverão ser apresentadas em 02 (duas) vias, devendo conter a escala utilizada, a data de sua confecção e identificar o profissional habilitado responsável por sua elaboração.

§ 1º Serão rejeitadas as plantas grosseiramente desenhadas, com rasuras, borrões ou contendo indicações imprecisas ou incompletas.

§ 2º Os croquis do local ou das instalações apresentadas pelo requerente restringem sua finalidade à orientação técnica e aos estudos preliminares.

Art. 31. Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênicas sanitárias estabelecidas neste regulamento e em normas complementares, ao responsável do SIM/POA expedirá o certificado de registro definitivo.

Parágrafo único. A expedição de certificado de registro definitivo habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberada.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Seção I – Da Organização do Serviço de Inspeção

Art. 32. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA é composto por médicos veterinários fiscais da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Capitão Leônidas Marques, designados por Decreto Municipal, para o exercício das funções de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§ 1º Os cargos de fiscais do SIM/POA serão exercidos por médicos veterinários da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Capitão Leônidas Marques.

§ 2º Poderão integrar o SIM/POA, além dos médicos veterinários, outros profissionais habilitados para exercerem atividades específicas e auxiliares, colocados a disposição do SIM/POA através de parcerias públicas ou privadas.

Art. 33. Compete ao fiscal do SIM/POA:

I - Gerenciar as atividades e recursos do SIM/POA;

II - Promover as atividades normativas e fiscais e a execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

III - Promover a integração dos órgãos federais e estaduais, públicos ou privados que desenvolvem atividades afins correlacionados à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

IV - Conceder e firmar o certificado de registro prévio;

V - Conceder e firmar o certificado de registro definitivo;

VI - Manifestar-se sobre a adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativos punitivos.

VII - Analisar e, caso for, promover a regularização dos processos administrativos punitivos gerados por autuações e infrações à legislação do SIM/POA;

VIII - Promover orientação técnica quando necessário.

Art. 34. O SIM/POA será assessorado por um Grupo Consultivo, composto por no mínimo 03 (três) representantes técnicos, a saber:

I - 01 (um) representante do SIM/POA;

II - 01 (um) representante da Secretaria Municipal de Saúde.

III - 01 (um) representante da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente com formação ou no exercício de função relativa a área ambiental.

§1º Compete ao representante do SIM/POA a coordenação das atividades do Grupo Consultivo;

§2º O Coordenador do Grupo Consultivo poderá convidar outros representantes de órgãos afins para participar de suas atividades;

§3º O Grupo Consultivo deverá elaborar registro próprio.

Art. 35. São atribuições do Grupo Consultivo:

I - assessorar, colaborando e analisando, os processos de construção, reforma, implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal, quando solicitado pelo SIM/POA;

II - auxiliar o SIM/POA na elaboração, complementação ou revisão das normas e regulamentos às atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Art. 36. A Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente poderá celebrar parcerias com órgãos ou entidades afins dos setores público ou privado, com o fim de viabilizar; desenvolver ou otimizar as atividades de educação e inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Parágrafo Único. Para o cumprimento deste artigo a Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente são necessárias normas complementares.

Seção II – Da Inspeção

Art. 37. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 38. Todo estabelecimento de produtos de origem animal com registro prévio ou definitivo deverá possuir inspeção industrial e sanitária, que poderão ser:

I - Permanente, nos estabelecimentos de produtos de origem animal que abatem animais de açougue ou animais silvestres, e será realizada nos seguintes termos:

a) Através de termo de compromisso firmado com o proprietário ou responsável pelo estabelecimento indicando o dia, hora do início e término das operações e o número de animais a serem abatidos;

b) Através de realização de convênios com entidades públicas ou com profissionais médicos veterinários associados em cooperativas legalmente habilitadas.

II – Periódica nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal, a juízo do SIM/POA.

Art. 39. A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - Nos estabelecimentos industriais especializados localizados em zonas urbanas e rurais e nas propriedades rurais com instalações adequadas a matança de animais, seu preparo ou industrialização;

II - Nas usinas ou entrepostos de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados;

III - Nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializam;

IV - Nas granjas de postura que comercializam seus produtos diretamente aos consumidores, nos entrepostos de ovos, e nas fábricas de seus produtos derivados;

V - Nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal e seus derivados;

VI - Nos estabelecimentos de mel e derivados;

VII - Nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de outros municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais.

§ 1º A Inspeção industrial e sanitária de que trata este Regulamento estender-se-á em caráter supletivo às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo a fiscalização sanitária local.

§ 2º A inspeção industrial e sanitária, quando efetuada em caráter supletivo, reinspecionará os produtos de origem animal e verificará a existência de produtos não inspecionados na origem ou quando infringirem as normas regulamentares.

Art. 40. Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento:

I - As carnes de qualquer espécie e origem destinadas ao consumo humano, independentemente de seu corte ou de sua forma de apresentação;

II - Os derivados da carne, tais como pastas ou patês, salames, copas, presuntos, apresentados fiambres e outros embutidos e assemelhados destinados ao consumo humano;

III - Leite produzido por qualquer espécie animal, destinado ao consumo humano;

IV - Os derivados do leite, tais como queijo, manteiga, requeijão, iogurte, leite em pó, leite condensado, creme de leite, subprodutos e assemelhados;

V - Os ovos e seus subprodutos e assemelhados;

VI - O mel e demais produtos apícolas;

VII - Os peixes, mariscos, os crustáceos, os moluscos aquáticos e não aquáticos, seus subprodutos e assemelhados.

Art. 41. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal de competência do SIM/POA abrange:

I - Os exames “ante” e “*póst mortem*” dos animais de açougue;

II - O funcionamento e a higiene geral dos estabelecimentos nos processos e procedimentos de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou depósito de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não alimentação humana;

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

IV - A classificação de produtos e subprodutos de origem animal;

V - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos de origem animal;

VI - Os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físico ou químico das matérias primas e produtos;

VII - O trânsito e os meios de transporte de produtos de origem animal;

Parágrafo único. Na inspeção e fiscalização, o SIM/POA deverá observar as determinações dos ministérios da Saúde e da Indústria e Comércio relacionado aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, bem como os elementos e substâncias contaminantes.

Art. 42. O proprietário ou responsável por estabelecimento ou por produtos de origem animal colocados à venda sem qualquer identificação que permita estabelecer a sua origem está sujeito às penalidades previstas neste Regulamento.

Seção III - Dos Estabelecimentos

Art. 43. O estabelecimento, para obter o registro no SIM/POA, deverá satisfazer as seguintes condições:

I - Estar situado em local distante de fonte produtora de poluição ou de contaminação de qualquer natureza e capaz de interferir na higiene e sanidade dos produtos de origem animal;

II - Dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações previstas;

III - Dispor de instalações adequadas para a atividade a que se destina, respeitando as normas técnicas específicas;

IV - Dispor de mesas, equipamentos e recipientes que permitam a execução higiênica dos trabalhos;

V - Dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo o sistema de cloração ou tratamento de água quando necessário;

VI - Dispor de rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

VII - Possuir instalações ou equipamentos que conservem a matéria prima e produtos sob temperatura adequada e controlada por instrumentos;

VIII - Dispor de local e equipamentos para higienizar os veículos transportadores de animais vivos;

IX - Apresentar boletim oficial do exame da água de abastecimento com resultados que atendam os padrões microbiológicos e físico-químicos;

Art. 44. O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidas livres de moscas, mosquitos, baratas, cães, gatos, ratos e quaisquer outros insetos ou animais capazes de expor a risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal;

Art. 45. O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidas livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à finalidade da dependência;

Art. 46. O SIM/POA deverá condicionar o registro à indicação pelo estabelecimento requerente de um profissional legalmente habilitado como responsável técnico.

Art. 47. As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade a classificação prevista, serão disciplinadas em regulamentos técnicos específicos aprovados por Decreto do Prefeito Municipal.

Parágrafo único. O SIM/POA divulgará as normas expedidas e delas dará conhecimento às autoridades, estabelecimentos, instituições e órgãos afins ou relacionados.

Art. 48. O SIM/POA periodicamente fiscalizará e inspecionará o reaparelhamento ou a execução de obras nos estabelecimentos em construção ou reformas, verificando sua conformidade ao processo de registro aprovado.

Art. 49. O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o presente Regulamento e Normas Complementares será notificado pelo SIM/POA das irregularidades e das determinações para o seu saneamento.

§ 1º O médico veterinário do SIM/POA deverá ajustar um cronograma das medidas saneadoras a serem executadas pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento, firmado no Termo de Compromisso.

§ 2º Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento sujeita-se às penalidades previstas neste Regulamento.

Seção IV - Do Pessoal

Art. 50. Os funcionários dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverão apresentar-se munidos de uniforme completo, de cor branca e limpos, que deverão ser trocados diariamente e possuir:

I - Atestado de saúde atualizado comprovando não ser portador de moléstia infectocontagiosa;

II - Não usar adornos;

III - Estar livre de sintomas ou afecções de doenças infectocontagiosas, abscessos ou supurações cutâneas;

IV - Não cuspir, não fumar ou não realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento;

V - Apresentar-se asseado.

Art. 51. Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não terão livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

Art. 52. Os visitantes somente terão acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável.

Art. 53. É proibido fazer refeições nos locais onde se processam produtos de origem animal.

Seção V - Da Embalagem, Rotulagem e Chancela

Subseção I - Da Embalagem

Art. 54. As indústrias que produzem embalagens que mantenham contato com os produtos de origem animal destinados ao consumo humano deverão estar registradas ou aprovadas no órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 55. As embalagens anteriormente usadas somente poderão ser aproveitadas no acondicionamento de produtos ou matérias primas utilizadas na alimentação humana quando absolutamente integras, perfeitas e rigorosamente higienizadas.

Parágrafo único. É proibido a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias primas de uso não comestível.

Art. 56. O estabelecimento de produtos de origem animal, quando do encerramento de suas atividades ou do cancelamento de seu registro no SIM/POA, deverá inutilizar os rótulos e embalagens estocadas, quando contiverem a chancela do SIM/POA.

Parágrafo único. A inutilização ou destruição dos rótulos e embalagens deverá ser supervisionada pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA.

Art. 57. Em caso de suspensão temporária da atividade, o responsável legal da indústria deverá entregar ao SIM todos os rótulos e embalagens que contiverem a chancela SIM/POA.

Parágrafo único. Caso as atividades não sejam retomadas em cento e oitenta dias os rótulos e embalagens serão devidamente inutilizados.

Art. 58. O uso de rótulo e embalagens não aprovados no SIM/POA é proibido, cabendo as penalidades previstas em lei.

Subseção II - Da Rotulagem

Art. 59. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana, quando destinados ao comércio, deverão estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo único. Quando fracionados, os produtos de origem animal deverão conservar a rotulagem ou possibilitar a identificação do estabelecimento produtor.

Art.60. O rótulo deverá conter as seguintes informações:

I - Nome ou marca de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais apostas próximas a sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erro com respeito a natureza e condições físicas do produto;

II - Lista de ingredientes;

III - Forma ou modo de conservação do produto;

IV - Peso líquido, descrevendo a quantidade nominal em unidades do sistema internacional (SI), conforme norma específica;

V - Identificação de origem descrevendo:

a) O nome e endereço do fabricante, produtor, fracionador ou firma responsável, conforme o caso;

b) A localização do estabelecimento, especificando município de origem;

c) A razão social e o número de registro do estabelecimento no SIM/POA;

VI - Identificação do lote, informando a data de fabricação, de embalagem ou de validade mínima;

VII - Validade mínima, descrevendo:

a) Dia e mês, para produtos com duração mínima não superior a três meses;

b) Mês e ano, para produtos com duração mínima superior a três meses, pode ser utilizada a expressão "fim de ano", caso o mês de vencimento for dezembro.

VIII - Instruções sobre o preparo ou uso do produto, quando pertinentes, incluída a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento necessário ao seu correto consumo;

IX - A letra que oficialmente classifica o estabelecimento produtor;

X - A chancela do SIM/POA;

XI - Demais exigências previstas em legislações ordinárias;

§1º As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

§2º A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de compostos já anunciadas, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.

§3º Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados a vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: “VENDA POR PESO” ou “DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR”;

§4º A data de validade mínima deverá ser anunciada pelo uso de uma das seguintes expressões: “CONSUMIR ANTES DE”; “VALIDO ATÉ”, “VALIDADE”, “VENCE EM” ou “VENCIMENTO”, seguida da data ou da indicação do local onde consta esta informação;

§5º Nos rótulos da carne de equídeos ou dos produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se a declaração no rótulo “CARNE DE EQUÍDEO” ou “PREPARADO COM CARNE DE EQUÍDEO” ou “CONTÉM CARNE DE EQUÍDEO”.

Art. 61. O uso de rótulos, estampas, ou carimbos, quando em desacordo ao presente Regulamento não serão autorizados pelo SIM/POA.

Art. 62. Os produtos que não forem destinados à alimentação humana ou animal deverão conter em seu rótulo a indicação ‘NÃO COMESTÍVEL’.

Art. 63. Os produtos modificados, enriquecidos, dietéticos, para regimes especiais ou de uso medicinal deverão ser rotulados de acordo com as determinações legais especiais, aplicando-se o presente Regulamento no que for pertinente.

Art. 64. Um mesmo rótulo poderá ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que sejam da mesma quantidade, denominação e marca, bem como provenientes de estabelecimentos registrados no SIM/POA.

Parágrafo único. Nos rótulos utilizados nestas circunstâncias deverão constar os endereços dos estabelecimentos produtores.

Art. 65. Os produtos de origem animal embalados e que apresentarem superfície do painel destinado à rotulagem com área inferior a 10 centímetros quadrados poderão ficar isentos dos requisitos estabelecidos no Art. 60, à exceção da indicação da denominação da marca do produto e número de registro no Serviço de Inspeção.

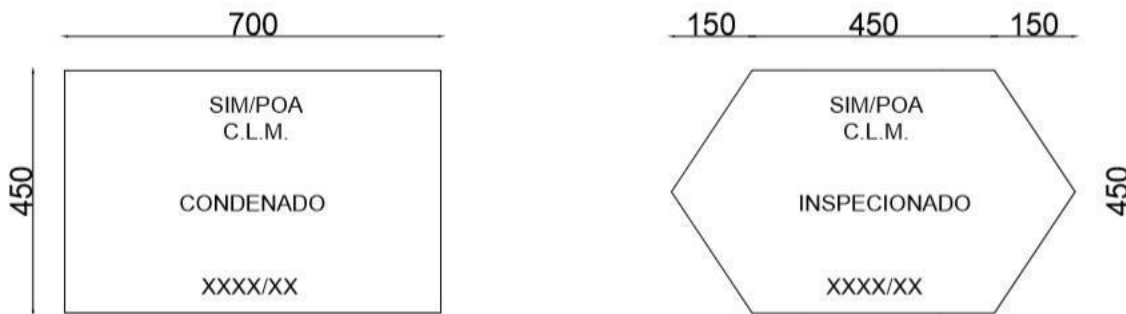
Art. 66. Os produtos condenados pelo SIM/POA deverão ser identificados com a palavra “CONDENADO – SIM/POA”, estampada com tinta indelével através de carimbo.

Subseção III - Da Chancela

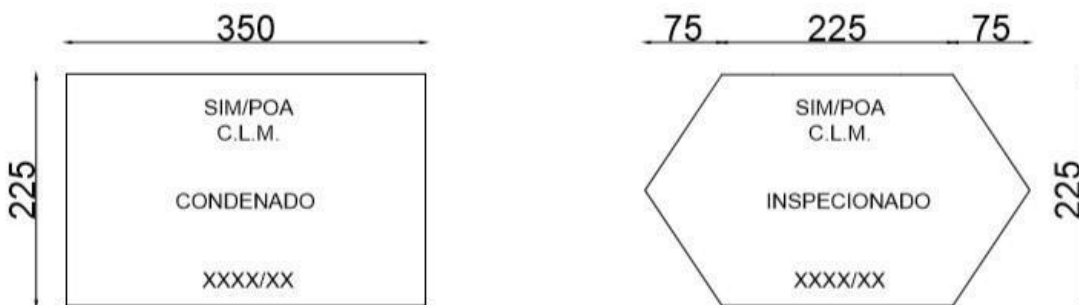
Art. 67. O estabelecimento de produto de origem animal registrado deverá apor seus produtos a chancela oficial do SIM/POA.

Art. 68. As chancelas da inspeção municipal de uso permitido pelo SIM/POA devem obedecer as especificações e dimensões oficiais, nos termos previstos neste artigo.

I - Para carcaças ou quartos de carcaças de animais de grande porte, a chancela oficial consistirá em um carimbo, com a forma, dimensões em centímetros e inscrições, conforme modelo abaixo:



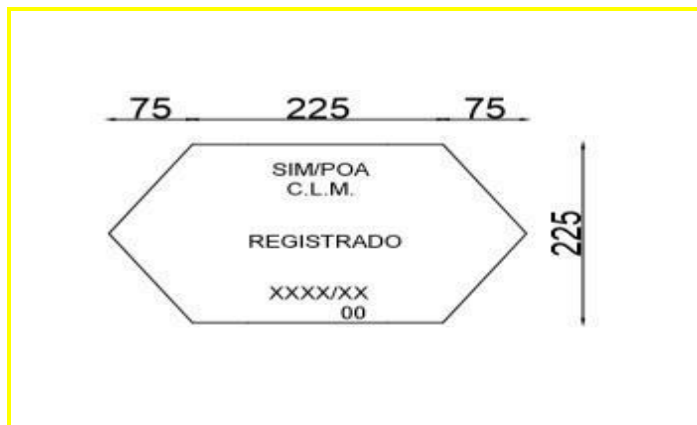
II - Para carcaças ou partes de carcaças de suínos, ovinos, caprinos e outros animais de médio porte, a chancela oficial consistirá em um carimbo, com a forma, dimensões em centímetros e inscrições conforme modelo abaixo:



III - Para embalagens, rótulos e afins acondicionando carcaças e cortes aves, coelhos e rãs, a chancela deverá conter o número do registro composto por 04 (quatro) dígitos seguidos pelos

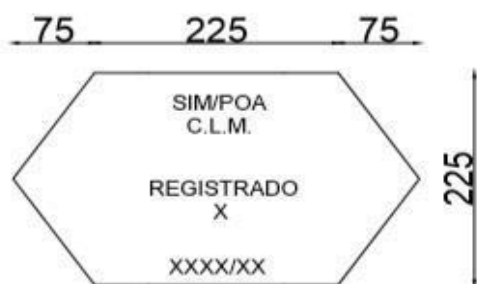
dois últimos dígitos do ano correspondente em substituição ao “x” e ao “0” respectivamente, sendo impressa na forma, dimensões em centímetros e inscrições, conforme modelo abaixo

c) Modelo 3



IV - Para embalagens, rótulos e outras identificações genéricas, a chancela oficial deverá conter a letra que classifica o estabelecimento aposta em substituição ao “X” sendo impressa na forma, dimensões em centímetros e inscrições, conforme modelo abaixo:

c) Modelo 4



Art. 69. A autorização para utilização do (s) carimbo (s) será entregue sob recibo e permanecerá sob a responsabilidade do médico veterinário incumbido pela inspeção do estabelecimento.

Art. 70. Quando do encerramento das atividades ou do cancelamento do registro no SIM/POA, o responsável pela Inspeção deverá entregar ao médico veterinário fiscal, mediante recibo, o (s) carimbo (s) e matriz (es) que contenham a chancela do SIM/POA.

Seção VI - Do Trânsito

Art. 71. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção federal ou estadual, atendidas as exigências deste regulamento e normas complementares, tem livre trânsito no território do município de Capitão Leônidas Marques.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito estão sujeitos à fiscalização pelo SIM/POA nos limites de sua competência.

Art. 72. Todos os produtos de origem animal em trânsito pelas rodovias do município de Capitão Leônidas Marques deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste Regulamento, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários fiscais do SIM/POA nos postos fiscais fixos ou volantes.

Art. 73. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimento com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados pelo carimbo do Certificado Sanitário no verso da nota fiscal do produto assinado pelo médico veterinário responsável pela inspeção.

Art.74. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, ficam isentos do Certificado Sanitário.

Art.75. O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e a conservação do produto transportado.

§1º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§2º Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipiente adequado, independentemente de estarem embalados.

§3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal ou congelados deverão dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados.

Seção VII - Das Obrigações

Art.76. O proprietário ou representante legal dos estabelecimentos que trata este Regulamento estão obrigados a:

- I - Manter o estabelecimento em conformidade às determinações deste regulamento e normas complementares relacionadas;
- II - Cumprir e fazer cumprir as determinações deste regulamento e normas complementares;
- III - Cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos aprovados pelos órgãos oficiais dos ministérios da agricultura e da saúde;
- IV - Fornecer material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção.
- V - Dispor à inspeção, pessoal auxiliar habilitado e suficiente à execução dos serviços
- VI - Fornecer gratuitamente alimentação aos agentes de inspeção, quando os horários para refeição não permitirem que os servidores a façam em suas residências;
- VII - Obedecer às determinações dos agentes da inspeção quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;
- VIII - Recolher as taxas de inspeção sanitárias instituídas;
- IX - Encaminhar, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, ao médico veterinário fiscal do SIM/POA lotado na secretaria de agricultura e meio ambiente de Capitão Leônidas Marques os relatórios de produção, mapas de abate e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária e industrial;
- X - Comunicar os agentes de inspeção, com o mínimo de doze horas de antecedência, a realização de quaisquer atividades industriais não previstas e que requeiram sua presença, mencionando natureza das atividades e horários de seu início e sua conclusão;
- XI - Comunicar oficialmente ao SIM/POA, no prazo máximo de 30 (trinta) dias de seu evento, a suspensão, paralisação ou encerramento das atividades dos estabelecimentos;
- XII - Apresentar ao agente da inspeção, quando solicitado ou a lei exigir, a documentação sanitária dos animais;
- XIII - Utilizar matérias primas inspecionadas e ingredientes de qualidade, especificando a procedência;
- XIV - Fornecer material próprio, utensílio e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- XV - Manter à disposição do agente de inspeção os resultados das análises laboratoriais;

§1º O pessoal colocado à disposição do SIM/POA subordina-se ao agente competente pela inspeção.

§2º Os materiais disponibilizados pelos estabelecimentos para execução dos serviços de inspeção não se transferem patrimonialmente aos agentes de inspeção, que sobre eles são responsáveis.

CAPÍTULO VI

DA FISCALIZAÇÃO E DE SUA ORGANIZAÇÃO

Art. 77. A Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Capitão Leônidas Marques, através do SIM/POA, estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 78. O SIM/POA deverá atuar nos programas de proteção à saúde humana e ao meio ambiente e sanidade animal desenvolvidos pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Capitão Leônidas Marques, especialmente quando relacionados à profilaxia, controle ou erradicação de zoonoses e outras doenças de interesse sanitário ao município de Capitão Leônidas Marques, participando e contribuindo na criação e implantação de medidas de vigilância sanitária animal.

Art. 79. São sujeitos à fiscalização industrial e sanitária prevista neste Regulamento os estabelecimentos e produtos relacionados nos artigos 39 e 40 deste regulamento.

Parágrafo único. A fiscalização de que trata este regulamento estende-se em caráter supletivo aos estabelecimentos atacadistas e varejistas.

Art. 80. Estão sujeitos ao cumprimento deste Regulamento e à fiscalização os produtos de origem animal depositados ou em trânsito.

Art. 81. Quando em trânsito, a fiscalização de que se trata este regulamento poderá ser efetuada em:

I - postos ou barreiras de fiscalização no município;

II - barreiras móveis de fiscalização.

Art. 82. Os médicos veterinários fiscais do SIM/POA em barreiras de fiscalização fixas ou móveis deverão condicionar a liberação dos produtos de origem animal em trânsito flagrados irregulares ou suspeitos de o serem à notificação das exigências saneadoras pertinentes ao proprietário, transportador ou responsável, sem prejuízo das medidas sanitárias determinadas pelos órgãos de saúde pública competentes.

Parágrafo único. Em havendo risco, mediato ou imediato, à saúde pública ou o não comprometimento do responsável pelos produtos de origem animal irregulares em promover as medidas saneadoras determinadas, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá apreendê-los e, caso for, condená-los, observados a conveniência, os meios, procedimentos e instrumentos previstos neste Regulamento.

Art. 83. Os servidores da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Capitão Leônidas Marques ou os funcionários de suas empresas vinculadas lotados em postos ou barreiras de fiscalização municipal ou a serviço em barreiras móveis de fiscalização deverão cientificar a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Capitão Leônidas Marques a origem e o destino dos produtos de origem animal irregulares ou suspeitos de o serem, bem como todas as informações relacionadas ao fato ou às circunstâncias irregulares ou suspeitas.

Art. 84. Considera-se médico veterinário fiscal competente, para efeito deste Regulamento, o médico veterinário fiscal lotado na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Capitão Leônidas Marques, designado por Decreto expedido pelo prefeito do município de Capitão Leônidas Marques para desempenhar as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal.

Parágrafo único. O médico veterinário fiscal terá carteira de identidade funcional, na qual constará a denominação do órgão emitente, o número de ordem do documento, a data de sua expedição e prazo de validade, além de fotografia, formação profissional e respectivo número de registro no órgão de classe, cargo e área de atuação do portador.

Art. 85. O médico veterinário fiscal competente, mediante apresentação da carteira funcional e no desempenho de suas funções, terá livre acesso aos estabelecimentos e suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, armazéns ou qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, transformem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias primas e afins.

Parágrafo único. Os médicos veterinários fiscais que na fiscalização acessarem dependências ou equipamentos utilizados no processamento de produtos de origem animal deverão estar aseados e trajados de modo a impedir a contaminação da matéria prima e produtos.

Art. 86. Havendo circunstâncias que envolvam risco de contaminação da saúde pública ou ambiental, a autoridade do SIM/POA notificará a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Capitão Leônidas Marques, bem como o Ministério Público, devendo para este efeito ser estabelecidas normas de atuação em conjunto.

Art. 87. O profissional da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal imediatamente deverá oficializar às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou outros órgãos competentes a ocorrência de enfermidades animal ou zoonoses de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

Art. 88. Cumpre a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Capitão Leônidas Marques prover recursos e as condições necessárias às atividades de fiscalização desenvolvidas pelo SIM/POA, sem prejuízo de firmar parcerias, nos termos do artigo 36 deste Regulamento.

CAPÍTULO V

DO PROCESSO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I – Do Processo Administrativo Punitivo

Art. 89. As normas e instruções referidas nesta Seção disciplinam o processo das autuações, das defesas e dos recursos, estabelecendo prazos, procedimentos e competências.

Art. 90. O Auto de Infração é documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrado em 03 (três) vias pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA, com clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos, devendo conter:

I - Nome do autuado, endereço, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;

II - Data, local e hora na qual a irregularidade foi verificada;

III - Descrição da infração e dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos;

IV - Assinatura do autuado, ou na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas, dando-lhe ciência de que responderá pelo fato em processo administrativo;

V - Local, data e hora da autuação;

VI - Penalidades às quais o autuado está sujeito;

VII - Prazo e local para interposição e apresentação de defesa;

VIII – Identificação e assinatura do médico veterinário fiscal atuante.

§1º As incorreções ou omissões do Auto de Infrações não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e possibilitar a defesa do autuado.

§2º havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no lugar onde as irregularidades foram verificadas, este documento poderá ser lavrado em qualquer local, neste caso encaminhando-o ao autuado por via postal.

Art. 91. O autuado deverá ser notificado do Auto de Infração dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:

I - Por via postal, desde que exista distribuição domiciliar na localidade de residência ou sede do notificado;

II - Pessoalmente, se esta forma de notificação não prejudicar a celeridade do procedimento ou se for inviável a notificação por via postal;

III - Por fac-símile, se a urgência do caso recomendar o uso de tal meio;

IV - por edital, caso o notificado esteja em lugar incerto e não sabido.

§1º No caso do autuado ou das testemunhas recusarem-se a firmar a notificação ou o Auto de Infração, o fato deverá ser mencionado pela autoridade no documento lavrado, remetendo-se ao interessado uma de suas vias pelo correio, com aviso de recebimento (AR)

§2º O edital referido no inciso IV deste artigo será publicado na Imprensa Oficial uma única vez, considerando-se efetivada a notificação 05 (cinco) dias após a publicação.

§3º Sempre que a notificação for feita por fac-símile, a mesma deverá ser confirmada nos termos dos incisos I ou II até o terceiro dia útil imediato, para todos os efeitos sendo considerada na data da primeira comunicação.

Art. 92. Quando ao autuado, não obstante a autuação, subsistir obrigação a cumprir, o médico veterinário fiscal do SIM/POA dela regulamente o cientificará, alertando-o das sanções a que este sujeito caso não as cumpra.

Parágrafo único. O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente, em casos excepcionais, poderá ser reduzido ou aumentado, definido pelo fiscal do SIM/POA, os critérios e fatores determinantes, estes dados a conhecer ao autuado.

Art. 93. Os médicos veterinários fiscais são responsáveis pelas declarações que fizerem nos documentos fiscais de sua lavra, sujeitos às penalidades, por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma regulamentar prevista.

Art. 94. Lavrado o Auto de Infração, o médico veterinário fiscal deverá:

I - Fornecer cópia da autuação ao proprietário pelo estabelecimento ou a quem o representa, informando-o o prazo concedido para contestar os motivos que o fundamentam e as penalidades a que está sujeito;

II - Vencido o prazo, apresentado ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhados de relatório de ocorrência ao setor jurídico do município.

Art. 95. O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias do recebimento do Auto de Infração para apresentar sua defesa.

§1º A contestação ou as razões de defesa do autuado deverão ser apresentados por escrito, dirigidas e entregues ao médico veterinário fiscal do SIM/POA na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Capitão Leônidas Marques, a cujo quadro esteja vinculado.

§2º Todos os prazos mencionados neste Regulamento são contados nos termos da legislação processual civil pátria.

Art. 96. A Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Capitão Leônidas Marques, após promover a regularização formal dos autos do processo administrativo, deverá registra-lo e remete-lo ao SIM/POA acompanhado de uma Certidão registrando o histórico do autuado quanto à observância das normas sanitárias do Município de Capitão Leônidas Marques.

Art. 97. O fiscal do departamento do SIM/POA encaminhará os autos ao responsável, que deverá analisa-lo nos aspectos técnicos correlatos à autuação as medidas que concluir pertinentes, encaminhando-os a seguir ao setor jurídico do município.

Art. 98. O setor jurídico do município apreciará os aspectos e procedimentos jurídicos relativos à fiscalização, sobre eles e sobre a defesa, caso houver, manifestando-se em parecer opinativo, devolvendo os autos ao SIM/POA, a quem caberá, após efetivar eventuais medidas saneadoras.

Art. 99. Compete a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente do município a decisão sobre os fatos relacionados à autuação, lavrando sentença absolutória ou condenatória em primeira instância, nela discriminando os motivos determinantes de sua decisão.

Parágrafo único. A decisão de primeira instância deverá ser publicada no diário Oficial do município, e encaminhada na íntegra ao autuado, acompanhados dos demais documentos pertinentes, alertando-o do prazo legal para apresentação de impugnação.

Art. 100. Da sentença de primeira instância cabe recurso ao Chefe do Poder Executivo de Capitão Leônidas Marques, interposto no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da sentença condenatória, que decidirá, proferindo decisão final.

Parágrafo único. A decisão final deverá ser publicada no diário Oficial do município, e encaminhada na íntegra ao autuado.

Art.101. Os valores não pagos pelo infrator no prazo de 30 (trinta) dias contados da data do trânsito em julgado da sentença, correspondente à multa ou ao ressarcimento ao erário dos materiais e equipamentos porventura empregados e exames e serviços especializados realizados quando da execução compulsória das atividades de fiscalização a que se refere este Regulamento e normas complementares, serão inscritos em dívida ativa, para cobrança judicial.

Art. 102. Os valores referentes ao ressarcimento ao erário, as multas e as taxas instituídas por serviços prestados na aplicação do disposto neste Regulamento serão recolhidos junto a Secretaria de Finanças do Município de Capitão Leônidas Marques.

Seção II – Das Infrações e Sanções Administrativas

Art.103. Constitui infração, para efeitos deste Regulamento e normas complementares, toda ação ou omissão que importe na inobservância dos preceitos estabelecidos ou às determinações complementares de caráter normativo dos órgãos ou autoridades administrativas competentes.

§1º Responderão pela infração as pessoas físicas ou jurídicas, seus prepostos ou quaisquer pessoas que a cometerem, incentivarem ou auxiliarem na sua prática ou dela se beneficiarem.

§2º Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

Art.104. Além das infrações previstas nesta Seção, incluem-se como tais os atos que impeça, dificultem ou embarcem a ação dos médicos veterinários e fiscais do SIM/POA ou dos profissionais por ela legitimados às atividades previstas na legislação do SIM/POA.

Art.105. As infrações à Lei, a este Regulamento e às demais Normas complementares serão punidas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. Havendo indícios da infração constituir crime ou contravenção, o SIM/POA deverá comunicar ao órgão policial ou à autoridade competente.

Art. 106. Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade administrativa competente deverá considerar:

I - As circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou economia públicas;

III - A clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

IV- Os antecedentes e a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 107. São circunstâncias atenuantes:

I - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II - O infrator, por espontânea vontade, imediatamente ter procurado reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde ou economia públicas;

III - Ser o infrator primário e a falta cometida de natureza leve ou moderada.

Art. 108. São circunstâncias agravantes:

I - Ser o infrator reincidente;

II - Ter o infrator cometido a infração para obter qualquer vantagem decorrente do consumo humano do material ou produto contrário à legislação sanitária;

III - Ter o infrator coagido outrem à execução material da infração

IV - Ter a infração consequência calamitosa à saúde ou economia públicas;

V - Se, tendo comprovado conhecimento da irregularidade ou do ato lesivo à saúde ou economia públicas, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada e tendentes a evita-lo ou minora-lo;

VI - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má-fé ou utilizado de artifício, simulação ou fraude na consecução da conduta infringente;

VII - Ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos médicos veterinários fiscais do SIM/POA, ou dos profissionais por ela legitimados à execução destas atividades.

Art. 109. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena considerará aquelas preponderantes, entendendo-se como tais as que resultam dos motivos determinantes do crime, da personalidade do agente e da reincidência.

Art. 110. Aos infratores a este Regulamento e demais normas complementares sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

I - Advertência;

II - Multa

- III - Apreensão dos produtos;
- IV - Condenação ou destruição dos produtos;
- V - Suspensão das atividades do estabelecimento;
- VI - Interdição parcial do estabelecimento;
- VII - Interdição total do estabelecimento;
- VIII - Cancelamento do registro.

§1º As sanções administrativas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, em conformidade a gravidade das irregularidades apuradas, ao risco a incolumidade pública e a urgência dos atos de polícia administrativa para inibi-lo, minora-lo ou afasta-lo.

§2º A apreensão, a condenação ou destruição dos produtos, a suspensão das atividades e a interdição total do estabelecimento, enquanto atos de polícia administrativa emergencial de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública, nas condições e termos estabelecidos no presente Regulamento, competem concorrentemente aos médicos veterinários fiscais lotados no SIM/POA ou ao seu serviço.

Art. 111. A pena de advertência será aplicada por escrito ao infrator primário, quando incurso em ação ou omissão gravosa desprovido de má fé ou dolo.

Art. 112. As multas serão aplicadas nos casos de reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto dolo ou má fé.

§1º Considera-se reincidência, a nova infração da legislação do SIM/POA, capitulada no mesmo grupo de condutas infringentes referidas no artigo 114, cometida pela mesma pessoa natural ou jurídica ou pelos sucessores dentro de 05 (cinco)anos da data em que passar em julgado, administrativamente, a decisão condenatória referente a infração anterior.

§2º O montante da multa será estabelecido pela soma dos valores individualmente correspondentes às infrações cometidas e classificadas pela sua gravidade, em conformidade aos preceitos de gradação estabelecidos nesta seção.

Art. 113. Para o cálculo das multas será adotada a Unidade Fiscal Municipal - UFM ou outro índice que vier a substituí-la.

Parágrafo único. Nenhuma multa poderá ser inferior ao equivalente a 05 (cinco) UFM.

Art. 114. A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, nos seguintes casos:

- I - De 05 a 10 UFM, nas faltas consideradas leves, quando:

- a) Operarem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) Operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;
- c) Utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;
- d) Não dispuserem de dispositivo de registro das temperaturas máxima e mínima nos ambientes refrigerados;
- e) Não conservarem as instalações ou promoverem a limpeza dos equipamentos e utensílios em conformidade às recomendações técnicas e preceitos de higiene do SIM/POA;
- f) Não promoverem permanentemente a limpeza das vias de acesso e pátios que integram a área industrial;
- g) Não mantiverem os vestiários, sanitários, banheiros e lavatórios permanentemente limpos e providos de materiais necessários a adequada higiene de seus usuários;
- h) Não dispuserem aos funcionários uniformes limpos ou completos;
- i) Permitirem a deposição de roupas ou objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos;
- j) Permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico, encontram-se inadequadamente trajadas;
- k) Permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal de pessoas portadoras de moléstias infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;
- l) Permitirem o livre acesso e transito as instalações nas quais se processam produtos de origem animal de pessoas estranhas as atividades;
- m) Não promoverem controle capaz de garantir a higiene pessoal dos trabalhadores que lidam com a matéria prima ou com produtos de origem animal processados nas suas instalações;
- n) Emitirem nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contamina-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;
- o) Não promoverem continuamente nas instalações e áreas circundantes o combate a insetos, pragas e roedores transmissores de doenças;

- p) Não promoverem a remoção dos resíduos das atividades desenvolvidas das áreas de manipulação de alimentos e das demais áreas de trabalho;
- q) Utilizarem nas áreas de manipulação dos alimentos de procedimentos ou substância odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;
- r) Não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências apartadas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;
- s) Utilizarem água não potável no interior das instalações;
- t) Não promoverem a utilização dos dados ou documentos relacionados ao seu registro no SIM/POA.

II - De 11 a 30 UFM, nas faltas consideradas moderadas, quando:

- a) Não apresentarem a documentação sanitária dos animais de abate;
- b) Não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;
- c) Não apresentarem a documentação atualizada relacionada à comprovação da saúde de seus funcionários;
- d) Não promoverem regularmente exames médicos nos trabalhadores que diretamente exerçam atividades capazes de contaminar os alimentos de origem animal manipulados ou processados;
- e) Não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados;
- f) Recepcionarem ou mantiverem em suas instalações matéria prima ou ingrediente contendo parasitas, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação, preparação ou elaboração;
- g) Utilizarem matérias primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;
- h) Não promoverem a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e instalações que mantiveram contato com matéria prima ou material contaminado;

- i) Não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com pessoas estranhas, suspeitas ou portadoras de moléstias ou feridas, ou de material ou equipamento impróprios ou contaminados, em qualquer fase do processamento;
- j) Não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua deterioração;
- k) Embalarem indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;
- l) Realizarem operações de carga ou descarga dos veículos de transporte suficientemente próximos aos locais de elaboração dos alimentos, assim expondo-os, bem como ao ar, ao risco de contaminação cruzada;
- m) Transportarem matérias primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contamina-los ou deteriora-los;
- n) Transportarem matérias primas ou produtos de origem animal em veículos desprovidos de instrumentos ou meios que permitam a verificação da adequação da temperatura;
- o) Transportarem produtos de origem animal em veículos não apropriados ao seu tipo, a sua higiene e conservação;
- p) Transportarem produtos de origem animal, excepcionado o leite a granel, provenientes de estabelecimentos com inspeção permanentes desacompanhados de certificados sanitário visado pelo médico veterinário pela sua inspeção;
- q) Transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação do SIM/POA;
- r) Não cumprirem os prazos fixados pelos médicos veterinários fiscais e servidores públicos dos órgãos competentes à inspeção ou fiscalização dos produtos de origem animal e relacionados à adoção ou implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;
- s) Utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins, que não aqueles previamente estabelecidos ou acordados com o SIM/POA;
- t) Permitirem que funcionários sem uniformes ou com uniforme sujo ou incompleto trabalhem com produtos de origem animal;

- u) Permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias primas, materiais de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência na qual se processa alimentos ou produtos de origem animal;
- v) Permitirem o livre acesso de pragas, insetos e roedores às instalações onde se processam produtos de origem animal;
- w) Manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos de origem animal beneficiados ou não;
- x) Não realizarem o tratamento das águas servidas nos termos aprovados pelo órgão competente.

III - De 31 a 60 UFM, nas faltas consideradas graves, quando:

- a) Reutilizarem ou reaproveitarem ou promoverem segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;
- b) Não mantiverem à disposição da inspeção ou fiscalização, por um período superior ao da duração mínima do alimento, os resultados de análises físico-químicas ou bacteriológicas ou quaisquer outros registros relacionados à elaboração, produção, armazenamento ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima dos ingredientes e dos produtos de origem animal;
- c) Não dispuserem instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames preconizados pelo SIM/POA para este fim;
- d) Utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;
- e) Realizarem comércio intermunicipal de produtos de origem animal registrados no SIM/POA;
- f) Comercializarem produtos de origem animal providos de rótulos inadequados ou nos quais não constam todas informações exigidas na legislação do SIM/POA;
- g) Empregarem processos de matança não autorizados pelo SIM/POA;
- h) Não encaminharem no prazo determinados relatórios, mapas ou outro documento solicitado pelo SIM/POA e relacionado à sanidade ou a preservação da saúde pública;
- i) Promoverem medidas de erradicação de pragas, roedoras ou insetos nas dependências industriais através do uso não autorizado ou não

j) Impedirem, dificultarem ou embaraçarem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e fiscalização dos médicos veterinários fiscais, servidores públicos integrantes de órgãos competentes ou profissionais legitimados pela secretaria de agricultura e meio ambiente ao desempenho das atividades de que trata este regulamento e normas complementares.

IV - De 61 a 90 UFM, nas faltas consideradas muito graves, quando:

- a) Promoverem, sem prévia autorização do SIM/POA, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial capazes de interferir na higiene ou qualidade da matéria prima utilizada na fabricação dos produtos de origem animal ou dos produtos acabados;
- b) Abaterem animais na ausência de médico veterinário responsável pela inspeção ou sem a sua autorização;
- c) Comercializarem produtos de origem animal desprovidos de rótulos;
- d) Não notificarem imediatamente ao SIM/POA da existência, ainda que suspeita, de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias primas;
- e) Não sacrificarem animais condenados na inspeção *ante-mortem* ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;
- f) Não darem a devida destinação aos produtores condenados;
- g) Fizerem uso desautorizado de embalagens, carimbos ou rótulos de estabelecimentos registrados no SIM/POA.

V - De 91 a 120 UFM, nas faltas consideradas gravíssimas, quando:

- a) Adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalados ou carimbos;
- b) Transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;
- c) Cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros sem autorização pelo SIM/POA;
- d) Desenvolverem sem autorização do SIM/POA atividades nas quais estão suspensos ou interditados;
- e) Utilizarem sem autorização do SIM/POA máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;

- f) Utilizarem ou derem destinação diversa da determinada pelo SIM/POA aos produtos de origem animal, matéria prima ou qualquer outro componente interdito, apreendido ou condenado utilizado na fabricação ou beneficiado;
- g) Desenvolverem atividades diversas de sua classificação de registro no SIM/POA;
- h) Envolverem comprovadas condutas tipificadas no código penal como desacato, resistência ou corrupção.

§ 1º Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico.

§ 2º O SIM/POA poderá enquadrar nos diferentes grupos de infrações, observada a natureza e gravidade, condutas ou procedimentos considerados infringentes as disposições de sua legislação e que não foram relacionadas neste artigo.

Art. 115. O infrator condenado à pena de multa deverá recolhê-la no prazo de 30 (trinta) dias a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa da sentença condenatória.

Parágrafo único. O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na cobrança executiva, nos termos do art. 101.

Art. 116. A pena de apreensão dos produtos de origem animal, nas ações de inspeção e fiscalização de que trata este Regulamento será aplicada quando:

I - Forem clandestinos ou comprovadamente impróprios para o consumo;

III - Forem suspeitos de serem impróprios ao consumo, por se apresentarem:

IV - Danificados por umidade ou fermentação;

- a) Infestados por parasitas ou com indícios de ação de insetos ou roedores;
- b) Rançosos, mofados ou bolorentos;
- c) Com características físicas ou organolépticas anormais;
- d) Contendo sujidades internas, externas ou qualquer evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.

III - Apresentarem-se adulterados, fraudados ou falsificados;

IV - Contiverem indícios ou suspeitas de substâncias nocivas à saúde ou de uso ilegal;

V - Estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

VI - Apresentarem-se com a data de sua validade vencida

§1º Em sendo a apreensão de produtos de origem animal determinada em sentença pelo fiscal do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Apreensão em 03 (três) vias, nele consignado:

I – A identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos;

II – A data, horário e local da apreensão;

III – A descrição detalhada dos produtos de origem animal apreendidos, especificando:

a) Sua quantidade, peso ou volume;

b) Sua espécie, variedade ou tipo;

IV – O motivo e, caso for, a urgência sanitária da apreensão

V – Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a apreensão;

VI – A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

VII – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Apreensão.

§2º O médico veterinário fiscal após proceder a apreensão deverá:

I – Nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não sejam de alto risco e o proprietário ou responsável indicar local ao seu adequado armazenamento e conservação;

II – Promover a condenação e destruição dos produtos de origem animal, observado o disposto no artigo 123, quando:

a) Sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;

b) Os produtos de origem animal forem de alto risco e o proprietário ou responsável não providenciar um local ao seu adequado armazenamento e conservação;

c) O proprietário ou responsável recusar a indicação e não indicar fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animais apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo

§ 3º O SIM/POA poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.

Art. 117. Nos casos de apreensão, independentemente da cominação de outras penalidades, quanto à destinação dos produtos de origem animal apreendidos o médico veterinário fiscal do SIM/POA, após reinspeção, poderá:

I – autorizar o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, caso possível o beneficiamento dos produtos, matérias primas ou afins;

II – autorizar o seu aproveitamento para fins não comestíveis, caso não implique na exposição da incolumidade pública a risco;

III – nos demais casos, determinar sua condenação e destruição.

Parágrafo único. O beneficiamento ou o aproveitamento para outros fins não comestíveis dos produtos de origem animal apreendidos deverá ser efetuado sob assistência do SIM/POA.

Art. 118. O proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos, às suas expensas e no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas da apreensão, poderá solicitar ao SIM/POA a realização de exames ou reinspeção para comprovar que sua utilização ou consumo não expõe a risco a saúde pública.

§ 1º Comprovada a não exposição a risco da saúde pública, os produtos de origem animal apreendidos deverão ser liberados ao proprietário ou responsável, lavrando o médico veterinário fiscal do SIM/POA documento fiscal, nele fazendo constar, havendo, as condições da liberação.

§ 2º A liberação dos produtos de origem animal não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 119. As despesas ou ônus advindos da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação ou beneficiamento dos produtos de origem animal irregulares cabem aos seus proprietários ou responsáveis, a eles não assistindo direito a qualquer indenização, mantendo-se sujeitos às penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 120. São consideradas adulterações, atos, procedimentos ou processos que:

I – Utilizarem matéria prima alterada ou impura na fabricação de produtos de origem animal;

II – Adicionarem sem prévia autorização do órgão competente substâncias de qualquer qualidade, tipo ou espécie na composição normal do produto e não indiquem esta condição nos rótulos, embalagens ou recipientes.

Art. 121. São consideradas fraudes, atos, procedimentos ou processos, que artificialmente:

I- Modifiquem desfigurem ou deformem, ocultando, disfarçando ou dissimulando as características da matéria prima ou dos produtos de origem animal, com o fim de adequá-los às especificações e de saúde vigentes ou pelos agentes de inspeção e médicos veterinários fiscais;

II - Façam uso não autorizado da chancela oficial;

II- Substituam um ou mais elementos por outros, com o fim de elevar o volume ou peso dos produtos de origem animal, em detrimento de sua composição normal ou de seu valor nutritivo;

III- Alterem, no todo ou em parte, as especificações apostas nos rótulos, embalagens ou recipientes, tornando-as indevidas ou não coincidentes com o produto ou matéria-prima;

IV- Objetivem a conservação do produto, matéria-prima ou elementos constituintes pelo uso de substâncias proibidas;

VI- Consistam de operações de manipulação e elaboração visando estabelecer falsa impressão à matéria-prima ou ao produto de origem animal.

Art. 122. São consideradas falsificações, atos, procedimentos ou processos que:

I- Constituam processos especiais, com forma, caracteres ou rotulagem de privilégio ou de exclusividade de outrem, utilizados sem autorização dos seus legítimos proprietários na elaboração, preparação ou exposição ao consumo de produtos de origem animal.

II- Utilizem denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 123. A pena de condenação ou destruição dos produtos de origem animal, além dos casos previstos neste Regulamento, será aplicada quando:

I - Forem comprovadamente impróprios ao consumo humano ou animal, não passíveis de qualquer aproveitamento ou beneficiamento;

II- Não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente objetivando remover o risco à incolumidade pública implicada no seu consumo ou não destruição.

§ 1º Em sendo a condenação ou destruição de produtos de origem animal determinado em sentença pelo fiscal do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal deverá lavrar o Auto de Condenação ou Destruição em 03 (três) vias, nele consignando:

I- A identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal condenados;

II- A data, horário e local da condenação ou destruição;

III- A descrição detalhada dos produtos de origem animal condenados ou destruídos, especificando:

a) Sua quantidade, peso ou volume;

b) Sua espécie, variedade ou tipo;

1) O motivo e, caso for, a urgência sanitária da condenação ou destruição

2) Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a condenação ou destruição;

3) O método, meio ou agentes a serem empregados na destruição;

4) A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

5) A identificação e assinatura do emitente do auto de condenação ou destruição

§ 2º A destruição dos produtos de origem animal deverá ser efetuada na presença de duas testemunhas, devendo o médico veterinário fiscal identificá-las no próprio Auto de Condenação ou Destruição.

Art. 124. A suspensão das atividades poderá ser aplicada quando a irregularidade ocorrer em procedimento ou processo no qual o proprietário ou responsável pelo estabelecimento foi orientado por agente de órgão competente, relacionado à produção, preparação, transformação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem ou armazenamento de produtos de origem animal ou matérias primas e que envolva risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 1º Para a aplicação da medida é necessária a comprovação da antecedente orientação por agente competente ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento e relacionada a irregularidade não sanada.

§ 2º Em sendo a suspensão das atividades determinada em sentença pelo SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Suspensão das Atividades em 03 (três) vias, nele consignando:

I – A identificação do proprietário ou responsável

II – A data, horário e local da suspensão das atividades;

III – Os motivos e, caso for, a urgência sanitária da suspensão

IV – Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a suspensão;

V - A descrição detalhada da atividade suspensa;

VI – A descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:

a) Quantidade;

b) Espécie, variedade ou tipo;

c) Marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individualizam;

d) Função ou finalidade

VII – O método e identificação do meio empregado na suspensão;

VIII – Os prazos e as medidas a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da suspensão;

IX – A advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a suspensão;

X - A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

XI – A identificação e assinatura do emitente do Auto de Suspensão das Atividades.

§ 3º A revogação da suspensão será efetivada pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA através de Termo de Visita circunstanciado e está condicionada ao comprovado saneamento das irregularidades que ensejaram a medida administrativa.

§4º A revogação da suspensão das atividades não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 125. A suspensão das atividades deverá ser aplicada, independente de prévia orientação, quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados à adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria-prima ou afins.

Art. 126. A pena de interdição parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração decorrer de reincidência em conduta que importe em iminente ou presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 1º A interdição deve restringir-se às atividades ou procedimentos e respectivos equipamentos, materiais ou utensílios, cuja operação ou uso exponha a risco a saúde pública.

§ 2º A pena de interdição parcial do estabelecimento será efetivada pelo médico veterinário fiscal competente, que deverá lavrar o Auto de Interdição Parcial do estabelecimento em 03 (três) vias, nele consignado:

- I- A identificação do proprietário ou responsável;
- II- A data, horário e local da interdição parcial do estabelecimento;
- III- Os motivos expostos na sentença que determinaram a interdição parcial;
- IV- Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a interdição parcial;
- V- A descrição detalhada das atividades parcialmente interditas;
- VI- A descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:
 - a. Quantidade;
 - b. Espécie, variedade ou tipo;
 - c. Marca do fabricante, potência, entre outras informações que os individualizam; função ou finalidade.
- VII- O método e identificação do meio empregado para a interdição parcial;
- VIII- Os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da medida administrativa;
- IX- A advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição parcial;
- X- A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;
- XI- A identificação e assinatura do emitente do auto de interdição parcial do estabelecimento.

§ 3º A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da atuação de outras penalidades.

Art. 127. A desinterdição das atividades e equipamentos, materiais ou utensílios a elas correlatas será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

I- Requerimento do interessado dirigido ao fiscal do SIM/POA, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição

II- Aprovação prévia pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA firmada em termo de visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 128. A pena de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade relacionar-se às atividades ou processos que importem em presente risco á saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, acrescida de, pelo menos, uma das seguintes circunstâncias:

I – Estabelecimento não registrado no órgão de inspeção e saúde competentes;

II – Comprovado descumprimento das determinações de inspeção ou fiscalização do SIM/POA ou agentes a seu serviço relacionadas ao saneamento ou afastamento do risco ou da ameaça à saúde pública;

III – Desenvolvimento desautorizado de atividade ou processo ou operação de equipamento, material ou utensílio suspenso ou parcialmente interditado pelo SIM/POA.

§ 1º Em sendo a pena de interdição total do estabelecimento determinada em sentença pelo SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar Auto de Interdição Total do Estabelecimento em 03 (três) vias, nele consignando:

I – A identificação do proprietário ou responsável;

II – A data, horário e local da interdição total do estabelecimento;

III – Os motivos que fundamentam a interdição total;

IV – Os dispositivos regulamentares que motivam a interdição, total;

V – O método e identificação do meio empregado para a interdição total;

VI – Os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da interdição total;

VII – A advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição total;

VIII – A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

IX – A identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Total do Estabelecimento.

§ 2º A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 129. A desinterdição total ou parcial do estabelecimento será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

I – Requerimento do interessado dirigido ao fiscal do SIM/POA, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II – Aprovação prévia pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA, firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 130. A pena de cancelamento do registro do estabelecimento no SIM/POA será aplicada na ocorrência de uma das seguintes circunstâncias:

I – Resulte apurada e comprovada em regular processo administrativo e específica inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;

II – Funcionamento desautorizado do estabelecimento regularmente interditado pelo SIM/POA;

III – Estabelecimento com registro prévio no SIM/POA e que, salvo causa decorrente de fato jurídico natural extraordinário, não cumpra o descrito no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução.

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 131. A Secretaria de Finanças, sem prejuízo de suas atividades específicas e sempre que solicitadas, prestarão sua colaboração à consecução dos objetivos da legislação do SIM/POA.

Parágrafo único. Os médicos veterinários fiscais do SIM/POA, sempre que julgarem necessário, poderão requisitar força policial para exercer suas atribuições.

Art. 132. Até que complete a implantação da inspeção, os estabelecimentos que a ela ainda não estiverem sujeitos deverão preparar-se tecnologicamente e diligenciar para que as suas condições higiênico-sanitárias sejam compatíveis com as exigências legais e regulamentares.

Parágrafo único. Os médicos veterinários fiscais do SIM/POA ou a seu serviço deverão orientar os estabelecimentos visando a consecução do disposto no presente artigo.

Art. 133. Compete ao SIM/POA promover a cooperação e integração dos trabalhos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal com os demais órgãos e instituições,

públicas ou privadas, em todos os níveis da federação, com o fim de aprimorar os processos e procedimentos neles envolvidos.

Art. 134. O SIM/POA promoverá o aprimoramento técnico de seus agentes, dispondo-lhes cursos, estágios ou treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos ou outras instituições.

Art.135. As autoridades da Saúde Pública, na vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, deverão informar ao SIM/POA os resultados das análises de rotina e fiscais, quando delas resultarem a apreensão ou condenação de produtos de origem animal.

Art. 136. Os casos omissos neste Regulamento serão deliberados pelo Secretário da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Capitão Leônidas Marques.

ANEXO II

DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTEs NORMAS TÉCNICAS PARA ABATEDOUROS BUBALINOS, BOVINOS, SUÍNOS, OVINOS E CAPRINOS

Art.1º. Compreendem os abatedouros regidos por esta instrução os estabelecimentos de abate de bubalinos, bovinos, suínos, ovinos e caprinos.

Art. 2º. Todos os estabelecimentos de abates devem estar:

I - 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 que não comprometa a inocuidade dos produtos, conforme critério do agente fiscal do Sistema de Inspeção.

II - 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.

§1º 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.

Art.3º. Todos os estabelecimentos de abate devem dispor de:

I - 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.

II -Sistemas de tratamentos de dejetos: adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

a) 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, sendo vedado o deságue diretamente na superfície do terreno.

b) Os sistemas de tratamento de dejetos devem ser separados e denominados:

1) Linha branca para água;

2) Linha vermelha para sangue;

3) 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.

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

III - Instalações: Em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como: atordoamento, sangria, evisceração, graxaria, casa de couro, devendo:

a) O piso deve ser de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

b) As paredes devem ser lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção. Os cantos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

c) Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

d) Janelas devem ser de estrutura metálica, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

e) Portas devem ser 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. Sempre que possível, contemplar porta para entrada de equipamentos.

f) O pé direito deve ser 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.

g) Trilhagem com alturas e distâncias suficientes entre si e com as paredes, conforme quadro abaixo:

1. ALTURAS	BUBALINO S	BOVINO S	SUÍNO S	OVI/CAPR I
- 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

1. DISTÂNCIAS	BUBALINO S	BOVINO S	SUÍNO S	OVI/CAPR I
- 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

1) No ponto de sangria, o animal após pendurado deve permanecer com o focinho à distância aproximada do chão de 0,40 (zero vírgula quarenta) metros.

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

h) A iluminação deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas

devidamente protegidas, podendo ser de LED, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

1) A utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

i) A ventilação deve ser natural e 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, sendo vedado o uso de ventiladores nas áreas de produção.

j) O pátio deve ser pavimentado a fim de evitar a formação de poeiras ou barro, admitindo-se pavimento primário, a critério do agente fiscal do Sistema de Inspeção.

§4º Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

IV - Utensílios e equipamentos: Adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos, obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os processos de higienização, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do matadouro.

a) Os equipamentos e utensílios devem ser de materiais atóxicos, impermeáveis e resistentes, de fácil lavagem e higienização.

b) Fica permitido o uso de equipamentos simples, de multifuncionalidade, considerando:

1) O pré-resfriamento de carnes poderá ser efetuado com água gelada ou água com gelo, com renovação da água;

2) As instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio;

3) O uso de mesa para depilação ou esfola e evisceração, funil de sangria e outros em substituição à trilhagem aérea;

4) O uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação;

5) O uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar produtos e subprodutos comestíveis.

V – Funcionários: Em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e, quando em atividade, devem trajar uniforme completo composto de calça, camisa, touca e botas na cor clara.

VI - Vestiários/sanitários: Em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

a) Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias, toalhas descartáveis, saboneteira para sabonete líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupas;

b) Localizarem-se preferentemente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver a comunicação direta com a área interna;

c) Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

VII - Acesso de funcionários:

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

d) Dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento automático) necessários às boas práticas de higiene.

e) Ser provido de sistemas de sanitização de botas e pias de higienização entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.

VIII – Anexos: São considerados anexos fundamentais ao funcionamento do matadouro: sanitários, vestiários, casa de couro.

a) São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos transportadores de animais, lavanderia podendo esta ser terceirizada.

1) Escritório: deve ser localizado próximo à área industrial, podendo ser anexo, desde que não possua acesso direto com interior do estabelecimento.

b) Outros anexos: oficina, refeitório, residência, depósitos:

- 1) Devem estar localizados a uma distância aproximada de 10 (dez) metros ou a critério do fiscal da área industrial;
- 2) Não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
- 3) Quando forem anexo ao estabelecimento, devem comunicar-se com o mesmo somente através de “óculo”.

§5º Todo estabelecimento deve possuir local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de carcaças e produtos prontos.

Art. 4º. Todos os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir: 01 (uma) zona suja; e 01 (uma) zona limpa e anexos.

I - A zona suja 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.

II - A zona limpa 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.

Art. 5º. A zona suja, deve ser composta dos seguintes setores:

I - 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.

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

§2º 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.

§3º 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 deságue independente.

§4º 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).

§5º 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 atm (três atmosferas). Recomenda-se a hipercorreção desta água a 15 p.p.m.(quinze partes por milhão) para que haja uma higienização dos animais.

II - Setor de insensibilização e sangria constituído de:

a) Box de atordoamento.

b) canaleta de sangria.

§6º 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	BUBALINOS	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

§7º 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 g.1.

§8º A canaleta 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.

III) setor de esfola/depilação 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.

§9º 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 dos produtos de esfola tais como rolo para retirada do couro de bovinos e bubalinos e/ou ar comprimido para pele de ovinos.

§10 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 65º C e 72º C) para que não cause danos na carcaça.

§11 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 pelos ou sistema de transporte até o local destinado para tal.

§12 As áreas para coleta dos subprodutos são denominadas de: depósito de couro/pelêgo depósito para patas e chifres, depósito para pelos, 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.

IV - Setor de condenados: Estar localizado anexo ao D.I.F. (Departamento de Inspeção Final) e se comunicar com outro anexo somente através de “óculo”;

- a) Ter comunicação com as demais áreas do estabelecimento que produzam condenados;
- b) Ser de tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento;
- c) Ser de fácil limpeza e higienização;
- d) Ter acesso externo para retirada do material condenado.

V - Setor de não comestíveis composto pela graxaria, a qual deve:

- a) Estar localizada à uma distância a ser definida pelo agente fiscal do Sistema de Inspeção;
- b) Ter tamanho e capacidade necessária para atender a demanda do estabelecimento;
- c) Ser de tecnologia adequada à atender as necessidades de higiene.
- d) A graxaria podendo ser terceirizada.

Art. 6º. A zona limpa, deve ser composta dos seguintes setores:

I - Setor de evisceração: localizado após a esfola e segue a sequência que vai desde a abertura da carcaça até o destino final da mesma e deve:

- a) Ser 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.

II) 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.

III - 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.

IV - 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 g.1;

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.

V - 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).

VI - 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 g.1;

e) Ser dotado de equipamento de frio adequado, conforme a sua utilização (resfriamento/congelamento). A temperatura das câmaras deve atingir os seguintes patamares:

1) Câmara de resfriamento – 0º C (zero) a 1º C (um)

2) Câmara de congelamento – - 18º 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.

h) Não possuir ralos.

VII - 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.

Art. 7º. A casa de couro é o 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 ou a critério do serviço de inspeção oficial;
- b) Ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;
- c) Ser de fácil lavagem e higienização.

Art. 8º. Controle de qualidade: cada estabelecimento ou empresa deve manter o controle de qualidade de suas operações e produtos auditáveis, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, sendo indispensável um responsável técnico.

ANEXO III

DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTEs NORMAS TÉCNICAS PARA OS ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE AVES E COELHOS.

Art. 1º. Compreendem os abatedouros regidos por esta instrução os estabelecimentos de abate de aves e coelhos:

I - 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 que não comprometa a inocuidade dos produtos, conforme critério do agente fiscal do sistema de inspeção.

II - 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.

Art. 2º. Todos os estabelecimentos de abate devem dispor de:

I - Água de abastecimento: potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades do abatedouro, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, sendo para aves 30 (trinta) litros por animal e para coelhos 80 (oitenta) litros por animal e que atenda as disposições seguintes:

a) Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades dos setores.

b) A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

c) É necessário que toda a água utilizada seja submetida à cloração.

d) No *chiller* é necessária a hipercloração da água.

§1º Em empreendimentos de pequeno porte, o aquecimento de água poderá ser feito por meio de outros sistemas que não por caldeira.

§2º O sistema de aquecimento de água pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

II - Sistemas de tratamento: de dejetos adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido, atendendo as seguintes recomendações.

a) 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.

b) Os sistemas de tratamento de dejetos devem ser separados e denominados em:

1) linha branca para água;

2) linha vermelha para sangue;

3) Linha verde para tripas: 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.

3.1) A linha verde (tripas) desemboca em uma caixa coberta que deve ter tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento, podendo ter o gradeamento.

III – Instalações: Em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como atordoamento (que pode ser por eletrocussão) ou outras tecnologias que permitam uma insensibilização adequada, sangria, evisceração, cortes, vestiários/sanitários, escritório, graxaria, depósito de penas e pele. Instalações essas que devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

§3º Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

§4º O piso deve ser de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

§5º As paredes devem ser lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção. Os cantos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

§6º Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor construído

de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

§7º Janelas devem ser de estrutura metálica, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

§8º Portas devem ser 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. Sempre que possível, contemplar porta para entrada de equipamentos.

§9º O pé direito deve ser 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.

§10 A iluminação deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, podendo ser de LED, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

§11 A utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

§12 A ventilação deve ser natural e 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, sendo vedado o uso de ventiladores nas áreas de produção.

IV - Utensílios e equipamentos: adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos, obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os processos de higienização, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do matadouro.

§13 Os equipamentos e utensílios devem ser de materiais atóxicos, impermeáveis e resistentes, de fácil lavagem e higienização.

§14 Em empreendimentos de pequeno porte, fica permitido o uso de equipamentos simples, de multifuncionalidade, considerando:

a) pré-resfriamento e resfriamento efetuado com água gelada ou água com gelo, com renovação da água;

- b) As instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio;
- c) O uso de mesa para depilação ou esfola e evisceração, funil de sangria e outros em substituição à trilhagem aérea;
- d) O uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação;
- e) O uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar produtos e subprodutos comestíveis.

§15 Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: nórias, serras (carcaça/peito/desossa), pias, esterilizadores, atordoadores, escaldadeiras, depenadeiras, evisceradoras, lavadoras de moela, extratores de mucosa, chillers, escorredores, plataformas, caldeira, entre outros.

V – Trilhagem: adequada e com altura suficiente às necessidades, de acordo com o setor, sendo permitido o abate estacionário em pequenos estabelecimentos.

VI – Funcionários: em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividades no abatedouro devem estar trajando uniforme completo, composto de calça, avental, gorro e botas tudo em cor clara.

VII - Vestiários/sanitários: em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

§16 Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias, toalhas descartáveis, saboneteira para sabonete líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupas;

§17 Localizarem-se preferentemente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver a comunicação direta com a área interna;

VIII - O acesso de funcionários:

- a) Deve 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) Dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento automático) necessários às boas práticas de higiene.

d) Ser provido de sistemas de sanitização de botas e pias de higienização entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.

§18 Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de **uma** unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

Art. 3º. Todos os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir, basicamente: 1) 01 (uma) zona suja, 01 (uma) zona limpa e anexos.

Art. 4º. A zona suja composta de:

I - O setor de recepção de animais vivos deve ser constituído no mínimo de:

a) 01 (uma) plataforma de recepção de gaiolas com tamanho adequado ao potencial de abate do estabelecimento e a quantidade de gaiolas a serem recebidas, bem como altura suficiente que facilite as operações de descarga;

b) A plataforma deve dispor de piso pavimentado, com superfície plana, de fácil higienização, com declive mínimo de 2% em direção as canaletas de desaguamento deverão ser cobertas e providas de projeção de cobertura, para proteção das operações de descarga.

c) Devendo ser instalados ventiladores e pulverizadores, de modo que possibilite o melhor acondicionamento das espécies a serem abatidas.

d) 01 (um) local para lavagem das gaiolas provenientes das criações com tamanho suficiente para a capacidade do matadouro (podendo ser realizada na plataforma)

e) 01 (um) local para guarda das gaiolas limpas acima descritas (pode ser guardadas na plataforma).

II - Setor de insensibilização e sangria, constituído de:

a) Ponto de atordoamento:

1) para aves: constituído de canaleta provida de eletrochoque de intensidade suficiente para que cause uma boa insensibilização na ave ou funil para insensibilização mecânica e sangria.

2) Para coelhos: constituído de plataforma de tamanho adequado à capacidade de abate do estabelecimento onde é feita a insensibilização por método aprovado cientificamente.

b) A canaleta ou túnel e sangria deve ser:

1) Quando a nórea for elétrica: de tamanho suficiente, que permita a permanência dos animais por um tempo mínimo de 3 minutos, até que ocorra uma perfeita sangria.

2) Quando o processo for manual de tamanho suficiente para dar fluxo de abate, estipulado também o tempo mínimo de 3 minutos para uma sangria completa.

III – Setor de escaldagem e depenação ou esfola, que deve ser constituído de:

a) Área para escaldagem – As áreas destinadas a escaldagem das aves e retirada do couro dos coelhos podem estar localizadas na mesma dependência devendo ser constituída por:

1) Para aves:

1.1. Escaldadeira automática ou manual, de tamanho adequado para a execução dos trabalhos e de material de fácil lavagem e higienização;

1.2 Depenadeira de material de fácil lavagem e higienização com capacidade adequada à capacidade de matança do estabelecimento, sendo que a depenação pode ser manual a critério do serviço de inspeção.

1.3 Área para retirada de cutícula dos pés, localizada após o setor de escaldagem, quando se vira a ave, possibilitando a passagem dos pés pela água quente, fazendo o amolecimento da cutícula, facilitando sua retirada, quando a matança for automatizada.

2) Para coelhos:

2.1 Mesas e equipamentos, que preservem a qualidade e a higiene do produto da esfolagem tais como rolo ou ar comprimido para retirada do couro, esse deve ser devidamente filtrado.

2.2 Área para coleta e depósito de subprodutos: áreas para coleta dos subprodutos são denominadas de depósito de couro/pele, depósito para patas, depósito para cabeças e, devem ser:

2.2.1 De tamanho suficiente para acomodar a produção diária;

2.2.2 De fácil limpeza e higienização;

2.2.3 Anexo à área de esfolagem e comunicar-se com ela somente através de “óculo”.

2.2.4 Dotado de acesso externo para retirada dos subprodutos.

Art. 4º. A zona limpa composta de:

I – Setor de evisceração: localizado imediatamente após a esfolagem segue a sequência que vai desde a abertura da carcaça até o destino final da mesma e deve ser:

a) De tamanho adequado para que não haja aglomeração de carcaças, nem de pessoas;

b) Dotado de iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;

- c) Ser separado do setor de esfola ou depenagem através de parede;
- d) Dotado de acesso de funcionários único e exclusivo;
- e) Dotado de mesma com gancheira para inspeção de carcaças e vísceras. Esta mesa deverá possuir sistema de lavagem para carcaças, no início e no fim da mesma.
- f) Constituído de sistema de canalização, direcionado para as caixas de coleção de vísceras, localizadas anexas ao estabelecimento.
- g) Quando permitido o abate manual, a lavagem poderá ser realizada de forma manual também.

II – Setor de manipulação de miúdos: localizado junto à mesa de evisceração:

- 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.

III - Setor de condenados: deve ser de tamanho suficiente para atender a demanda de abate, localizado anexo a sala de matança, comunicando-se com esta somente por meio de óculo, sendo que carcaças condenadas podem ser acondicionadas em tambor.

IV - Setor de resfriamento: localizado após a área de evisceração, tem por finalidade promover o resfriamento de carcaças e miúdos de aves:

- a) Possuir *chiller*, o qual deve ser de inox, com sistema de entrada e saída de água.
- b) Apresentar sistema de resfriamento de miúdos, separado para fígado, coração e moela.

§ 1º Em empreendimentos de pequeno porte onde se realize o abate manual, o resfriamento por *chiller* é dispensado, desde que utilizado outro meio de resfriamento compatível com o processo.

§2º para matança de coelhos, não é utilizado *chiller* devido ao encaminhamento das carcaças e miúdos direto para a câmara fria.

V - Setor de gotejamento: localizado após o *chiller*, por nórea ou fixo, e que possibilite o escoamento das carcaças:

- a) Possuir espaço suficiente para que não permita o acúmulo de carcaças.

VI - Setor de desossa e/ou cortes: localizado após a área de gotejamento, tem por finalidade receber as carcaças para transformação, devendo:

- a) Apresentar mesa e equipamentos adequados as operações que pretende realizar, tais como facas, carrinhos, bandejas e etc.
- b) Possuir tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento.
- c) Ponto de água quente e fria, para esterilização de facas e higiene do setor.
- d) Estar localizado próximo ao setor de embalagens, comunicando-se com este por meio de porta.
- e) Possuir ventilação adequada, natural e artificial condizente com a capacidade de produção do estabelecimento.
- f) No processo manual a carcaça deve estar resfriada para o corte.

VII - Setor de embalagem e acondicionamento: local destinado à guarda das embalagens, devendo apresentar uma comunicação com o exterior que possibilite o recebimento das mesmas, esta abertura denomina-se óculo.

VIII - Setor de resfriamento/congelamento: constituído de câmaras frias e/ou túnel de congelamento ou freezer com capacidade adequada servindo para armazenamento de carcaças ou cortes, devendo:

- a) Ser em número condizente com o potencial do estabelecimento e utilização das mesmas.
- b) Ser localizada voltada para a expedição.
- c) Ser dotada de equipamento frio, conforme sua finalidade, mantendo os seguintes parâmetros:
 - 1) Câmara de resfriamento – 0º C (zero) a 1º C (um)
 - 2) Câmara de congelamento - - 18º C (menos dezoito)
 - 3) Ter paredes de cor clara, impermeável e de fácil lavagem e higienização.
 - 4) Apresentar porta de tamanho adequado.

IX - Setor de expedição: preferencialmente com projeção de cobertura e construída de maneira que não permita a entrada de funcionário.

X - Anexos: são considerados como anexos: graxaria, casa de couro, sanitários, vestiários, escritório, lavador de veículos transportadores de animais vivos e de matéria prima e depósito de penas ou pele. Os mesmos não devem possuir acesso direto ao interior da indústria.

- a) Casa de couro: utilizada para abatedouros de coelhos é o local destinado à guarda e/ou tratamento das peles que deve:

1) Estar localizado à uma distância apropriada da área industrial, conforme critério do agente fiscal do Sistema de Inspeção.

2) Ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento.

3) Ser de fácil lavagem e higienização.

b) São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos transportadores de animais e matéria prima. É necessário que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de carcaças e produtos prontos.

1) Escritório: deve ser localizado próximo à área industrial, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto com o interior do estabelecimento.

Art. 5º Controle de qualidade: cada estabelecimento ou empresa deve manter o controle de qualidade de suas operações e produtos auditáveis, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, sendo indispensável um responsável técnico.

ANEXO IV

OS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE CARNES DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUIDAS NESTE ANEXO

Art. 1º. Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos, devem estar instalados:

I - 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 que não comprometa a inocuidade dos produtos, conforme critério do agente fiscal do sistema de inspeção.

II - 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.

Art. 2º. Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos, devem dispor de:

I – Água de abastecimento potável: em quantidade suficiente para atender as necessidades da indústria, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, tomando como referência 1000(mil) litros/tonelada/dia, e que preencha a seguinte condições.

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 da água.

II- Sistemas de tratamentos de dejetos: adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

a) Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas 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, sendo vedado o deságue diretamente na superfície do terreno.

b) O sistema de tratamento de dejetos deverá possuir forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

III – Instalações: em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recepção, armazenamento, desossa, salga, fabricação, cozimento, defumação, cura, rotulagem, estocagem, expedição.

§1º Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre produtos prontos e matéria prima não processada ou em processamento.

a) Pátios:

1) Pavimentado de modo a evitar a formação de poeira ou de barro. Permite-se o revestimento primário desde que com bom acabamento, e que atenda a finalidade.

Art. 3º. Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem possuir:

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

II - Paredes em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que atenda os seguintes requisitos.

a) O ângulo entre paredes e entre pisos 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.

III - Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

IV - Janelas metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de janelas milimétricas, ou outro sistema, não sendo permitida sua fixação com armadura de madeira. Os parapeitos e/ou beiras das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

V - Portas metálicas sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático.

VI - Pé direito adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que hajam boas condições de temperatura dentro de todos os setores. Recomenda-se altura mínima de 3,00 (três metros) na área industrial e 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frias.

VII - 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 ou LED, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

a) a utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

VIII - 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, exaustores ou outros.

IX - 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 da indústria.

§1º Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, 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, pias, esterilizadores, talhas, equipamentos para moer, fatiar, picar, misturar, embutir e outros, como tanques plataformas, caldeira, e devem ser:

- a) Em número e tamanho com capacidade suficiente para atender a demanda do estabelecimento
- b) De material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que tiverem contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação devem ser do tipo não oxidável;
- c) De tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como por exemplo: pias, em locais adequados, de preferência acionados a pedal, com utilização de sabão líquido neutro e toalhas descartáveis;
- d) Serras, que podem ser automáticas ou manuais;
- e) Esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água pelo menos a 85°C (oitenta e cinco graus centígrados):
- f) Caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIM/POA.

X – Funcionários: Em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento, conforme seu tamanho e capacidade. Quando em atividade devem trajar uniformes completo composto de calça, avental, gorro e botas de cor clara. O acesso de funcionários deve ser:

- a) Único, preferencialmente através do vestiário
- b) 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.
- c) Dotado de lavadouro de botas e pias de higienização quando o acesso não for via vestiário/sanitário.

XI - Vestiários/sanitários:

- a) Em tamanho e número suficiente conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

b) Provido de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), pias, toalhas descartáveis, saboneteiras para sabão líquido, bancos e armários para guarda de roupas e objetos pessoais.

c) Localizado preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não havendo comunicação direta com a área interna e provido de laje.

§3º Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

Art. 4º. Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

I - Área de recepção

a) Recepção: local destinado à recepção da matéria prima, isolado das demais dependências por meio de porta telada provida de fechamento automático.

b) Câmara fria: local destinado ao armazenamento da matéria prima com capacidade suficiente para atender as necessidades da indústria, a trilhagem deverá apresentar uma altura mínima de 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros), distante entre si no mínimo 0,60 (sessenta centímetros) a trilhagem pode ser dispensada a critério do serviço de inspeção. As águas dos forçadores devem ser canalizadas evitando acúmulo no interior da câmara.

II – Área de manipulação

a) Setor de desossa: destinado a promover a desossa de carcaças e preparação dos cortes que serão usados na indústria. Neste setor deverão ser instaladas mesas apropriadas para manipulação de produtos, serras apropriadas para cortes, esterilizador de facas e gancheiras para cortes primários.

1) No setor de desossa não é recomendado o uso de bancadas

§1º O local para depósito de ossos deve ser exclusivo para tal, ser fechado e quando localizado externamente, comunicar-se com o setor de desossa através de óculo. Permite-se o uso de tambor com tampa e identificado para a finalidade

b) Setor de Salga: destinado a salga de produtos deve possuir mesas de salga seca e tanques para salga úmida, de material resistente e impermeável.

c) Setor de fabricação: local destinado a fabricação dos produtos, deve possuir os equipamentos necessários e próprios ao tipo de produto fabricado, em quantidade e tamanho suficiente as necessidades, entre os quais podemos citar: moedor de carnes, misturador, picador e embutideira. As mesas devem ser de aço inox.

III - Área quente: local destinado ao cozimento e defumação de produtos. Composto basicamente por fumeiros e tachos de cozimento, em quantidade adequada à produção. Os fumeiros devem apresentar uma largura máxima de 1,80 m (um metro e oitenta centímetros).

§2º A alimentação dos fumeiros e o sistema de aquecimento dos tachos de cozimento, obrigatoriamente deverá ser feita pela área externa.

IV - Área de expedição:

a) Setor de embalagem: necessitando de mesas e equipamentos adequados e suficientes para a atividade.

b) Setor de estocagem: local destinado ao armazenamento de produtos acabados, necessita de refrigeração, composto por uma câmara fria e/ou freezer, conforme a capacidade de produção. Faz parte ainda do setor de estocagem um local destinado a cura de produtos, isolado da expedição.

c) Setor de condimentos e embalagens: anexos à área de manipulação, destinado à guarda de embalagens e condimentos usados na fabricação de produtos. Devem ser construídos de forma que possuam porta comunicando para o interior da fabricação e óculo para o exterior da indústria.

§3º Deverão apresentar ainda, prateleiras destinadas ao armazenamento dos condimentos usados na fabricação.

d) Setor de tripas: anexo à área de manipulação, deve ser construído de forma que apresente porta para a área externa da indústria e óculo para a área interna de manipulação, deve possuir basicamente um tanque para lavagem de tripas quando necessário.

V – Anexos: são considerados como anexos: escritório, refeitório, oficina. É aconselhável que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores de carcaças e produtos prontos.

Art. 5º. Controle de qualidade: cada estabelecimento ou empresa deve manter o controle de qualidade de suas operações e produtos auditáveis, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, sendo indispensável um responsável técnico.

ANEXO V

OS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DE DERIVADOS DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUIDAS NESTE ANEXO.

Art. 1º. Os laticínios compreendem os estabelecimentos de leite e derivados de envase de leite, queijarias e demais unidades de produção de derivados lácteos.

Art. 2º. Os estabelecimentos de leite e derivados devem estar instalados:

I - 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 que não comprometa a inocuidade dos produtos, conforme critério do agente fiscal do Sistema de Inspeção.

II - 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 regulamentado das vias públicas poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a rede pública.

Art. 3º. Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem dispor de:

I - Água de abastecimento potável: em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização do laticínio, em todos os seus setores, inclusive equipamentos e das dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidades de 06 (seis) litros de água para cada litro de leite, preenchendo as seguintes condições:

- a) Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades dos setores.
- b) A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.
- c) É necessário que toda a água utilizada seja submetida à cloração.

II – Sistemas de tratamento de dejetos: adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

- a) Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas 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, sendo vedado o deságue diretamente na superfície do terreno.
- b) Quando o estabelecimento estiver situado em propriedade rural, as águas residuais provenientes da higienização dos estábulos, currais e sala de ordenha devem ser canalizados em sistema fechado até esterqueiras apropriadas, localizadas distantes do estabelecimento industrial de modo a evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos.
- c) As demais águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo de estabelecimento.

III - Instalações: em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais com envase do leite, fabricação de manteiga, do requeijão, do iogurte, do doce de leite, de queijos diversos, refrigeração, armazenagem e laboratório.

- 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.

§1º Quando o estabelecimento estiver localizado na propriedade rural, deve existir instalação apropriada para a higienização e guarda de equipamentos e materiais de ordenha separada das dependências industriais.

- b) O piso deve ser de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.
- c) As paredes devem ser lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção. Recomenda-se que os cantos entre paredes e entre piso e paredes sejam arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.
- d) Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (canetão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.
- e) Janelas devem ser impermeáveis, de material resistente, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.
- f) Portas devem ser impermeáveis, de material resistente, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e ou outros animais através da instalação de telas milimétricas e

sistema de fechamento automático. Sempre que possível, contemplar porta para entrada de equipamentos.

g) A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria, sendo que as lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos, sendo proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

h) O pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

i) O pátio deve ser pavimentado a fim de evitar a formação de poeiras ou barro, admitindo-se pavimento primário, a critério do agente fiscal do Sistema de Inspeção.

IV - Utensílios e equipamentos adequados: e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os processos de higienização, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente as necessidades do laticínio.

§2º Pasteurizador é obrigatório em todos os estabelecimentos de leite e derivados.

§3º Poderá ser permitido o uso de pasteurizador do tipo lento para empreendimentos de pequeno porte que utilizem exclusivamente matéria prima produzida no próprio estabelecimento. Neste caso o equipamento deve ser de tamanho adequado ao volume de produção e dotado de dispositivo de aquecimento, de termoregulador e homogeneizador de temperatura.

§4º Caldeira deve estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência à existência determinada pela legislação vigente, ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento, quando for a lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar presença de roedores ou outros animais nocivos.

V – Funcionários: em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e quando em atividade no laticínio devem trajar uniforme completo composto de calça, avental, gorro e botas de cor clara.

V - Vestiários/sanitários: devem ser do tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação especificada, providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), pias, toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido, bancos ou armários ou cabides para roupa, lixeiras com acionamento com pedal.

§5º Os vestiários/sanitários deverão ser localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com a área interna e provido de laje, dotado de barreira sanitária no acesso para a área industrial.

§6º Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

VI - Anexos: são considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do laticínio: laboratório, setor para lavagem e guarda de formas e utensílios, sanitários, vestiários.

§7º São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos.

§8º Laboratório deve ser do tamanho suficiente para abrigar todos os equipamentos necessários as análises de rotina, ter acesso, preferencialmente, pela plataforma de recepção e comunicar - se com a dependência de beneficiamento através de óculo, Ser de fácil lavagem e higienização.

§9º Escritório deve ser localizado próximo à área industrial, podendo ser anexo, desde que não possua acesso direto com interior do estabelecimento.

VII - Outros anexos: oficina, refeitório, residência, depósitos, não devem dar acesso direto ao interior da indústria, o estabelecimento pode ser anexo a residência, desde que tenha acesso independente.

Art. 4º. Todos os estabelecimentos de leite e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir basicamente: 01 (uma) zona suja, 01 (uma) zona limpa e anexos.

Art.5º. A zona suja composta de:

I - Setor de recepção, que deve ser constituída no mínimo de:

- a) Plataforma ampla, de modo a facilitar a descarga do leite
- b) Prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga
- c) Equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do leite.

§1º O estabelecimento que produza seu próprio leite ou adquira de propriedades vizinhas e faça o transporte em latões, deverá fazê-lo em até 90 minutos após a ordenha

§2º A propriedade que fizer o transporte de leite em latões deve possuir área destinada a lavagem, higienização e armazenamento dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite

§3º A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, podendo ser realizada na área de recepção.

§4º Setor para higienização de caixas, que deve ser constituído por uma sala anexa porém independente ao corpo industrial e comunicar-se com o interior através de óculo e possuir equipamentos necessários e suficientes para a finalidade.

Art.6º. A zona limpa é composta pelos setores industriais do estabelecimento conforme as atividades a serem desenvolvidas.

Art.7º. A Área Industrial de um laticínio pode ser constituída conforme sua atividade de:

- I- Setor de beneficiamento e envase de leite;
- II- Setor de fabricação de queijos;
- III- Setor de fabricação de iogurte e bebidas lácteas;
- IV-Setor de fabricação de manteiga;
- V- Setor de fabricação de doce de leite e/ou requeijão;
- VI- Setor de condimentos e aditivos;
- VII- Setor de embalagem e rotulagem;
- VIII- Setor de estocagem e resfriamento;
- IX- Setor de expedição de leite e derivados.

§1º Um equipamento pode ser utilizado para múltiplas funções e as salas podem ser aproveitadas quando o setor permitir, sendo possível que os setores sejam definidos por barreira técnica quando o processamento assim o permitir.

Art. 8º. Os diversos setores que compõe as áreas de fabricação de um laticínio devem:

- I- Estar dispostos de uma sequência adequada com a finalidade de que não haja retorno nem cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;
- II- Serem dotados de equipamentos suficientes e adequados a necessidade do setor.
- III- Quando possuir defumador, que este seja 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, quando a fabricação requerer defumação. A alimentação do defumador, para produção de fumaça, deve ser externa.

Art. 9º. O setor de condimentos e aditivos deve situar-se em posição adequada a atender as diversas etapas de fabricação, e comunicar-se com o interior da indústria através de portas desde que com o exterior comuniquem-se através de óculo, ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos ali armazenados, ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos ali armazenados.

Parágrafo único. Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda ingredientes, condimentos e aditivos, de embalagens e de rótulos poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 10. O setor de embalagem e rotulagem deve ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento, ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como embaladeiras, grampeadores, tanques, bandejas, carrinhos, caixas, estrados, prateleira, situar-se em posição adequada a atender as diversas etapas da fabricação, e comunicar-se com o interior da indústria através de portas desde que com o exterior comunique-se através de óculo.

§1º Em empreendimentos de pequeno porte, o setor de embalagem não necessita ser separado fisicamente da sala de produção.

§2º O setor de embalagens primárias, secundárias e rótulos poderá ser separado por barreira técnica, desde que não haja prejuízo a identidade e inocuidade dos produtos.

Art. 11. O setor de estocagem e resfriamento é constituído de câmaras frias ou depósitos, conforme as características dos produtos fabricados e devem:

- I- Ser em número e tamanho condizente com o potencial do estabelecimento;
- II- Estar localizado próximo a área de expedição;
- III- Ser dotado de equipamento de frio adequado, conforme a tecnologia do produto;
- IV- Utilizar estrados e estruturas de prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira, exceto para queijos que a tecnologia permita.

§1º Em empreendimentos de pequeno porte, podem ser utilizados balcões ou refrigeradores domésticos para armazenamento, desde que haja controle de temperatura.

Art. 12. O setor de expedição de leite e derivados deve ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos, dotado, preferencialmente, de óculo adequado para a finalidade ou porta com barreira contra insetos, dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga.

Parágrafo único. O transporte de produtos elaborados por empreendimentos de pequeno porte pode ser realizado em caixas isotérmicas, desde que estas sejam constituídas de material atóxico e de fácil higienização e que o tempo de permanência dos produtos fora da refrigeração não exceda duas horas.

Art. 13. Controle de qualidade: Cada estabelecimento ou empresa deve manter o controle de qualidade de suas operações e produtos auditáveis, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, sendo indispensável um responsável técnico.

ANEXO VI
DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E
INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-SIM/POA, RESOLVE APROVAR
AS SEGUINTEs NORMAS TÉCNICAS PARA OVOS E DERIVADOS

Art. 1º. Os estabelecimentos de ovos e derivados deverão atender as normas técnicas instituídas nesta instituição.

Parágrafo único. Compreendem estabelecimentos de ovos e derivados regidos por esta instrução as granjas avícolas, as indústrias e entrepostos de ovos.

Art. 2º. Todos os estabelecimentos de ovos e derivados devem estar:

I - Distantes de criações, estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiros, ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos, conforme critério do agente fiscal do Sistema de Inspeção.

II - 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.

Art. 3º. Todos os estabelecimentos de abate devem dispor de:

I - Água de abastecimento potável: em quantidade suficiente para atender as necessidades do estabelecimento, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos seus setores, inclusive equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 0,6 litro de água para cada dúzia de ovos.

a) De todas as dependências deve-se ter acesso a pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para o atendimento as necessidades do setor (água quente apenas para higienização)

b) A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização;

c) É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

§1º É permitida a hipercloração da água para lavagem dos ovos, em níveis não superiores a 50 ppm (partes por milhão).

II - 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 sistemas de esgoto apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

b) Quando o estabelecimento estiver situado em propriedade rural, as águas residuais provenientes da higienização do estabelecimento devem ser canalizadas em sistema fechado até o destino apropriado, localizado distante e de modo a evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos.

c) As demais águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento ou fossa asséptica.

III – Instalações: condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local em quantidade e dimensões suficientes para garantir o fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada.

a) O piso deve ser de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

b) As paredes devem ser lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção. Recomenda-se que os cantos entre paredes e entre piso e paredes sejam arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

c) Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

d) Janelas devem ser de impermeáveis, de material resistente, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

e) Portas devem ser impermeáveis, de material resistente, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e ou outros animais através da instalação de telas milimétricas e

sistema de fechamento automático. Sempre que possível, contemplar porta para entrada de equipamentos.

f) A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria, sendo que as lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos, sendo proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

g) O pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

h) O pátio deve ser pavimentado a fim de evitar a formação de poeiras ou barro, admitindo-se pavimento primário, a critério do agente fiscal do Sistema de Inspeção.

IV - Utensílios e equipamentos suficientes: para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente as necessidades e características do estabelecimento.

§2º Compreende-se por utensílios para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, baldes, cestos, mesas, estrados entre outros e devem ser:

a) De material impermeável e resistente;

b) De superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção.

§3º Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item IV: tanque, máquina classificadora, ovoscópio, fogão, fogareiro, balança, máquina de descasque, desidratadores entre outros e devem ser:

a) Em número e tamanho com capacidade suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

b) 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;

c) De tecnologia adequada à respectiva utilização.

V - Funcionários em número suficiente: para que possam atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e quando em atividade devem trajar uniforme completo composto de calça, camisa, touca e botas na cor clara.

VI - Vestiários/sanitários: em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

a) Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis, saboneteira para sabonete líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupas;

b) Não deve haver a comunicação direta com a área interna;

§4º Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

VII - Acesso de funcionários:

a) Deve 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) Dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento automático) necessários às boas práticas de higiene.

d) Ser provido de barreira sanitária e pias de higienização entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.

§5º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

Art. 4º. Todos os estabelecimentos, para serem registrados no SIM/POA, para cada espécie, devem preencher as condições a seguir especificadas:

I- A zona limpa é composta pelos setores de manipulação para classificação ou industrialização dos ovos.

II- O setor de recepção de ovos e depósito de ovos sujos vindos da granja compõem a zona suja, que deve ser separada da zona limpa através de mureta, ou meia parede, ou mesas das demais áreas do estabelecimento. Este setor é constituído de:

a) Local apropriado para a recepção dos ovos;

b) Prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga dos ovos;

c) Local apropriado para lavagem e desinfecção de bandejas plásticas (podendo ser feita na sala de recepção de ovos);

d) Local apropriado para depósito de bandejas plásticas limpas;

§1º A zona limpa é composta pelos setores de manipulação para classificação ou industrialização dos ovos.

III - A área industrial de um estabelecimento de ovos e derivados pode ser constituída conforme sua atividade de:

- a) Setor de recepção e depósito de ovos vindos da granja.
- b) Setor de lavagem, ovoscopia e classificação de ovos, devendo dispor também de pia, saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos.
- c) Setor de cozimento descasque e resfriamento.
- d) Setor de envase e esterilização.
- e) Setor de embalagem.
- f) Setor de depósito de produtos prontos e expedição.
- g) Setor de depósito de condimentos e aditivos.
- h) Setor de depósito de embalagens.

§2º O setor de recepção e separação de ovos pode ser separado por barreiras técnicas do interior da indústria.

§3º Os estabelecimentos que fazem o reaproveitamento das bandejas sujas vindas dos galinheiros para a coleta de ovos, devem ter um setor específico com local adequado para a lavagem, higienização e desinfecção das mesmas.

§4º Não é permitido o reaproveitamento das bandejas sujas para a embalagem de ovos prontos (lavados, ovoscopiados e classificados).

IV - O setor de depósito de embalagens vazias deve situar-se em posição adequada para atender as necessidades do setor de manipulação e comunicar-se com o interior do estabelecimento através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo e deve ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação das embalagens vazias ali armazenadas.

§5º O setor de embalagens primárias, secundárias e rótulos poderá ser separado por barreira técnica, desde que não haja prejuízo a identidade e inocuidade dos produtos.

§6º Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda de embalagens e rótulos e poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

V - O setor de depósito de produtos prontos e expedição devem ser de tamanho condizente com o potencial do estabelecimento, ser equipado de prateleiras e estrados de material apropriado. Recomenda-se que a expedição seja dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante intempéries.

VI - Para ovos *in natura* não é necessária barreira física entre o setor de produção e expedição.

Art. 5º. Equipamentos específicos máquina para lavagem, ovoscopia e classificação de ovos, é obrigatória em todos os entrepostos que recebem, manipula, embalam e comercializam ovos também de produção de terceiros.

I - Fica proibida a lavagem manual de ovos.

II - Poderá ser permitida a ovoscopia e classificação manual nos estabelecimentos que apenas recebem e manipulam ovos de produção própria, até o máximo de 3.600 (três mil e seiscentos) ovos/dia (ou 300 dúzias).

III - Entrepostos e/ou distribuidores que recebem ovos de terceiros e reembalam em embalagens próprias são obrigados a executar nova ovos cópia.

IV - Entrepostos e/ou distribuidores que recebem comprovadamente ovos de 01 (um) único fornecedor já devidamente registrado e inspecionado por órgão oficial e reembalam em embalagens próprias, a critério do SIM/POA poderão ser dispensados de nova ovoscopia.

§1º Em empreendimento de pequeno porte, o produto poderá ser entregue sem a lavagem. Nestes casos, o rótulo deverá trazer a indicação de higienização antes do consumo e alerta sobre do perigo do consumo do ovo cru.

V - Caldeira, quando existente, deve:

a) Estar localizado fora do bloco industrial e afastado de qualquer outra dependência que é determinada pela legislação vigente;

b) Ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;

c) Quando a caldeira for a lenha, o depósito de lenha deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar presença de roedores e outros animais nocivos.

Art. 6º. Controle de qualidade:

§1º Todos os estabelecimentos de ovos e derivados com registro no SIM/POA somente poderão receber ovos provenientes de granjas cadastradas na Defesa Sanitária Animal (DSA) da Secretaria da Agricultura, e estes estabelecimentos devem apresentar sempre que solicitado a documentação comprobatória da origem dos ovos.

§2º Os estabelecimentos registrados no SIM/POA, e que manipulam ovos “*IN NATURA*” devem apresentar a cada 06 (seis) meses o laudo negativo de Salmonelose obtido por meio de método padrão das granjas fornecedoras de ovos e emitido por um Médico Veterinário.

§3º Os ovos destinados à classificação em outro Município, devem estar obrigatoriamente acompanhados da respectiva “nota de produtor rural”, constando as seguintes informações:

I - Da origem:

- a) Nome da granja.
- b) Endereço da granja.
- c) Nº do cadastro da granja na GSA/ADAPAR
- d) Objetivo do transporte (ovos destinados exclusivamente para a classificação).
- e) Data da embalagem dos ovos na granja.
- f) Assinatura do proprietário.

II - Do destino:

- a) Nome do entreposto.
- b) Endereço do entreposto.
- c) Nº de registro do entreposto no serviço de inspeção competente.

§4º Os ovos destinados ao consumo humano e vendidos no comércio atacadista ou varejista devem estar devidamente acondicionados e embalados adequadamente, bem como claramente identificada a sua origem através de rótulo, etiqueta, isto é válido também para os ovos acondicionados em bandejas de 2,5 (duas vírgula cinco) dúzias de ovos.

Art. 7º. Para exposição de ovos no comércio, adotar-se-á a mesma classificação utilizada pelo Estado do Paraná.

Art. 8º. Controle de qualidade: cada estabelecimento ou empresa deve manter o controle de qualidade de suas operações e produtos auditáveis, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, sendo indispensável um responsável técnico.

ANEXO VII

OS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS À MANIPULAÇÃO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS, DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTE ANEXO.

Art. 1º. Compreendem os estabelecimentos regidos por esta instrução os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados, tanto casa do mel como entrepostos.

Art. 2º. Todos os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados devem estar:

I - 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 que não comprometa a inocuidade dos produtos, conforme critério do agente fiscal do Sistema de Inspeção.

II - 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.

Art. 3º. Todos os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados devem dispor de:

I - 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.

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 da água.

II - 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.

III - 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.

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 geleia 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.

§1º A critério do SIM/POA poderá ser exigida a instalação de um laboratório para controle de qualidade do mel.

IV - 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.

a) O piso deve ser de material impermeável, resistente à correção e à abrasão, antiderrapante, de limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos raios, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

b) As paredes devem ser lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção. Os cantos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

c) Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

d) Janelas devem ser de estrutura metálica, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

e) Portas devem ser 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. Sempre que possível, contemplar porta para entrada de equipamentos.

f) O pé direito deve ser 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.

g) A iluminação deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, podendo ser de LED, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

h) A ventilação deve ser natural e 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, sendo vedado o uso de ventiladores nas áreas de produção

i) Os pátios devem ser 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.

IV - 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, etc. 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 IV: 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, podendo ser balde plástico desde que seja de primeiro uso.
- 3) De tecnologia adequada à respectiva utilização.

V – 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.

VI - Vestiários/Sanitários: em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

a) Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias, toalhas descartáveis, saboneteira para sabonete líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupas;

b) Localizarem-se preferentemente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver a comunicação direta com a área interna;

VII - O acesso de funcionários:

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

d) dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento automático) necessários às boas práticas de higiene.

§2º Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

Art. 4º. 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.

I - A zona suja é constituída de:

a) Setor de recepção, que deve ser constituído de:

- 1) plataforma ampla, de modo a facilitar as operações de descarga do mel;
- 2) prolongamento de cobertura suficiente para proteger as operações de descarga das intempéries;
- 3) equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do mel;
- 4) área de lavagem e higienização de recipientes (baldes) anexa ou na própria plataforma, porém de modo que não haja interferência na higiene do mel;
- 5) Local apropriado para depósito de recipientes limpos.

b) Setor de depósito da matéria prima recebida e desoperulação.

Art. 5º. A zona limpa é composta pelos setores de manipulação e industrialização da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis.

Parágrafo único. A zona limpa deve dispor também de pias (de preferência com acionamento automático), saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos.

Art. 6º. A área industrial pode ser constituída conforme sua atividade de:

I - Setor de pré-aquecimento, descristalização, centrifugação, filtração, pasteurização, decantação, classificação e envase do mel.

II - Setor de preparo da geleia real e pólen e adição ao mel.

III - Setor de fabricação de bebidas fermentadas e vinagres.

IV - 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).

V - Setor de acondicionamento e rotulagem.

VI - Setor de depósito de embalagens vazias e rótulos

VII - Setor de depósito de produtos prontos e expedição.

VIII - Setor de manipulação e preparo da cera de abelhas e de própolis (isolado da área de industrialização de produtos comestíveis).

§1º Quando for necessária a descristianização, esta poderá ser realizada em estufa, banho-maria ou equipamento similar para esta finalidade.

§2º O setor de embalagens primárias, secundárias e rótulos poderá ser separado por barreira técnica, desde que não haja prejuízo a identidade e inocuidade dos produtos.

§3º Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda de embalagens, rótulos e ingredientes poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

§4º O Setor de acondicionamento e rotulagem deve ter tamanho, iluminação natural e artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento e situar-se em posição adequada para atender ao fluxo correto do estabelecimento.

§5º O Setor de estocagem de geleia real e pólen pode ser equipado com freezer, geladeira industrial ou câmara fria conforme as necessidades do estabelecimento.

§6º O Setor de depósito de produtos prontos e expedição deve estar localizado em local apropriado atendendo ao fluxo correto do estabelecimento, sendo que a área de produção e expedição não precisam conter uma barreira física para sua separação.

I - Os produtos armazenados nesta área devem estar acondicionados sobre estrados e/ou prateleiras de material apropriado.

II - Recomenda-se que a expedição seja dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante as intempéries.

§7º O escritório deve estar localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

§8º Outros anexos, como oficina, refeitório, residência e almoxarifado não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento de manipulação e/ou industrialização.

§9º Quando houver caldeira esta deve:

I - Estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência na distância determinada pela legislação vigente;

II - Ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;

III - 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.

Art. 7º. Controle de qualidade: cada estabelecimento ou empresa deve manter o controle de qualidade de suas operações e produtos auditáveis, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, sendo indispensável um responsável técnico.

ANEXO VIII

OS ESTABELECIMENTOS PESCADOS DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTE ANEXO.

Art.1º. Compreendem estabelecimentos de pescados regidos por esta instrução os estabelecimentos destinados à manipulação e industrialização de pescados e derivados, tanto indústrias como entrepostos.

Art. 2º. Todos os estabelecimentos de ovos e derivados devem estar:

I - Distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos, conforme critério do agente fiscal do Sistema de Inspeção.

II - 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 de veículos de transporte;

Parágrafo único. 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.

Art. 3º. Todos os estabelecimentos de pescado e derivados devem dispor de:

I - 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 (água quente somente para higienização)

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 (água de abastecimento público pode ser realizado apenas o monitoramento).

II - 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 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.

III – 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.

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 haverá à necessidade de dependência específica para depósito do sal.

c) Nos estabelecimentos que elaboram pescado defumado haverá à necessidade de local e equipamentos específicos para a defumação.

IV - Utensílios e equipamento: em quantidade e capacidade 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 critério do serviço de inspeção.

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. Estes equipamentos devem ser:

1) 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;

2) De tecnologia adequada à respectiva utilização.

V - 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 ou LED. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

VI - 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.

VII - 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.

Art. 4º. Todos os estabelecimentos de pescado e derivados devem possuir:

I – 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.

II – Em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

§1º Os ângulos entre as paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

§2º Nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta desamável.

III - 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 fibro-cimento assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

IV - Janelas de material adequado dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema.

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

V - Portas de material adequado, 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 como cortina de ar.

Art. 5º. O acesso de funcionários deve:

I - Ser único, preferencialmente através do vestiário;

II - Ser provido de barreira sanitária na entrada do setor operacional, de forma e tamanho que sua utilização não possa ser burlada;

III - Ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização de braços e mãos, quando o acesso não for através do vestiário.

IV- 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.

§1º 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.

§2º 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, touca e botas de cor clara.

Art. 6º. Vestiários/Sanitários devem ser:

I - Em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários, segundo a legislação específica;

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

III - Localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria ou entreposto e providos de forro;

IV - Dotados de barreira sanitária no acesso para o interior da sala de manipulação de pescado.

Art. 7º. 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.

Art. 8º. A zona suja composta de:

I - Setor de recepção do pescado (cais, trapiche, plataforma, bancada) com prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga de pescado.

II - Setor de lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes, anexo à recepção do pescado.

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

IV - Setor de insensibilização, evisceração/descasque/retirada de couro.

Art. 9º. A zona limpa é composta pelos setores industriais ou de manipulação da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis.

Art. 10. A área industrial é constituída conforme a sua atividade por:

I - Setor de beneficiamento e embalagem de pescado.

II - Setor de fabricação de conservas de pescado.

III - Setor de condimentos e aditivos.

IV - Setor de acondicionamento e rotulagem.

V - Setor de estocagem, resfriamento ou congelamento.

VI - Setor de expedição de pescado e derivados.

VII - 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).

§1º É permitida barreira técnica entre os setores a critério do serviço de inspeção

§2º 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.

§3º Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda condimentos e de aditivos ou de embalagens e rótulos e poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art.11. O Setor de resfriamento/congelamento ou estocagem deve ser constituído de equipamento de frio adequado a sua finalidade (estocagem, resfriamento, congelamento, cura), conforme as características dos produtos fabricados ou manipulados e ser equipado com câmaras e depósito com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.

Art. 12. O Setor de expedição deve ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos, dotado preferencialmente de óculo adequado à sua finalidade e de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga contra as intempéries.

Art. 13. O Laboratório, que poderá ser exigido a critério do SIM/POA.

Art. 14. Os Anexos não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento (indústria ou entreposto).

§1º 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.

§2º São considerados como anexos opcionais escritório, refeitório, oficina, lavadouro de embarcações e veículos.

Art. 15. Equipamentos específicos:

I - 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.

II - Fábrica de gelo

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

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

Art. 16. Controle de qualidade: cada estabelecimento ou empresa deve manter controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos.