



DECRETO Nº 061/2018
DE 17 DE MAIO DE 2018

“Dispõe sobre o SIMPAF(Serviço de Inspeção Municipal de Produtos Alimentícios Artesanais da Agricultura Familiar e Urbana) , e dá outras providências”.

Abmael Borges da Silveira, Prefeito Municipal de Vila Rica MT, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município de Vila Rica MT, faz saber sanciona a seguinte Decreto.

Art. 1º. O cadastro de produtos artesanais, define-se como sendo produtos artesanais, aquele produzido com características tradicionais, culturais ou regionais e em conformidade com as legislações sanitárias para alimentos e que tenha uma forma de produção que ainda não seja caracterizado o mesmo como sendo uma produção industrial.

Art. 2º. Para efeito deste decreto poderão ser cadastrados neste programa e considerados produtos artesanais, desde que seguido as exigências acima, os seguintes produtos:

- 1)alimentos congelados;
- 2) amidos e féculas;
- 3) balas, bombons e similares;
- 4)biscoitos pães e bolachas;
- 5)cafés;
- 6)cereais e derivados;
- 7)chás;
- 8)doces;
- 9)especiarias, tempero, condimentos preparados, caloríficos, preparações e produtos para alimentação;
- 10)tempero a base de sal;
- 11)farinhas;
- 12)frutas e vegetais dessecados;
- 13)frutas em conserva; legumes em conserva,
- 14)verduras minimamente processadas ,
- 15)gelados comestíveis;
- 16)geléias de frutas;
- 17)massas;
- 18)pastas e patês vegetais;
- 19)misturas para o preparo de alimentos;



- 20)chocolate;
- 21)produtos de coco;
- 22)produtos de confeitaria ;
- 23)produtos de soja;
- 24)produtos de tomate;
- 25)salgadinhos;
- 26)sementes oleaginosas;
- 27)sobremesas;
- 28)sopas;
- 29)vegetais em conserva,
- 30)produtos derivados do leite (ex.: queijos , iogurtes e bebidas lácteas)
- 31)produtos derivados da carne (ex.: frango, peixe, produtos defumados e charque artesanal)
- 32)ovos em conserva ou in natura.

Art. 3º. Para avaliação se o produto é artesanal, além do disposto acima, ainda terá uma tabela (em anexo) que servirá de parâmetro para classificar o produto como sendo artesanal, sendo que a mesma seguirá o critério de produção diária/mensal do produto.

Art. 4º. O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;
- II - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e
- III - estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art. 5º. O proprietário do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 6º. O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Parágrafo Único: Para efeito de registro da unidade produtora artesanal e acompanhamento do produto serão utilizados formulários próprios elaborados pela coordenação do Serviço de Inspeção Municipal e que estarão no anexo desta lei.



1 Produtos derivados de carne, a carne utilizada deverá ser previamente inspecionada e conter o Selo (nota fiscal) de Inspeção do SIM, SISE ou SIF.

2 Este decreto será seguirá Instrução Normativa nº 16 de 23/06/2015 ; Instrução Normativa nº 5 de 14/02/2017 e RDC 216 Anvisa 15/09/2004 que estabelecem em todo território nacional normas específicas de inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte e produtos de origem vegetal e panificação em geral.

3 Para as indústrias de produtos de origem animal serão exigidos o cumprimento do Regulamento estabelecido pela Lei Municipal, que trata do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Município de Vila Rica ficando a cargo da equipe técnica a liberação de derivados destes produtos desde que seja comprovado que a produção é artesanal e que a mesma seguirá a legislação sanitária desta lei do SIMPAF.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 7º. Para os efeitos deste Decreto, considerasse estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

I - pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;

III - possuir área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.

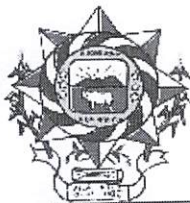
§ 1º Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§ 2º O estabelecimento deve fornecer ao órgão de fiscalização documentação comprobatória do requisito estabelecido no inciso x do caput deste artigo, emitida por órgão competente.

Art. 8º. A aplicação das normas específicas previstas no caput está condicionada ao risco mínimo de veiculação e disseminação de pragas e doenças regulamentadas.

§ 1º. As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os

seguintes princípios:



I - a inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte;

II - harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte; e

III - atendimento aos preceitos estabelecidos na Lei nº 11.598, de 3 de dezembro de 2007, no Decreto no 3.551, de 4 de agosto de 2000, na Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações, na Lei no 11.326, de 24 de julho de 2006, e no Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010;

IV - transparência dos procedimentos de regularização;

V - racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem;

VI - integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

VII - razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

VIII - disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos; e

IX - fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais dos serviços de inspeção sanitária para atendimento à agroindústria familiar.

2- A inspeção será de forma periódica nos estabelecimentos.

3- Art. 5º - No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, de acordo com a Lei Complementar no 123/2006, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

ATRIBUIÇÕES

1) As equipes Coordenadoras do Programa serão a Secretaria Municipal de Saúde através da Vigilância Sanitária e a Secretaria Municipal de Agricultura através do Serviço de Inspeção Municipal. A elas caberá a fiscalização, inspeção, normatização e classificação dos produtos artesanais.

2) Todos os estabelecimentos descritos deverão ser cadastrados na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.



3) Os cadastros que forem relacionados a produtos de Origem Animal ficarão sob responsabilidade de fiscalização e inspeção sob a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

4) Os produtos de origem animal que serão responsabilidade da Secretaria de Agricultura:

A) Derivados do Leite (doce, queijos, requeijão, iogurte)

B) Ovos e derivados

C) Mel e derivados

D) Carne e derivados deverão ter procedência comprovada e inspecionados por algum Serviço de Inspeção, sendo ele Municipal (SIM), Estadual (SISE) ou Federal (SIF).

Parágrafo Único: Os animais de abate ainda encontram-se em projeto de estudo pelo Estado. A legislação que surgir sob este tema será adicionada posteriormente neste decreto.

5) Os demais cadastros serão encaminhados com cópia a Secretaria de Saúde.

6) Caberá a Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária:

A) A autorização de funcionamento, acompanhamento de produção, inspeção e fiscalização, liberação dos produtos apresentados neste decreto.

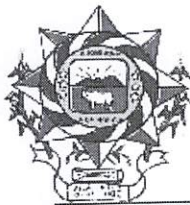
B) Caberá a verificação das Boas Práticas de Manipulação, além da infraestrutura e condições higiênico-sanitárias dos locais de industrialização.

C) Locais que produzam produtos de origem animal também serão de responsabilidade de fiscalização, porém a fiscalização se restringirá a autorização de funcionamento, infraestrutura e condições higiênico-sanitárias. O acompanhamento de produção será de responsabilidade do corpo técnico da Secretaria de Agricultura.

7) Caberá a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal:

A) Dispor de pessoal capacitado, estrutura e veículos o quanto forem necessários para desenvolvimento do PROGRAMA SIMPAF DE CONTROLE DE PRODUÇÃO DE ORIGEM ANIMAL.

B) O Programa SIMPAF de Controle de Produção de Origem Animal será um programa desenvolvido pela Secretaria de Agricultura, no qual desenvolverá e acompanhará toda cadeia produtiva. Desde a produção da matéria prima até a finalização do produto artesanal. Este programa visa a sanidade animal e a aplicação das Boas Práticas de Fabricação na elaboração dos produtos.



C) A Coordenação será de responsabilidade da Secretaria de Agricultura por meio do médico veterinário e Diretor Chefe do Serviço de Inspeção Municipal.

D) Cadastrar todos os produtores interessados em aderir ao SIMPAF.

E) Realizar acompanhamento de produção dos produtos de origem animal, verificando inocuidade e qualidade dos alimentos produzidos.

F) Garantir a sanidade na produção da matéria prima, respeitando normas de bem-estar animal.

G) Disponibilizar Técnicos para visitas e capacitação das propriedades rurais além de verificação periódicas atendendo as recomendações desse decreto.

H) Disponibilizar Técnicos para acompanhamento de produção primária, com controle de produção, alimentação, sanidade e bem estar animal.

I) Elaborar Manual de Produção Simpaf. Com toda descrição das atividades a serem desenvolvidas nesta secretaria.

J) Desenvolver parcerias com entidades pública e/ou privada para desenvolvimento da Agricultura Familiar e o Programa SIMPAF no município.

K) Promover juntamente com outras entidades cursos de capacitação técnica dentro da área de produção de alimentos, onde sejam repassadas todas informações sobre Boas Práticas e Manipulação de alimentos.

L) Fomentar a Agricultura Familiar neste município.

REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

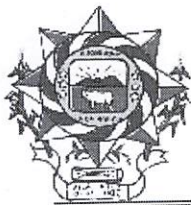
1-Devem ser registrados estabelecimentos conforme este decreto.

2-Os estabelecimentos devem ser registrados de acordo com sua atividade e quando este possuir mais de uma atividade, deve se acrescentar uma nova classificação a principal.

3-Para solicitação de registro, os estabelecimentos devem apresentar os seguintes documentos:

I Requerimento de registro preenchido e assinado na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

II Laudo sanitário de vistoria e aprovação do local de produção pela Vigilância Sanitária.



III Licença Ambiental emitida pelo Órgão ambiental ou competente, de acordo com os dispositivos da Resolução CONAMA nº 385, de 27 de dezembro de 2006.

IV Cópia CPF e RG.

V Desenho ou croqui do local especificando tamanho, altura, disposição dos equipamentos, coordenadas de localização e descrição dos mesmos.

VI Produtor Urbano deve apresentar cópia do MEI (cadastro de Microempreendedor Individual).

VII Produtor Rural deve apresentar cópia da DAP (Declaração Anual de Produtor).

VIII Relação dos produtos produzidos conforme planilha em anexo contendo:

a) Produtos utilizados ou composição;

b) Fórmula ou receita;

c) Prazo para consumo;

d) Tipo de embalagem;

e) Forma de comercialização;

IX Termo de Responsabilidade.

X Boletim oficial de análise de água.

XI Cópia de Certificado de Curso de Capacitação na área pretendida.

XII Atestado de saúde dos trabalhadores quando for necessário.

4- O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início as construções sem que as mesmas tenham sido aprovadas previamente.

5- As plantas ou croquis podem ser elaborados por engenheiro responsável ou técnicos de Serviço de Extensão Rural do Município ou Estado. E devem apresentar planta baixa.

DOS REQUISITOS GERAIS DE ESTRUTURA FÍSICA E DEPENDÊNCIAS

1. Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares,



Estado de Mato Grosso
Governo Municipal de Vila Rica
CNPJ 03.238.862/0001-45



de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural/urbano, com área útil construída não superior a 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, origem vegetal e/ou panificação provinda da Agricultura Familiar, dispendo assim de instalações para industrialização de produtos, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados não ultrapassando as seguintes escalas de produção descritas nesse Decreto.

2. A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

3. A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e "empoçamentos". Nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas.

a. Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

4. A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

5. A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos não excedendo o limite estipulado neste Decreto.

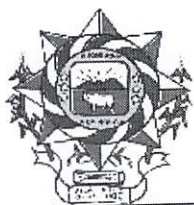
6. O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

7. Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente, sem entrada direta para a residência.

8. Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras preferencialmente com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

9. As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:



I - Apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção;

II - O pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

III - Os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

IV - As paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações; e

V - Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos;

§ 1º É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

§ 2º Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos do inciso III do caput deste artigo.

10. As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

11. Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

a. Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

b. A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

c. Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.

d. É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

12. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

13. Os Instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.



14. Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

15. O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

a. Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de ar frio.

b. Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

c. As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

d. A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

e. A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

16. A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

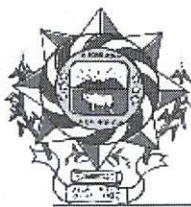
17. A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

18. A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

a. 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.

b. É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

19. A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.



a. Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

b. A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

c. O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

d. A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

20. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

21. O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

a. 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.

b. Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

c. Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papeis com tampa acionadas sem contato manual.

d. É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

e. É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

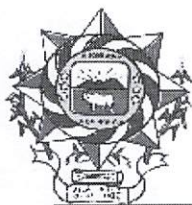
22. As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

a. Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

b. É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

c. As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

d. Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.



e. Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

23. A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando localizada no prédio da agroindústria, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração.

AS CONDIÇÕES DE HIGIENE

1. Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico – sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

2. desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

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

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

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

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

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

§2º – Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

6. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no



acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

7. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º - O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento dos órgãos responsáveis Serviço de Inspeção e/ou Vigilância Sanitária.

§ 2º - É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos e ou locais de acesso.

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

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

9. A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

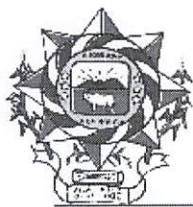
Parágrafo Primeiro – Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

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

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

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

12. Art. 44º – Os funcionários e mesmo proprietário(s) que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.



§1º – Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

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

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

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

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

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

14. Câmara frigorífica, ante-câmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

15. Art. 47º – Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

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

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECEMENTOS

1. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

II – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção e/ou Vigilância Sanitária na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de fiscalização;



III – dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão; Assim como respeitar a disponibilidade da equipe de fiscalização.

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

Parágrafo único: O proprietário deverá entregar o cronograma de trabalho do mês seguinte, seja ele inspeção periódica ou permanente, no penúltimo dia útil de cada mês. Caso não saiba terá que trabalhar com datas estimadas e confirmá-las antecipadamente ao serviço de fiscalização.

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

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

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

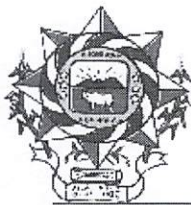
VIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

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

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

2. Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo serviço de fiscalização.

3. No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do serviço de fiscalização.



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

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

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

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

LEITE E DERIVADOS

1 - Será classificado como produto artesanal:

Queijo minas Frescal

Queijo minas Padrão

Queijo tipo Mussarela

Queijo tipo requeijão (peça)

Queijos de outras espécies.

§ único - Todos os produtores que fabricarem qualquer produto de derivados de leite obrigatoriamente terão que apresentar atestado negativos de brucelose e tuberculose anualmente ou a critério da equipe de inspeção.

DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE LEITE E DERIVADOS

Seção I

Da Estrutura Física

1. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados deve receber, no máximo 2.000 litros de leite por dia para processamento.



2. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§ 1o A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 2o A área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

§ 3o O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

3. A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

4. O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.

5. O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.

§ 1o Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§ 2o A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

§ 3o Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

6. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1o As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias.

§ 2o As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 3o A etapa de salga por salmoura deve ser realizada em câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial próprios, permitindo-se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes.



§ 4o Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

§ 5o O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

7. Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento.

§ 1o O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos a identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§ 2o O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

8. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1o O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2o Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

Seção II

Dos Equipamentos e Utensílios

9. Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II - resfriador a placas;

III - bomba sanitária; e

IV - tanque de estocagem.

§ 1o Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

I - realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;

II - recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e



III - industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão. Parágrafo único. Para o pré-beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento deve possuir ainda cuba para recepção.

10. A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

§ 1º Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus centígrados a setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorregistadores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite.

§ 2º Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois graus centígrados a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

§ 3º Dentro do Programa SIMPAF a propriedade deve ser livre de Brucelose e Tuberculose, de acordo as normas de produção do Programa.

11. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II - pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida;

III - tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta; e

IV - envasadora.

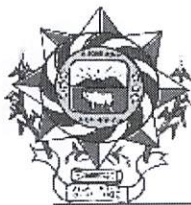
§ 1º O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

§ 2º O tanque de dupla camisa deve dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros.

§ 3º O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados) durante todo o período de estocagem.

§ 4º É permitido o armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados).

§ 5º O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.



§ 6º É proibida a pasteurização de leite pré-embalado.

§ 7º É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

12. Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativos para a primeira e positivos para a segunda.

13. A higienização de caixas de transporte reutilizáveis de leite e produtos lácteos deve ocorrer em área exclusiva e coberta.

14. Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos:

I - fermenteira;

II - envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira; e

III - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

§ 1º A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§ 2º A fermentação de produtos pré-embalados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

15. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla; ou

II - tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

§ 1º O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

§ 2º Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.

§ 3º Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

§ 4º A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

§ 5º A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

16. Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.



Parágrafo único. O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados neste decreto para produção de queijo e creme de leite.

17. Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - padronizadora ou desnatadeira;
- II - tanque de fabricação de camisa dupla; e
- III - envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do

produto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

18. Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - tanque de fabricação de camisa dupla;
- II - batedeira; e
- III - lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando

envasado em potes plásticos.

§ 1o O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados neste decreto para produção de creme de leite, exceto a envasadora.

§ 2o A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.

19. Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e
- II - equipamento para lacrar a embalagem que assegure

inviolabilidade do produto.

20. Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou
- II - tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.

Parágrafo único. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

MEL E DERIVADOS

DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS



Seção I

Da Estrutura Física

21. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados deve receber, no máximo 40 toneladas de mel por ano para processamento.

22. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências

§ 1o A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 2o O estabelecimento que recebe matéria-prima a granel deve possuir área para limpeza externa dos recipientes.

§ 3o As melgueiras podem ser mantidas na área de recepção desde que seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção.

23. O estabelecimento deve possuir dependência para armazenagem de matéria prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1o As áreas devem ser separadas por paredes inteiras das demais dependências.

§ 2o O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

§ 3o As melgueiras podem ser armazenadas juntamente com as demais matérias-primas.

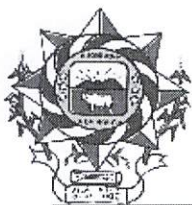
24. O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises necessárias para o controle da matéria prima e produto.

§ 1o Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos;

§ 2o A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento de análise de umidade no mel.

25. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1o A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banho-maria, deve ser realizada em área própria separada



das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§ 2o A higienização dos saches deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§ 3o O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizadas em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§ 4o O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras.

26. O estabelecimento que recebe mel a granel deve possuir área destinada à lavagem de vasilhame.

Seção II Dos Equipamentos e Utensílios

27. Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I - mesa desoperculadora;

II - centrífuga; e

III - baldes.

28. Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I - baldes;

II - filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;

III - tanque de decantação; e

IV - torneira.

§ 1o Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

§ 2o Para envasamento em saches, o estabelecimento deve possuir ainda dosadora de sache, calha, tanque pressurizado, tanque para lavagem e mesa para secagem.

§ 3o Quando utilizada tubulação, esta deve ser de aço inoxidável, a exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção as quais poderão ser de material plástico atóxico.

§ 4o Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir ainda estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa.

§ 5o Quando o estabelecimento realizar mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, deve possuir homogeneizador.

29. Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos:



- I - bandejas e pinças;
- II - soprador; e
- III - mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para produção de pólen apícola desidratado é necessário ainda a estufa de secagem.

30. Para beneficiamento de cera de abelha, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - derretedor de cera;
- II - filtro;
- III - forma; e
- IV - mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento deve possuir ainda laminadora e cilindro alveolador.

31. Para produção de extrato de própolis, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - recipiente de maceração;
- II - filtro;
- III - vasilhame para transferência do produto; e IV - recipiente de estocagem.

32. Para beneficiamento de geleia real, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - cureta; e
- II - mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para a produção de geleia real liofilizada, é necessário ainda o liofilizador.

33. O pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina devem ser armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

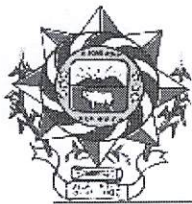
34. Para o processamento de produtos de abelhas silvestres nativas podem ser utilizadas as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas *Apis mellifera*, no que couber a tecnologia de fabricação.

OVOS E DERIVADOS

ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE OVOS DE GALINHA E OVOS DE CODORNA E DERIVADOS

Seção I

Da Estrutura Física



1. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados deve receber, no máximo, três mil e seiscentos ovos de galinha ou dezoito mil ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo.

2. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção e internalização da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

§ 1º A seleção, quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento.

§ 2º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 3º Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

3. A higienização das caixas de transporte de matéria prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Parágrafo único. A higienização das caixas de transporte de matéria prima pode ser realizada na área de recepção, desde que em momento distinto do recebimento dos ovos.

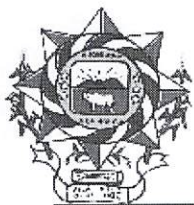
4. A higienização de embalagem secundária, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

5. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1º Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 16º C (dezesesseis graus centígrados).

§ 2º A higienização de utensílios e das embalagens primárias para acondicionamento dos ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para secagem, exclusivos para esta finalidade e ocorrer em momento distinto da produção.

§ 3º A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia de sua utilização.



6. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1o O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2o Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico sanitárias e de operação do estabelecimento.

7. O estabelecimento deve utilizar matéria-prima proveniente de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

Seção II Dos Equipamentos e Utensílios

8. A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para este fim.

§ 1o Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem.

§ 2o É proibida a lavagem por imersão dos ovos.

§ 3o Os ovos de galinha e de codorna destinados a fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura podem ser lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento.

§ 4o É proibida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, com exceção do cloro que poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50 ppm (cinquenta partes por milhão).

9. Para a produção de ovos de galinha, são necessários os seguintes equipamentos:

I - câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para a operação de ovoscopia;

II - classificador por peso; e

III - recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Parágrafo único. Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

10. As operações de ovoscopia, classificação por peso, lavagem e secagem podem ser realizadas por processos equivalentes aos dispostos nos arts. 63 e 64 desta Instrução Normativa.

11. As embalagens primária e secundária para ovos de galinha e ovos de codorna e derivados devem ser de primeiro uso.



Parágrafo único. A embalagem secundária pode ser reutilizada, desde que fabricada com material impermeável, resistente e que permita limpeza e desinfecção.

12. Para a produção de produtos líquidos de ovos é necessário:

- I - equipamento ou utensílio para quebra;
- II - peneira ou filtro;
- III - recipiente coletor provido de embalagem primária;
- IV - recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação;
- V- tanque de recepção;
- VI- filtro de linha sob pressão;
- VII - pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular;
- VIII - resfriador a placas ou resfriador tubular;
- IX - tanque pulmão;
- X - envasadora; e
- XI - câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa

§ 1o Os equipamentos utilizados para a quebra mecanizada devem ser operados a uma velocidade que permita a segregação de ovos considerados impróprios.

§ 2o O pasteurizador deve dispor de controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros.

§ 3o Os estabelecimentos que transportam produtos para outro estabelecimento sob inspeção oficial para serem pasteurizados ficam dispensados de possuir pasteurizador, resfriador, tanque pulmão e envasadora.

§ 4o Os produtos, quando não pasteurizados imediatamente após a quebra, devem:

I - ser resfriados e mantidos a temperatura de 2°C a 4° C (dois graus centígrados a 4 graus centígrados) e submetidos à pasteurização no período máximo de 72 (setenta e duas) horas após a quebra; ou

II - ser congelados e atingir a temperatura de -12 °C (menos doze graus centígrados) em até 60 (sessenta) horas após a quebra e submetidos à pasteurização.

§ 5o Os produtos líquidos de ovos devem ser envasados em embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento, que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§ 6o Os produtos líquidos de ovos devem ser refrigerados ou congelados imediatamente após a pasteurização e assim mantidos durante todo o período de estocagem



13. Para produção de ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - recipiente para lavagem;
- II - recipiente para cozimento;
- III - fonte de calor;
- IV - cesto perfurado;
- V - recipiente para resfriamento;
- VI - máquina trincadora;
- VII - máquina descascadora;
- VIII - recipiente para salmoura ou outros líquidos;
- IX - balança; e
- X - medidor de pH.

§ 1º Para o processamento de produtos submetidos a tratamento térmico os estabelecimentos devem possuir ainda:

- I - recipiente para tratamento térmico do produto envasado; e
- II - termômetro.

§ 2º Para o processamento de produtos não submetidos a tratamento térmico o estabelecimento deve possuir câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

§ 3º Os produtos não submetidos a tratamento térmico devem ser mantidos sob refrigeração.

§ 4º Os produtos devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e apresentar pH máximo de 4,5 (quatro vírgula cinco) até o final do prazo de validade.

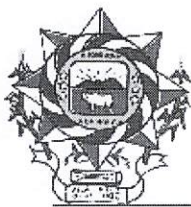
FABRICAS DE PRODUTOS CÂRNEOS

1. Fábrica de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

2. Operações é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

3. Produto cárneo são as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

4. O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de



cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de sub-produtos.

Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

5. Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

6. A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

7. Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

8. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

9. Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

10. As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12° C (doze graus centígrados negativos).

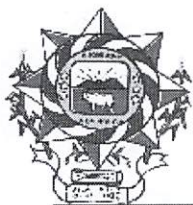
§1º – As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

§2º – Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.

§3º - Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

11. Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

12. O “pé-direito” da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).



13. A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.

§ 1º – O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

§ 2º – O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.

§ 3º - A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

14. O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4º C.

Parágrafo único – Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

15. A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bambonas ou bordalezas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo único – A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

16. A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§ 1º – A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§ 2º – Caso possuir área suficiente, a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.



§ 3º – Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

17. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

18. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

19. A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.

Parágrafo único – Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

20. A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas à vapor, mesas inox, exaustores.

21. Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

22. A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

23. Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

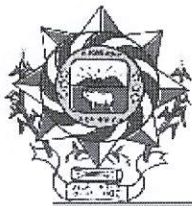
24. A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

§ 1º – A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5º C (dois a cinco graus centígrados).

§ 2º – Na seção de resfriamento dos produtos prontos, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, serão toleradas prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

25. Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

26. O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc, necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma



temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovado e registrado no serviço de inspeção.

27. A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

28. Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

29. Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispôr de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

30. O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15° C (quinze graus centígrados).

Parágrafo único – O fatiamento poderá se feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

31. O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

32. O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

33. A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.

Parágrafo único – A operação de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

34. A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente.

35. A lavagem dos equipamentos e outros poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não



Estado de Mato Grosso
Governo Municipal de Vila Rica
CNPJ 03.238.862/0001-45



fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

36. Para bovinos toma-se como referência a proporção de 100 litros de água por cabeça abatida.

37. Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

Vila Rica, 17 de Maio de 2018.


ABAMAEL BORGES DA SILVEIRA
Prefeito Municipal



ANEXO 02
CADASTRO E REQUERIMENTO

| | | | |
|--|------------------------------------|------------------------------------|--|
| Nome: | | | |
| CPF: | | RG: | |
| Data de nascimento | | Local: | |
| Nome da propriedade | | Distancia da cidade | |
| Endereço: | | | |
| Ponto de referência: | | | |
| Contato: | | | |
| Estado civil: | | Nº de filhos: | |
| Nº de dependentes | | Coordenadas: | |
| | | | |
| Mão de obra familiar: | Homens | Mulheres | |
| Idade | | | |
| Ate 15 anos | | | |
| 16 a 25 anos | | | |
| 26 a 60 anos | | | |
| Mais de 61 anos | | | |
| | | | |
| Destino dos produtos produzidos | | | |
| <input type="checkbox"/> Feira | <input type="checkbox"/> Domicilio | <input type="checkbox"/> Ambulante | |
| <input type="checkbox"/> Instituições, Programas governamentais, Merenda escolar | <input type="checkbox"/> Mercados | | |
| | | | |
| Capacitação: | | | |
| Possui algum curso de qualificação dos produtos produzidos? | <input type="checkbox"/> SIM | <input type="checkbox"/> NÃO | |
| Se SIM, em qual instituição: | | | |
| Conhece as boas praticas de fabricação e manipulação de alimentos? | <input type="checkbox"/> SIM | <input type="checkbox"/> NÃO | |
| : | | | |



ANEXO I

| Tabela de volume de transformação Estabelecimento/Produto | Volume de transformação para empreendimento Produtores individuais | |
|--|--|-------------------------------|
| | limite máximo diário | limite máximo mensal |
| Unidade de Inspeção Classificação de Ovos | 25 dúzias | 550 dúzias |
| Fábrica de Embutidos e defumados | 150 kg de produto acabado | 3500 kg de produto acabado |
| Laticínios – queijos e fermentados | 300 litros | 7000 litros |
| Laticínios - doce de leite | 300 litros | 7000 litros |
| Unidade de Processamento de Mel | 100 kg | 2500 kg |
| Processamento de conservas | 100 kg | 2500 kg |
| Processamento de produto de origem fúngica (cogumelos comestíveis) | 100 kg | 2500 kg |
| Açúcar Mascavo e Rapadura | 100 kg produto acabado | 2500 kg produto acabado |
| Indústria de doces, chocolates e balas | 150 kg | 3500 kg |
| Produtos de cereais, amidos, farinhas | 330 kg produto acabado | 10.000 kg produto acabado |
| Vegetais Processados | 150 kg | 3500 kg |
| Unidade de Processamento Castanhas, amêndoas e grãos | 150 kg | 3500 kg |
| Processamento de frutas | 200 kg | 4600 kg |



PRODUÇÃO

Atividades desenvolvidas:

Produção animal(estimativa mensal)

Derivados do Leite

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Leite litros: _____ | <input type="checkbox"/> Queijo defumado kg: _____ |
| <input type="checkbox"/> Queijo frescal kg: _____ | <input type="checkbox"/> Requeijão barra kg: _____ |
| <input type="checkbox"/> Queijo meia cura kg: _____ | <input type="checkbox"/> Manteiga kg: _____ |
| <input type="checkbox"/> Queijo de salmora kg: _____ | <input type="checkbox"/> Nata litros: _____ |
| <input type="checkbox"/> Queijo tipo Muçarella kg: _____ | <input type="checkbox"/> Iogurte litros: _____ |
| <input type="checkbox"/> Queijo Muçarella tipo trança kg: _____ | <input type="checkbox"/> Bebidas lácteas litros: _____ |
| | <input type="checkbox"/> Doce kg: _____ |

outros : _____

Aves:

- Ovos galinha inatura nº dúzias _____
- Ovos codorna inatura nº dúzias _____
- Ovos galinha em conserva nº dúzias _____
- Ovos codorna em conserva nº dúzias _____
- Frango ()caipira ()melhorado () outros _____ kg: _____
- Outras aves: _____

Derivados do Mel

Mel litros por produção: _____

Pescados

Pescados kg: _____

Suínos

suíno nº cabeça: _____ () Bânha litros: _____

Bovinos/ovinos/caprinos

Gado de corte nº cabeça: _____

Ovinos nº cabeça: _____ () Caprinos nº cabeça: _____



Produção vegetal

- () amidos e féculas; Kg _____
- () cafés; Kg _____
- () cereais e derivados; Kg _____
- () chás; Kg _____
- () especiarias, tempero, condimentos preparados, caloríficos, preparações e produtos para alimentação; Kg _____
- () farinhas; Kg _____
- () frutas e vegetais dessecados; Kg _____
- () frutas em conserva; legumes em conserva. Kg _____
- () verduras minimamente processadas (retiradas do seu estado natural) Kg _____
- () produtos de coco Kg _____
- () produtos de soja; Kg _____
- () produtos de tomate; Kg _____
- () sementes oleaginosas; Kg _____
- () vegetais em conserva Kg _____
- () Outros: _____

Panificação, confeitaria e demais alimentos

- () biscoitos pães e bolachas; KG: _____
- () doces; KG: _____
- () gelados comestíveis; KG: _____
- () geléias de frutas; KG: _____
- () massas; KG: _____
- () pastas e patês vegetais; KG: _____
- () misturas para o preparo de alimentos; KG: _____
- () produtos de confeitaria ; KG: _____
- () alimentos congelados; KG: _____



Estado de Mato Grosso
Governador Municipal de Vila Rica
CNPJ 03.238.862/0001-45



() sopas; KG: _____

() chocolate; KG: _____

() balas, bombons e similares; KG: _____

() tempero a base de sal; KG: _____

() sobremesas; KG: _____

() salgadinhos; KG: _____

() Outros: _____

SOLICITO A ADESÃO E REGISTRO AO SIMPAF PARA COMERCIALIZAR NO MUNICIPIO DE VILA RICA/MT, PRODUTOS ARTESANAIS E/OU DE ORIGEM DA AGRICULTURA FAMILIAR DESTE MUNICIPIO. CIENTE QUE FOI REPASSADO TODA LEGISLAÇÃO A QUE ESTA ADESÃO ME CONFERE.

NOME: _____

CPF: _____

Cadastrador:

Nome: _____

Assinatura: _____

Vila Rica, ____ de ____ de ____.



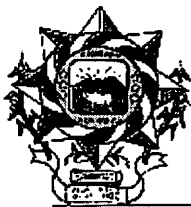
ANEXO 03

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e Secretaria Municipal de Vigilância Sanitária que estou ciente da importância de praticar as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos alimentos e que toda a minha produção será feita de acordo com os critérios estabelecidos pelos dois órgãos e pelas leis vigentes. Garanto produzir alimentos seguro e sem risco ao consumidor. Garanto não fraldar e/ou adicionar substâncias nocivas e/ou modificar os produtos na ausência da fiscalização. Ciente que responderei civil e criminal perante a sociedade, por ser verdade, dou fé.

Vila Rica _____ de _____ de 20_____.

Assinatura / Estabelecimento
CPF/ CNPJ



ANEXO 4

REQUERIMENTO DE REGISTRO

Vila Rica, _____ de _____ de _____.

MODELO DE REQUERIMENTO

O Senhor (a) _____ (nome completo do requerente) _____, requer registro na Secretaria de Agricultura no programa SIMPAF, para (descrever finalidade do requerimento)

Categoria: _____ (de acordo com o Art. 02 desta legislação) _____.

Área () Rural () Urbana

Endereço: _____ (Local, nº, quadra/lote/ projeto/ setor) Vila Rica/MT.)

Ponto de Referência: _____

Contato: (66) _____ - _____; (66) _____ - _____

CPF: _____ - _____