Prefeitura do Município de Laranjal Paulista

PRAÇA ARMANDO DE SALLES OLIVEIRA, 200 — LARANJAL PAULISTA – SP

FONE (0**15) 283-2410 - FAX 283-3200 - CAIXA POSTAL N.º 07 - CEP 18.500-000

CNPJ 46.634.606/0001-80

LEI Nº 2.242, DE 12 DE JULHO DE 2000

Dispõe sobre a regulamentação do Serviço de Inspeção para os Produtos de Origem Animal.

Eu, ROQUE LÁZARO DE LARA, Prefeito do Município de Laranjal Paulista, Estado de São Paulo, usando das atribuições de meu cargo, faço saber que a Câmara Municipal APROVOU e eu SANCIONO e PROMULGO a seguinte LEI:

Capítulo I
Disposições Gerais

Artigo 1° - Os estabelecimentos de produtos de origem animal só poderão funcionar se devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeita as seguintes condições básicas:

1 – Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis, ou que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

2 – Ser instalado, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros, e dispor de área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

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

3 – Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as particularidades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho ou de produtos industrializados nessas dependências.

Parágrafo Único – A iluminação artificial, quando feita através de luz fria, deverá ter as lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

4 – Dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, devendo sua distribuição, nas instalações, ser externa com proteções através de conduítes ou calhas

apropriadas, e de forma a não prejudicar os trabalhos das dependências.

5 – Possuir pisos de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinados, construídos a modo de facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como permitir sua limpeza e higienização.

6 – Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de pelo menos 2 (dois) metros, com ângulo e cantos arredondados preferencialmente.

7 – Ter os parapeitos das janelas chanfrados.

8 – Possuir forro de material resistentes à umidade e a vapores, construído de modo a evitar acúmulo de sujeira e a contaminação e que propicie perfeita higienização.

Parágrafo único – O forro de que cuida o item 8 poderá ser dispensado nos casos em que a cobertura poderá proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e de modo a assegurar perfeita higienização.

9 – Só possuir telhado se de meia água quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes.

10 – Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis sempre separados, por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis.

11 – Dispor, quando necessário, de dependências para a administração, oficinas e depósitos diversos separados preferencialmente, de corpo industrial.

12 – Dispor de rede de abastecimento de água, para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

13 – Dispor de água fria abundante e, quando necessário de instalações de vapor e de água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo não só de produtos como de sub-produtos não comestíveis.

14 – Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivos adequados que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a tubos coletores, no sistema geral de escoamento, de toda a canalização e de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas, de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

15 – Dispor, conforme legislação especifica, de vestiários e sanitários adequadamente instalados, de dimensões e número proporcional ao pessoal, com acesso direto às dependências industriais quando localizado em seu corpo, vedado o uso das chamadas "bacias turcas".

16 – Dispor, no local de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de higienização para as mãos e botas.

17 – Possuir, quando necessário, instalações de frio em numero e área suficientes seguro à capacidade e a finalidade do estabelecimento.

18 – Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecendo aos princípios de técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de sub-produtos não comestíveis.

19 – Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis em estrutura de material adequado, e construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização.

20 – Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização.

Parágrafo Único – Os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria conveniente revestidos de material cerâmico, com rejuntamento reforçado.

21 – Dispor de dependências armazenamento do combustível utilizado na produção de vapor.

22 – Dispor de depósito adequado para guarda de ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza, utilizados no estabelecimento.

23 – Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra cobertura de modo a impedir a entrada de insetos.

24 – Dispor de dependências, quando necessário, para o uso de escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do serviço de inspeção que a juízo da chefia compreenderá sala de trabalho, laboratório, arquivos, mobiliário, vestiário e instalações sanitárias, separadas do corpo industrial e localizadas à entrada do estabelecimento.

25 – Dispor de eficiente proteção contra roedores.

26 – Possuir mezaninos, quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,5 metros, desde

que não dificultem a iluminação ou arejamento das salas contíguas.

27 – Possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construídas de acordo com as normas e legislação pertinentes em vigor.

Parágrafo Único – As escadas em caracol só serão permitidas como escadas de emergência.

28 – Possuir elevadores, monta-cargas, ou qualquer outro aparelho mecânico que ofereçam garantia de resistência, segurança e estabilidade.

29 – Possuir refeitório convenientemente instalado, atendendo à legislação pertinente em vigor.

CAPÍTULO II
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Artigo 2º - É indispensável, para que se mantenham as condições de higiene dos estabelecimentos que obedeçam as seguintes determinações.

1 – Todas as dependências e equipamentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

2 – Os equipamentos, utensílios e demais materiais serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados à produção de comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, empregando-se denominações comestíveis, não comestíveis e condenados, e a cor vermelha para identificar os que contenham matérias primas não comestíveis.

3 – Os pisos e paredes, assim como equipamento ou utensílios usados na industria devem ser lavados com água quente sob pressão, diariamente, e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substancias previamente aprovadas pelo S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal).

4 – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso só é permitido nas dependências do estabelecimento mediante conhecido e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único – Não será permitido o emprego de produtos biológicos para os fins deste item.

5 – É proibida a permanência de animais no recinto do estabelecimento.

6 – Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros; mesmo deve ocorrer com os que trabalham com produtos não comestíveis, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

7 – O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsias, fica obrigado a usar luvas, devendo desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anticépticos apropriados.

8 – É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade de dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

9 – É proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência do estabelecimento.

10 – Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

11 – Todas as vezes que for necessária, a inspeção municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma de pisos, paredes, tetos e equipamentos.

12 – A critério da Inspeção Municipal pode se dispensar à impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

13 – As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

14 – Durante a fabricação, embarque e transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

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

16 – É permitida a critério da Inspeção Municipal, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias primas que se destinam as embalagens em entrepostos, exigindo-se conforme o caso, envoltório intermediário adequado e impermeável.

17 – Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida pela autoridade sanitária oficial, devendo-se apresentar em condições de saúde, anualmente serão submetidos a exame em repartições de saúde pública, apresentando-se à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofre de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de

gêneros alimentícios.

18 – A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive os seus proprietários, se exercerem atividade industriais.

19 – Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, e de portadores sãos de salmonelas, stafilococos, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastada do trabalho, cabendo a Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

20 – O estabelecimento deve propiciar meios adequados para desenvolver nos funcionários o interesse por hábitos higiênicos próprios ao desempenho de atividades na produção de alimentos.

21 – Os detalhes sobre a rede de abastecimento de água em cada estabelecimento no tocante à qualidade, quantidade, canalização, captação, filtração, tratamento e distribuição devem ser fixados pela Inspeção Municipal, por ocasião da aprovação dos projetos.

22 – A distribuição da rede de esgotos, compreendendo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição e escoadouros será fixada pela Inspeção Municipal, para cada estabelecimento.

23 – Em nenhuma hipótese será permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos comestíveis.

24 – É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranhos aos trabalhos de dependência.

25 – Serão diariamente limpos e convenientemente conservados os instrumentos de trabalho. Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

26 - As câmaras frias devem corresponder as mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez a cada 6 (seis) meses.

27 – Nas salas de matança e em outras dependências a juízo da Inspeção Municipal, será obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

CAPÍTULO III
DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Artigo 3° - O registro é providencia exclusiva do S.I.M., que outorga ao estabelecimento,

depois de cumpridas as exigências constantes, do processo, o titulo de registro.

Parágrafo único – Estão sujeitos o registro todos os estabelecimentos que exerçam qualquer das atividades relacionadas na Lei de criação do S.I.M.

Artigo 4º - O estabelecimento é uma providencia de alçada do S.I.M., que outorga ao estabelecimento, uma vez cumpridas as exigências, o titulo de registro.

Artigo 5º - Para fins de registro, será necessário completar os seguintes procedimentos.

1 – Apresentação da documentação

2 – Formação do processo de registro

3 – Execução e fiscalização das obras

4 – Conclusão das obras

Parágrafo único – Aos estabelecimentos já existentes será concedido um prazo, pelo serviço de inspeção, para que se adaptem a estas normas.

Artigo 6º - Deverá ser apresentada ao médico veterinário chefe da Inspeção Municipal a documentação a seguir elencada, que se trate de estabelecimento que se vise construir, ou em fase de construção ou construído.

1 – Requerimento da firma interessada, dirigida ao medico veterinário chefe do Serviço de Inspeção, solicitando a aprovação do projeto.

2 – Memorial Descritivo da Construção. Em duas vias assinadas por engenheiro e menção do numero de sua carteira no CREA, contendo informações objetivas e detalhadas sobre a obra em especial com referencia ao sistema de abastecimento de água (fonte de captação, volume, tratamento e distribuição de água), rede de esgotos, pé direito das dependências, largura das portas de câmaras frias.

3 – Memorial Econômico Sanitário, em duas vias, de acordo com o modelo constante destas normas, com o questionário preenchido da forma mais ampla e elucidativa possível. Se o projeto se referir a matadouro de qualquer espécie animal, deve ser mencionada a velocidade horária máxima de matança e a capacidade máxima diária de abate (em função da sala de matança, graxaria, câmara frigorífica e currais).

4 – Documentos expedidos pela Prefeitura Municipal, CETESB e Serviço de Saúde autorizando a construção e o funcionamento no terreno indicado no projeto.

5 – Plantas, que podem ser apresentadas, preliminarmente, em duas vias, em copias heliográficas.

Parágrafo Primeiro – As plantas exigidas são as seguintes:

a) Planta de situação, contendo detalhes sobre a rede de esgoto e de abastecimento de água, na escala de 1:100.

b) Planta baixa das instalações e equipamentos, na escala 1:100.

c) Planta de fachada e cortes longitudinal e transversal na escala mínima de 1:100.

Parágrafo Segundo – As dependências possuidoras de aparelhamento, a exemplo das salas de matanças, graxarias, triparias, salas de fabricação de queijos, devem mostrar, em detalhes, as linhas de equipamentos e a sua precisa localização em plantas na escala de 1:100.

Parágrafo Terceiro – As cores regularmente usadas nas plantas são:

a) Nos estabelecimentos novos, cor preta;

b) Nos estabelecimentos a construir, ampliar e remodelar:

1 – Cor preta, para as partes a serem conservadas;

2 – Cor vermelha, para as partes a serem construídas;

3 – Cor amarela, para as partes a serem demolidas;

4 – Cor azul, para os elementos construídos em ferro e aço;

5 – Cor cinza, pontilhadas de nanquim, para as partes do concreto;

6 – Cor "Terra de siene" para as partes de madeira.

Parágrafo Quarto – As plantas ou projetos devem conter também:

1 – A posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

2 – A localização das partes dos prédios vizinhos construídos sobre as divisas do terreno;

3 – A data e assinatura do engenheiro responsável e o numero de sua carteira no CREA;

Artigo 7º - Após a analise dos documentos, o veterinário chefe da inspeção Municipal providenciara a feitura do respectivo laudo de inspeção que será datilografado em duas vias e deverá conter, detalhadamente, todos os elementos requeridos.

Parágrafo único – Em caso de estabelecimento já existente, ou em fase de construção, o técnico fará um laudo de vistoria, também em duas vias, com todos os pormenores sobre o

estabelecimento ou sobre a obra.

Artigo 8º - Formado um expediente com os documentos mencionados anteriormente, será o pedido protocolado, passando a construir o Processo de Registro do Estabelecimento.

Artigo 9º - O processo receberá os estudos do setor competente, e será remitido ao médico veterinário chefe do Serviço de Inspeção, o qual dará seu parecer.

1º - O chefe de Serviço de Inspeção dará conhecimento à firma interessada do parecer.

2º - No caso de o projeto não ser aprovado pelo S.I.M., a firma interessada poderá apresentar novo projeto ou reformular o anteriormente apreciado, e requerer seu reexame.

Artigo 10 - Somente depois da firma haver recebido o comunicado da aprovação do projeto, é que as obras poderão ter início.

Artigo 11 - Durante o andamento das obras, a inspeção periodicamente as vistoriará para certificar-se de estarem sendo executadas em conformidade com plantas aprovadas.

Parágrafo único – Verificada discrepância com o projeto aprovado, as obras serão embargadas, para devida correção.

Artigo 12 - Para efetuar modificações na planta já aprovada, a firma interessada, fará constar, em nova planta as alterações.

Parágrafo único – Após apreciação e decisão do S.I.M. as obras embargadas serão liberadas.

Artigo 13 - Assim que o sistema de abastecimento de água estiver em condições de funcionamento, o Serviço de Inspeção procederá a coleta de amostras de água para analise.

Parágrafo único – Se os resultados dos exames forem condenatórios, após as providências corretivas, novas amostras serão coletadas até que o Boletim do exame consiga resultados satisfatórios.

Artigo 14 - Quando as obras estiverem concluídas, ou pelo menos em estagio que possibilite ao estabelecimento entrar em funcionamento em condições aceitáveis o serviço de Inspeção, providenciará a feitura do laudo de inspeção.

Parágrafo único – Se for considerada viável a instalação do Serviço de Inspeção antes da conclusão de todas as obras programadas, serão especificados os pontos faltantes e o prazo solicitando, por escrito, pela firma que possa liquidá-los.

Artigo 15 - Serão juntados ao processo as plantas definitivas, boletins de exame de água

(Bacteriológico e químico) e laudo de inspeção , remetendo-se este, a chefia do Serviço de Inspeção, que dará o parecer final relativo à instalação e registro do estabelecimento, autorizando a instalação do Serviço de Inspeção Municipal e fornecendo o numero de registro do estabelecimento.

Parágrafo único – Estando o estabelecimento concluído, e concomitante com a exposição do titulo de Registro, o chefe do Serviço de Inspeção mandará publicar no Boletim do Município, e após, determinará o arquivamento do processo.

Artigo 16 - Na hipótese de ter sido instalada o serviço de inspeção sem que o estabelecimento tivesse concluído as suas obras, o chefe do serviço de Inspeção, manterão em seu poder o processo de registro até o termino da construção, diligenciado no sentido de que seja cumprido o prazo concebido para esse propósito, a fim de se ultimar a expedição do titilo de registro.

Artigo 17 - Concluído o registro com a expedição do titulo, retornará, o processo à inspeção para o seu arquivamento, juntamente com o titulo de registro, que será entregue ao interessado.

Artigo 18 - Para fins de relacionamento, o interessado apresentará ao chefe do Serviço de Inspeção a documentação competente, que consiste em:

1 – Requerimento da firma ao Médico Veterinário chefe do Serviço de Inspeção solicitando o relacionado (registro).

2 – Memorial Econômico Sanitário, em duas vias.

3 – Plantas, em duas vias, com as mesmas especificações exigidas e entrepostos de mel e cera de abelha. Para fazendas leiteiras requer-se planta geral da situação em duas vias.

Artigo 19 - No caso de fazenda leiteira, apiário ou outros estabelecimentos já em funcionamento, o técnico, depois de efetuar a vistoria, confeccionará, em duas vias, o competente laudo e anexará a documentação já mencionada.

Artigo 20 - Em se tratando de entrepostos de mel e posto de recebimento a serem construídos, as plantas serão anexadas aos demais documentos e entregues a chefia do Serviço de Inspeção, para estudo e aprovação.

Artigo 21 - Uma via de cada documento e o titulo de relacionamento serão entregues ao interessado.

CAPÍTULO IV
OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Artigo 22 - Constituem obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos:

1 – Observar e fazer cumprir todas as exigências técnicas contidas nestas normas técnicas;

2 – Fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionada e autenticidade de amostras para exame laboratorial;

3 – Dar aviso antecipado de 12 (doze), horas no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;

4 – Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório bem como para a limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

5 – Manter locais apropriados, a juízo da inspeção, para recebimento e guarda de matérias-primas de outros estabelecimentos inspecionados, ou retorno de centros de consumo, para serem re-inspecionados, bem como para seqüestro de carcaças ou parte de carcaça, matérias-primas ou produtos suspeitos;

6 – Fornecer substancias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalação para sua reforma imediata;

7 – Fornecer instalações, aparelhos reativos necessários, a juízo da inspeção para análise de matérias ou produtos;

8 – Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

Artigo 23 - No caso de cancelamento do registro, encaminhar, à sede da Inspeção a documentação arquivada, carimbos oficiais, e todo material pertencente à inspeção:

1 – Manter livros de escrituração de matérias-primas oriundas de outros estabelecimentos inspecionados, para serem utilizados, no todo ou em parte, na fabricação de produtos e sub-produtos não comestíveis.

Artigo 24 - Fornecer, a juízo da inspeção, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidades médias dos fornecedores e nome da propriedade rurais, no caso de estabelecimento de leite e derivados.

CAPÍTULO V
DA IMPLANTAÇÃO OU RE-APARELHAMENTO DOS MATADOUROS

Artigo 25 - Para a implantação ou re-aparelhamento dos matadouros devem ser satisfeitas as seguintes condições, alem das previstas no Capitulo I e III:

1 – Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os

seguintes parâmetros: 1500 (um mil e quinhentos) litros por bovino, 800 (oitocentos) litros por suíno, 600 (seiscentos) litros por ovino ou caprino e 15 (quinze) litros por ave.

Parágrafo único – Do projeto de construção deverão constar detalhes do sistema de abastecimento de água, indicando o tipo de reservatório e sua capacidade, bem como provem da rede pública, de poço profundo, etc.

2 – Dispor de esterilizadores fixos ou móveis para a esterilização do instrumental de trabalho, provida de água quente à temperatura de, no mínimo 85 ° C (oitenta e cinco graus centígrados).

3 – Dispor de pé-direito nas diversas dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente a trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo 75 cm. (setenta e cinco centímetros) do piso.

4 – Dispor de pocilgas, currais com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, providos de bebedouros de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte tantas vezes quantas forem necessárias.

5 – Dispor de espaço mínimo e de equipamentos permitindo que as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, acabamento das carcaças, e de manipulação de miúdos ocorram com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, alem de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo Serviço de Inspeção.

6 – Prover da secção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

7 – Possuir mezaninos, quando permitidos, com pé-direito de 2,5 metros, desde que não dificultem a iluminação ou o arejamento das salas contíguas.

8 – Fazer constar do projeto de construção do matadouro os detalhes do sistema de esgotos, incluindo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadores.

Artigo 26 - Para o adequado funcionamento dos matadouros e abatedouros deverão ser adotados os seguintes procedimentos:

1 – Permitir o sacrificio dos animais somente após a prévia insensibilização seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 3 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos pelos membros posteriores. A esfola só pode ser iniciada após o termino da operação de sangria.

1º - Para os bovinos e suínos, o espaço de tempo máximo permitido entre a sangria e a

evisceração não deve ser maior que 40 (quarenta) minutos.

2° - Para fins de sangria, as aves devem estar presas pelos pés e a escaldagem só pode iniciar-se após o término dessa operação.

2 – Depilar e raspar, obrigatoriamente em seguida do escaldamento em água quente as temperaturas limites de 62 (sessenta e dois) a 65 (sessenta e cinco) graus centígrados, durante 2 (dois) a 5 (cinco) minutos, toda carcaça de suíno entregue ao consumo com a pele, após toda operação depilatória, a carcaça será lavada, convenientemente antes de eviscerada.

3 – A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acumulo de aves em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças no sistema de refrigeração.

4 – A escaldagem deverá obrigatoriamente ser executada logo após o termino da sangria sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustadas às características das aves em processamento, não permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

5 – A depenação deve ser feita, obrigatoriamente, em seguida ao escalamento em água quente (imersão).

6 – Antes da evisceração as carcaças deverão ser lavadas em chuveiro ou bico de aspersão dotado de água, que deverão ser localizadas no inicio da evisceração.

7 – A evisceração deve ser feita sob as vistas do funcionamento do Serviço de Inspeção Veterinária, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas, a cabeça e a carcaça do animal, sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

8 – Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocadas por operações imperfeitas, devendo o Serviço de Inspeção, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, condená-las.

9 – Todas as operações que compõem a evisceração e ainda a "Inspeção da Linha" para as aves, são:

a) Corte de pele do pescoço e traquéia;

b) Extração de cloaca;

c) Abertura do abdômen;

d) Eventração;

e) Inspeção;

f) Retirada das vísceras comestíveis;

g) Extração dos pulmões;

h) Retirada das vísceras não comestíveis (papo, esôfago, traquéia, pró-ventrículo e intestino);

i) lavagem final, interna e externamente.

10 – Quando retiradas às vísceras comestíveis (figado, coração e moela) deverão elas ser lavadas, recolhidas em recipiente adequado e resfriadas. A moela deverá ser aberta, retirando o conteúdo estomacal, a cutícula e a gordura externa.

11 – Os pés e o pescoço, acompanhado ou não de cabeça, quando se tratar de aves deverão ser lavados e recolhidos em recipientes apropriados e resfriados.

12 – Marcar a cabeça do animal quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente.

Parágrafo único – O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

13 – Proibir a pratica da insuflação de animais e de órgãos parenquimatosos.

Artigo 27 – Na inspeção "ante-mortem" dos animais, deverão ser cumpridos elencados nos itens seguintes.

1 – Nos estabelecimentos subordinados à inspeção, será permitida de bovídeos, eqüídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domesticas e de caça, usadas na alimentação humana.

2 – A matança dos eqüídeos só poderão ser realizadas em estabelecimentos especiais dotados de instalação e aparelhagem satisfatória, a juízo da Inspeção Municipal.

3 – A matança das aves silvestres, consideradas caça, só poderá ser feita quando elas procederem de criadouros.

4 – É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento sem prévio conhecimento das condições de saúde do lote.

Parágrafo único – Em casos de suspeita, deve ser feito o exame clinico do animal, isolando-se o lote se necessário e aplicando-se as medidas próprias de política sanitária animal que o caso exigir.

5 – Se em virtude do adiantamento da hora ou ausência do funcionário responsável houver animais para ingressar no estabelecimento, só poderão eles ingressar em depósito exclusivo

chamado "depósito de chegada", somente podendo, dali serem retirados depois de inspecionados.

6 – Havendo suspeita de carbúnculo hematico, a Inspeção Municipal deverá:

a) observar o animal por 48 (quarenta e oito) horas, se surgirem novos casos permitir o sacrificio de todo o lote, no final da matança.

b) Se ocorrem novos casos, isolar todo o lote e aplicar o soro anti-carbunculoso, ficando os animais em observação por tempo que a Inspeção Veterinária entender conveniente, sendo no mínimo 21 (vinte e um) dias depois da ultima morte ou aplicação de soro, para sacrificio de qualquer animal do lote.

c) Determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiverem em qualquer momento esses animais, compreendendo a remoção, a queima de toda a palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em larga escala, de solução de soda a 5% ou outro desinfetante especificamente aprovado pelo órgão próprio.

7 – Deve a administração do estabelecimento tomar medidas adequadas no sentido de evitar maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o desembarque.

1º - Proibi-se no desembarque ou movimentação dos animais, o uso de instrumentos pontiagudos, ou de qualquer outro que possa lesar o couro ou a musculatura.

2º - O choque elétrico, para mover animais do corredor de abate, terá menor carga possível, usado com o máximo de critério, e não será aplicado, em qualquer circunstância, sobre as partes sensíveis do animal: vulva, anus, nariz e olhos.

8 – É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

1º - O período poderá ser reduzido se o tempo de viagem não for superior a 2 (duas) horas e os animais procederem de campos próximos sob controle sanitário permanente, não podendo ser inferior a 6 (seis) horas.

2º - Nesses casos, a autoridade sanitária de origem deve fornecer documento mencionado claramente as condições de saúde dos animais.

3º - O tempo de repouso, de que trata este item pode ser ampliado, a juízo da Inspeção Municipal.

9 – Independentemente do exame na chegada, os lotes são também examinados no dia do abate.

1º - O exame de que cuida esse item será realizado pelo mesmo Médico Veterinário

encarregado da inspeção final na sala de matança.

2º - Em caso de suspeita deverá ser realizado exame clinico no animal.

10 – Nenhum animal, lote ou tropa poderá ser abatido sem autorização do Serviço de Inspeção.

11 – A juízo da Inspeção Municipal, deve ser evitada a matança de fêmeas em adiantado estado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de gestação), de animais catequéticos, de animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina ou animais que padeçam de enfermidade que torne a carne imprópria para o consumo.

12 – As fêmeas em gestação ou de parto recente não portadoras de doenças infecto-contagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

Parágrafo único – As fêmeas de parto recente ou as que abortaram, só podem ser abatidas no mínimo de 10 (dez) dias após o parto ou aborto, desde que não sejam portadoras de doenças infecto-contagiosas .

13 – Animais com sintomas de paralisia "postpartum", e de doença de transporte, são condenados para abate.

14 – É proibida a matança em comum de animais que por ocasião da inspeção "ante-mortem" sejam suspeitos das seguintes zoonoses.

1 – Artrite infecciosa

2 – Babesioses

3 – Bruceloses

4 – Carbúnculo sintomático

5 – Carbúnculo hemático

6 – Coriza gangrenosa

7 – Encefalomielites infecciosas

8 – Enterites septicemicas

9 – Febre aftosa

10 – Gangrena gasosa

11 – Linfagite ulcerosa

12 – Metro peritonite

13 – Mormo

14 – Para tuberculose

15 – Pasteureloses

16 – Pneumoenterite

17 – Peripneumonia contagiosa

18 – Doença de Newcastle

19 – Peste bovina

20 – Peste suína

21 – Raiva e pseudo-raiva

22 – Raiva

23 – Tétano

24 – Turalemia

25 – Tripanosomases

26 – Tuberculose

1° - Nos casos comprovados de peste bovina, peripneumonia contagiosa, carbúnculo hemático, gangrena gasosa, raiva e mormo devem os animais ser imediatamente sacrificados, incinerando-se seus cadáveres, aplicando-se as medidas de defesa sanitária em vigor.

2° - No caso de ocorrência de qualquer outra doença contagiosa não prevista neste item, o sacrifício será feito em separado para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnósticos.

15 – No caso de doenças previstas no item anterior, os animais do respectivo lote devem ficar em observação, por espaço de tempo variável, a juízo do Serviço de Inspeção, considerada a doença e seu período normal de incubação.

16 – São condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentarem edema

extenso e generalizado.

1° - Se a anasarca não for generalizada o animal é abatido em separado ou mesmo isolado para tratamento.

17 – Os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculinização, são sacrificados em separado, no fim da matança.

18 – Os suínos hiper imunizados para o preparo de soro contra a peste suína só podem entrar no estabelecimento sob Inspeção do Serviço Municipal, se acompanhados de documento oficial que demonstre que a hiper imunização foi concluída há, pelo menos 15 (quinze) dias.

19 – É proibida a matança de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

20 – Os bovinos, ovinos e caprinos que no exame "ante-mortem" revelem temperatura igual ou superior a 40° C (quarenta graus centígrados) serão condenados. Se tratar de suínos, a temperatura igual ou superior a 41° C (quarenta e um graus centígrados).

21 – São condenados os animais em hipotermia.

22 – A existência de animais mortos ou caídos, em currais ou outra dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levado ao conhecimento do Serviço de Inspeção para que se providencie a necropsia ou o sacrifício, bem como se determine à medida que se fizerem necessárias.

23 – A direção de estabelecimento deve fornecer, diariamente ao Serviço de Inspeção, dados referentes aos animais castrados, constando à procedência, espécie, numero, meio de transporte, e hora da chegada, por intermédio de um "mapa de movimento de animais", onde constará, também o estoque existente nos currais, campos de repouso e outros locais.

24 – O corredor de abate deve ser adequado ao tipo de animal a que se destina.

25 – O animal que cair no corredor de abate, será de preferência, insensibilizado no local onde tombou.

26 – A inspeção "post-mortem", consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes alem de cortes sobre a paraenquina dos órgãos, quando necessário.

Artigo 28 – A inspeção "poste-mortem" de rotina deve obedecer ao seguinte procedimento:

1 – Observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e

durante o exame de todos os órgãos.

2 – Exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes.

3 – Exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes.

4 – Exame da cavidade torácica, órgão e gânglios linfáticos correspondentes.

5 – Exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos, cavatários, inframusculares, superficiais e profundos acessíveis, alem da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Artigo 29 – Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retromários, os ilíacos, os pré-crurais , os pré-escapuladores e os pré-peitorais.

1º - Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos pré-escapulares e pré-crurais constitui norma geral, praticando-se incisões sempre que necessário, para esclarecimento de anormalidade percebida na palpação.

2º - Nas aves, cujo sistema linfático apresente formações ganglonares (palmípedes em geral).

Artigo 30 – Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre à identificação entre órgãos e carcaças.

Artigo 31 – Toda carcaça, partes da cabeça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torna-los impróprios para o consumo humano, deve, ser convenientemente assinalados pelo Serviço de Inspeção.

1º - Tais carcaças ou partes e carcaça não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa do Serviço de Inspeção.

2º - As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com carimbos por funcionário do Serviço de Inspeção.

Artigo 32 – Em hipótese alguma será permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões do exame do Serviço de Inspeção.

Artigo 33 – Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinados o esterno, costelas, vértebras e a medula espinhal.

Artigo 34 – O couro dos animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenham tido contato com eles, serão desinfetados previamente

aprovados e sob as vistas do Serviço de Inspeção.

Artigo 35 – Carcaças, partes de carcaças ou órgãos atingidos de abscesso ou lesões supuradas devem ser julgadas pelo seguinte critério:

1 – Quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada.

2 – Carcaças ou partes da carcaça que se contaminarem acidentalmente com pus serão também contaminadas.

3 – Abcessos ou lesões supuradas localizadas, podem ser removidas, condenadas apenas os órgãos e partes atingidas.

4 – Serão ainda condenadas às carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia) decorrentes de processo purulento.

1° - Também devem ser condenadas às carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

2º - Faz-se à rejeição parcial nos seguintes casos:

1 – Quando as lesões são localizadas, sem complicações secundarias e o animal se encontre em boas condições de nutrição. Neste caso a carcaça deve ser aproveitada, depois removida e condenadas as partes atingidas.

2 - São condenadas as lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada, sem apuração ou trajetos fistulosos.

3 – Quando actinobacilose é discreta e limitada a língua, interessando ou não os gânglios linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação da língua e seus gânglios.

3º - As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a língua para o gânglio ou gânglios atingidos.

4º - Devem ser condenadas às carcaças que no exame "post-mortem" demonstrem edema generalizado (anasarca), porem, nos casos discretos e localizados, basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

Artigo 36 - Com relação a animais novos, serão condenados nos seguintes casos:

1 – Quando a carne tem aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade.

2 – Quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto é incompleto e as massas musculares apresentam ligeira infiltração serosa ou pequena nas áreas edematosas.

3 – Quando a gordura pré-renal é edematosa, de cor amarelo-sujo ou e um vermelho acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gordura.

Artigo 37 – Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitarias (bronco pneumonia verminótica), bem como os que apresentem enfisema aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas sem reflexo sobre a musculatura.

Artigo 38 - Devem ser condenadas às carcaças com lesões externas de brucelose.

Parágrafo único – Nos casos de lesões localizadas, encaminha-se às carcaças à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Artigo 39 – São condenadas as carcaças e órgãos dos animais atacados das seguintes doenças: carbúnculo sintomático, anaplasmose, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia e vacina.

Artigo 40 – As carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

1º - Serão também condenadas às carcaças, parte de carcaças, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contaminem por contato com os pisos de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma limpeza completa.

2º - Nos casos do parágrafo anterior, o material contaminado pode ser destinado à esterilização pelo calor, a juízo do Serviço de Inspeção, tendo-se em vista a limpeza praticada.

Artigo 41 – Devem ser condenadas às carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pêlos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medida:

1 – Não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático.

2 – Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente limpeza desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com os resíduos do animal, tais como: ganchos, serras, equipamentos em geral, bem como a instrumentaria dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado.

3 – Uma vez constada à presença de carbúnculo, a matança é automaticamente interrompida e imediatamente se inicia a desinfecção.

4 – Recomenda-se para a desinfecção o emprego de uma solução a 5% (cinco por cento) de hidróxido de sódio (contendo no mínimo, noventa e quatro por cento deste sal), a solução deverá ser recente e empregada imediatamente, tão quente quanto possível, tomadas às medidas de precaução, tendo em vista a sua natureza extremamente caustica; deve-se ainda fazer proteger os olhos, sendo prudente em caso de queimaduras pela solução desinfetante.

5 – A aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir abundante lavagem com água corrente.

6 – O pessoal que manipulou material cabunculoso, depois de acurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio 1:100 (um por mil), por contato mínimo durante um minuto.

7 – Todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive cascos, chifres, vísceras e seu conteúdo, que entrarem em contato com os animais ou material infeccioso, devem ser condenados.

8 – A água do tanque de escaldagem de suínos, por onde tenha passado o animal carbunculoso, também receberá o desinfetante, e será imediatamente lavado e desinfetado.

Artigo 42 – Nos casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se rejeição total.

Parágrafo único – No caso de alterações localizadas e bem circunscritas a um só grupo muscular e depois de negativo o exame microscópico direto, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.

Artigo 43 – São condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Artigo 44 – Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional.

Artigo 45 – São condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Artigo 46 – Devem ser condenadas às carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quanto existia degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.

1º - Também são condenadas as carcaças em inicio de processo putrefativo, ainda que em área muito limitada.

2º - A rejeição também será total, quando o processo coexistia com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal e, principalmente, quando se tratar de vitelos, suínos e eqüídeos.

3º - Faz-se rejeição parcial quando a alteração é limitada a um grupo muscular e as modificações musculares são pouco acentuadas, com negatividade, do exame microscópico direto, destinando-se a carcaça à esterilização pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Artigo 47 – Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxi-infecção alimentar, devem ser condenadas. Consideram-se como tais as que procedam de animais que apresentem:

1 – Inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges.

2 – Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica.

3 – Septicemia ou epidemia de origem traumática ou sem causa evidenciada.

4 – Metrite ou mamite aguda difusa.

5 – Poliartrite.

6 – Flebite umbilical.

7 – Pericardite traumática ou purulenta.

8 – Qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada à nefrite, aguda, degenerescência gordurosa do figado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação difusa do couro.

Artigo 48 – Os figados com cirrose atrofica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único – São também condenados os figados com cirrose decorrente de localização parasitaria.

Artigo 49 – Serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus Bovis" ou quando a carne é aquosa ou descorada.

1º - Entende-se por infestações intensa a comprovação de um ou mais cistos em incisões praticadas em varias partes da musculatura e numa área correspondente a aproximadamente à palma da mão.

2º - Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

1 – Quando se verifique infestação discreta ou moderada após cuidadoso exame sobre o coração, músculo da mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como sobre músculos facilmente acessíveis. Neste caso devem ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos: as carcaças são recolhidas às câmaras frigoríficas ou

desossadas e a carne tratada por salmoura, pelo mínimo de 21 (vinte e um) dias em condições que permitam a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento. Esse período pode ser reduzido para 10 (dez) dias, desde que a temperatura na camara seja mantida sem oscilação e no Maximo de 1° C (um grau centígrado).

2 – Quando o numero de cistos for maior que o mencionado do item, mas a infestação não alcance generalização à carcaça será destinada à esterilização pelo calor.

3 – Podem ser aproveitadas para consumo as carcaças que apresentem um único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.

3° - As vísceras, com exceção dos pulmões, coração e porção carnosa do esôfago e a gordura das carcaças destinadas ao consumo ou à refrigeração, não sofrerão qualquer restrição, desde que consideradas isentas de infestação. Os intestinos podem ser aproveitados para envoltório.

4° - Quando se tratar de bovinos com menos de 6 (seis) meses de idade, a pesquisa do "Cysticercus Bovis" pode ficar limitada a um cuidadoso exame da superfície do coração e de outras superfícies musculares normalmente visíveis.

5° - Na rotina de inspeção obedecem-se as seguintes normas.

1 – CABEÇA – Observam-se e incisam-se os masseteres e pterigóideos internos e externos.

2 – LÍNGUA – O órgão deve ser observado externamente, palpado e praticados cortes quando surgir suspeita quanto à existência e cistos ou quando encontrados cistos musculosos da cabeça.

3 – CORAÇÃo – Examina-se a superficie externa do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base à ponta, através da parede do ventrículo esquerdo e do septo intraventricular, examinando-se as superfícies de cortes, bem como superfícies mais internas dos ventrículos. A seguir praticam-se largas incisões em toda a musculatura do coração, tão numerosas quanto possível, desde que já tenha sido verificada a presença de "Cysticercus Bovis", na cabeça ou na língua.

4 – INSPEÇÃO FINAL – Na inspeção final identifica-se a lesão parasitaria inicialmente observada e examina-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, inclusive seus pilares, bem como os músculos do pescoço, estendendo-se aos intercostais e a outros músculos desnecessários que possam depreciar a carcaça.

Artigo 50 – Os animais que apresentem contusões generalizadas devem ser condenados.

Parágrafo único – Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser salga, salsicharia ou conserva, a juízo de Serviço de Inspeção, depois de removida e condenadas as partes

atingidas.

Artigo 51 – A cisticercose (C.Teneucollis), estrongilose, teníase, ascaridíases, bem como outras parasitoses não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não seja secundado por alterações da carne, devendo apenas órgãos e partes afetadas serem condenados.

Artigo 52 – As carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

Artigo 53 – Podem ser condenadas às carcaças de animais portadores de animais de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

1° - órgãos e partes atingidas serão sempre condenados.

2° - Fígados portadores de uma ou outra lesão de equinococose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional a juízo de Serviço de Inspeção e após remoção e condenação das partes atingidas.

Artigo 54 – As carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia consecutiva,deve ser condenada.

Parágrafo único – Os intestinos ou partes de intestinos podem ser aproveitados, sempre que os nódulos sejam em pequeno numero e possam ser extirpados.

Artigo 55 – As carcaças de animais em gestação adiantada ou que já apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidencia de infecção.

1° - Os fetos serão condenados;

2° - Quando houver aproveitamento de couros de fetos, sua retirada deve ser feita na graxaria.

Artigo 56 – As glândulas mamarias devem ser removidas intactas.

1° - A presença de pus nas mesmas, entrando em contato com a carcaça ou parte dela, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

2° - O aproveitamento de glândula mamaria para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame de órgão. Sua retirada da carcaça deve ser feita com cuidado de manter a identificação de sua procedência.

3° - As glândulas mamarias portadoras de mastite, bem como as de animais reagentes à brucelose, serão sempre condenadas.

Artigo 57 – Condenam-se línguas portadoras de glossite.

1º - Nos casos de lesões já complementares cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas à salsicharia, para aproveitamento após cozimento e retirada do epitélio.

2º - É proibido o enlatamento dessas línguas, mesmo quando apresentarem lesões cicatrizadas.

Artigo 58 – São condenados os fígados com necrose nodular.

Parágrafo único – Quando a lesão coexistente com outras alterações, da carcaça também deve ser condenada.

Artigo 59 – Devem ser condenadas às carcaças que apresentem coloração amarela tensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo aponeuroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

1º - Quando tais carcaças não revelem caracteres de infecção ou intoxicação e venham a perder a cor normal após a refrigeração, podem ser dadas ao consumo.

2º - Quando, no caso do parágrafo anterior as carcaças conservem sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo do Serviço de Inspeção.

3º - Nos casos de coloração amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado de engorda com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser dada ao consumo.

4º - O julgamento de carcaças com tonalidade amarela-esverdeada será sempre realizado com luz natural.

5º - Sempre se houver necessidade, o Serviço de Inspeção lançara mão de provas de laboratório.

Artigo 60 – As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Artigo 61 – Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

Parágrafo único – Os corações com linfagiectasia podem ter aproveitamento condicional.

Artigo 62 – A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único – Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

Artigo 63 – São condenados às regiões ou órgãos invadidos por larvas.

Parágrafo único – Quando a infestação já determinou alterações musculares com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo-se as partes atingidas.

Artigo 64 – Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Artigo 65 – São condenados os pâncreas infestados pelo "Eutritema caelomaticum".

Artigo 66 – Devem ser condenados os rins císticos.

Artigo 67 – As carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre musculatura, devem ser condenadas.

Parágrafo único – Quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser dada ao consumo, depois da remoção e condenação das partes afetadas.

Artigo 68 – Nos casos de teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose), obedecem-se as seguintes normas:

1 – Quando o exame "ante-mortem" o animal estava febril;

2 – Quando a tuberculose é acompanhada de anemia e caquexia;

3 – Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações, ou ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;

4 – Quando ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alterações de suas sorosas.

5 – Quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;

6 – Quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, considerando-se o processo nestas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

7 – Quando existir tuberculose generalizada.

1º - A tuberculose é considerada generalizada, quando além das lesões do aparelho

respiratório, digestivo e seus gânglios linfáticos são encontradas lesões, em um dos seguintes órgãos: baço, rins, útero, testículos, cápsulas, supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos ambos dos pulmões, também evidenciam generalização.

2° - A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:

1 – Quando partes das carcaças ou órgãos apresentem lesões de tuberculose;

2 – Quando se trate de tuberculose localizada em tecidos imediatamente sob a musculatura, como a tuberculose da pleura e peritônio parentais neste caso a condenação incidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;

3 – Quando parte da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;

4 – As cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando corresponderem à carcaça julgadas em condições de consumo e desde que na cabeça as lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas as condições dos tecidos lesados;

5 – Devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas;

6 – Intestino e mesentério com lesões de tuberculose são também condenados, a menos que as lesões sejam discretas, confinadas a gânglios linfáticos e a respectiva carcaça não tenha sofrido qualquer restrição, nestes casos os intestinos podem ser aproveitados como envoltório e a gordura para a fusão, depois da remoção e condenação dos gânglios atingidos.

3° - Após esterilização pelo calor podem ser aproveitadas as carcaças com alterações de origem tuberculosa, desde que as lesões sejam discretas, localizadas, calcificadas, ou encapsuladas e estejam limitadas a gânglios e órgãos não havendo evidencia de uma invasão recente do bacilo tuberculoso, através do sistema circulatório e feito sempre remoção e condenação das partes atingidas.

Artigo 69 – Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos anteriores, além dos seguintes.

1 – Os suínos atingidos de urticária "Demodex foliculorum", eritema e esclerodermia podem ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.

2 – É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestações intensas por "Cysticercus Cellulosae", para o fabrico de banha rejeitando-se as demais

partes do animal.

3 – Deve ser condenada à carcaça sempre que o enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

Parágrafo único – Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive à musculatura adjacente.

4 – As lesões de gordura peri-renal provocadas pelo "Stephanurus dentatus", implicam na eliminação das partes alternadas, devendo-se entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes à carcaça.

5 – A verificação de numerosas vesículas na pele, implica na remoção da mesma.

6 – Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem coloração amarelo intenso ou amarelo-esverdeada.

7 – Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

Artigo 70 – Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se alem das normas anteriores descritas, as seguintes:

1 – Não tendo sido constatada no estado a brucelose em caprinos, o Serviço de Inspeção procederá como segue:

a) Condenação das carcaças que mostrem lesões imputáveis à brucelose;

b) Coleta de sangue nos casos internos, para imediata prova de aglutinação;

c) Imediata interdição do lote, para outras verificações;

d) Aplicação das medidas de polícia sanitária animal;

2 – São condenados unicamente os órgãos atingidos por cenurose.

3 – Devem ser condenadas às carcaças com infestação intensas por "Cysticercus Ovis".

1° - Entende-se por infestação intensa a presença de cinco ou mais cistos na superficie muscular de cortes ou nos tecidos circunvizinhos, inclusive o coração.

2° - Quando o numero de cistos for menor, após a inspeção final, a carcaça será destinada à esterilização, depois de removidas e condenadas as partes infestadas.

4 – Devem ser condenadas às carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada.

5 – Nos casos de lifadenite caseosa obedecem-se aos seguintes critérios:

a) condena-se às carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas de qualquer região;

b) são condenadas também às carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas.

c) Podem ser aproveitadas, para consumo, mesmo da carcaça de animais magros com lesões discretas dos gânglios e das vísceras, após remoção e condenação das partes atingidas.

Artigo 71 – Todas as aves que no exame "ante-mortem" apresentem sintomas ou forem suspeitas tuberculose, pseudotuberculose, difteria, cólera, varíola, tifóse aviaria, diarréia branca, paratifose, leucoses, peste, septicemia em geral, psitacose e infecções estafilocócias em geral, devem ser condenadas.

Artigo 72 – As enfermidades tais como coccídeos , êntero-hepatite, espiroquetose, coriza infectuosa, epitelioma, neurolinfomatose, laringo-traqueite, aspergilose , determinam a rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.

Artigo 73 – As endo e ecto parasitoses, não acompanhadas de magreza determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Artigo 74 – Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem às causas a que esteja ligado o processo de desnutrição.

Artigo 75 – Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.

Artigo 76 – A presença de neoplastia acarretará rejeição total, exceto no caso de angioma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.

Artigo 77 – As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição de parte atingida.

Artigo 78 – Devem ser condenadas às aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico amoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Artigo 79 – Quando as aves forem submetidas à ação de frio industrial, o S.I.M., controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.

Artigo 80 – Fica a critério do S.I.M., resolver sobre os casos não previstos para a inspeção

"post mortem".

Artigo 81 – Denomina-se matança de emergência, o sacrifício de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

1° - Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, hipternia, hiperternia, decúbito forçado, sintomas nervosos, e outros estados a juízo do S.I.M.

2° - É proibida a matança de emergência sem a presença do funcionário do S.I.M.

Artigo 82 – Serão considerados impróprios para o consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos nestas normas, ou por outras razões justificadas pelo S.I.M.

Parágrafo único – Sempre que os animais abatidos de emergência, apresentem logo após a morte, carne com reação francamente acida, as carcaças serão consideradas impróprias para o consumo.

Artigo 83 – Os animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados podem ser aproveitados, a juízo do S.I.M.

Parágrafo único – Os estabelecimentos que venham abater eqüídeos usarão os mesmos processos indicados para bovinos.

Artigo 84 – Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos do pescoço ou por punção direta no coração após insensibilização.

Artigo 85 – As aves podem ser sacrificadas por qualquer dos seguintes processos:

1 – Incisão das jugulares, através da boca, seguida de destruição da medula oblonga, quando pretende realizar depenarem a seco;

2 – Incisão das jugulares externamente;

3 – Provocando-se uma ferida de sangria, de cada lado do pescoço, pela inserção de um instrumento perfuro cortante nessa região.

Parágrafo único – É proibido o sacrifício de aves por deslocação da cabeça por qualquer processo que não provoque efusão que se tenha escoado o máximo possível.

Artigo 86 – A sangria deve ser completa e de preferência realizada com animal suspenso pelos membros traseiros, não devendo ser iniciada nenhuma manipulação antes que o sangue se tenha escoado o máximo possível.

Artigo 87 – As aves podem ser depenadas pelos seguintes processos:

1 – A seco

2 – Após escaldarem em água com temperatura entre 82° C (oitenta e dois graus centígrados) à 90° C (noventa graus centígrados), pelo tempo necessário;

3 – Após escaldarem em água com temperatura entre 53° C (cinqüenta e três graus centígrados) à 55° C (cinqüenta e cinco graus centígrados) pelo tempo necessário, seguido ou não de imersão da ave em substancia adesiva (cera, parafina, betume ou misturas prontas, destinadas a este fim).

Parágrafo único – Qualquer outro processo de depenação depende de autorização do Serviço de Inspeção.

Artigo 88 – É obrigatória a pelagem e raspagem de toda a carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro, a operação depilatória será completa a mão e as carcaças serão lavadas antes da evisceração.

Parágrafo único – É proibido o chamuscamento de suínos.

Artigo 89 – Antes de atingir a sala de matança os animais devem passar por um chuveiro e por um tanque de lavagem provido de chuveiro superior e lateral.

Artigo 90 – O S.I.M., deve considerar, quando do julgamento das carcaças e vísceras as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições apropriadas para tal.

Artigo 91 – Devem ser destruídos, no próprio abatedouro, os materiais condenados oriundos da sala de matança, utilizando para tal, meios apropriados.

Artigo 92 – Devem ser marcadas as carcaças e vísceras julgadas em condições de consumo e direto com os carimbos modelos 1 e 2, cujos modelos serão fornecidos pelo S.I.M. e as condenadas, depois de descaracterizadas, com o carimbo modelo 3, também com modelo fornecido pelo S.I.M.

Parágrafo único – A carimbagem deve ser efetuada por funcionário do Serviço de Inspeção Veterinária.

Artigo 93 – As carcaças liberadas pela Inspeção, para serem transportadas, deverão permanecer em camara fria no estabelecimento, a temperatura de 0 a 3° C (zero a três graus centígrados), por um período de 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) horas

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS À INDUSTRIALIZAÇÃO DAS CONSERVAS

DE CARNE

Artigo 94 – Os estabelecimentos destinados à industrialização das conservas de carne, para poderem funcionar, deverão observar, alem das normas contidas nos capítulos I e II, as seguintes condições que lhe são próprias.

1 – Somente será autorizado seu funcionamento se estiver completamente instalada e equipada para a finalidade a que se destina.

2 – As instalações e equipamentos compreendem as dependências, maquinário e utensílios diversos, em face de capacidade de produção de cada estabelecimento.

3 – Deve possuir forro de material que propicie boa higienização em todas as dependências onde se realizarem os trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis.

4 – Deve possuir mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estruturas de ferro tubular, tolerando-se estruturas de alvenaria revestidas ou impermeabilizadas, com tampo de mármore ou granito.

5 – Deve possuir pátios e ruas pavimentadas bem como áreas destinadas à secagem de produtos.

6 – Deve possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em numero e com área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento, podendo a juízo, a inspeção, tolerar-se o uso de geladeira industrial.

7 – Devem dispor de dependências ou locais apropriados para a administração, oficinas, depósitos, embalagem, rotulagem, expedição e outros necessários.

CAPÍTULO VII
ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

Artigo 95 – Os estabelecimentos destinados ao leite e derivados, classificam-se em:

1 – Propriedades Rurais:
a) Fazendas leiteiras
b) Estábulos leiteiros
c) Granjas leiteiras

2 – Postos de leite e derivados:

a) Abrigos rústicos
b) Postos de recebimento
c) Postos de refrigeração

d) Postos de desnatagem
e) Postos de coagulação
f) Queijadas

3 – Estabelecimentos industriais:

a) Usinas de beneficiamento
b) Fabricas de laticínios
c) Entrepostos – usinas
d) Entrepostos de laticínios

Artigo 96 – Para a implantação e reaparecimento dos pequenos e médios estabelecimentos de laticínios devem ser satisfeitas, alem das condições previstas nos capítulos I e II, as seguintes normas especificas:

1 – Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente, as necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias, admitindo-se como satisfatória de 6 (seis) litros de água para cada litro de leite recebido.

2 – Possuir pé direito de 3 metros para as seções industriais, nas recepções abertas e salas climatizadas tolera-se 3 metros e nas câmaras frias 2,5 metros .

3 – O prédio industrial deve contar com recepção ampla. A plataforma poderá ser a 0,80 cm do solo para facilitar a descarga e ter espaço para a guarda de vasilhames depois de lavados. O laboratório de analise deve estar junto à recepção facilitando os trabalhos de seleção da matéria prima.

4 – Os estabelecimentos que recebam mais de 5.000 litros por dia deverão ter higienização de latões automática, sendo a ultima fase com ar seco.

5 – Os estabelecimentos que recebam mais de 10.000 litros por dia devem ter mecanização de recebimento com esteira, balança de pesagem, conjunto de desnate, pingadeira e higienização de latões e, se empacotarem leite, deverão ter também maquina para a higienização das cestas plásticas.

6 – As tubulações e equipamentos deverão ser de aço inoxidável, em alguns locais poderá ser permitido outro material aprovado pelo S.I.M.

7 – Os utensílios tais como pás, mexedores, formas e outros, não poderão ser de madeira.

8 – Os latões poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado até 2% de PB.

9 – Os utensílios e equipamentos usados deverão ser lisos, planos, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros, e soldas salientes.

10 – As mesas para os trabalhos de manipulação e preparos de produtos lácteos serão de material inoxidável em estrutura de ferro.

11 – Não é permitido modificar as características dos equipamentos, nem operá-los acima de sua capacidade sem prévia autorização do S.I.M., sendo considerada satisfatória a vazão horária de ¼ do volume diário recebido.

12 – A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional, recomendando-se afastamento do 0,80 cm entre eles.

13 – Não se admite o retorno de produtos do comercio para aproveitamento condicional, eles deverão ter como destino, quando julgados, apenas a alimentação animal ou sabão.

14 – Para higienização de circuitos fechados de tubulação e pasteurização deve-se usar método de limpeza automática (cleaning in place).

1º - A técnica é a seguinte: pré enxaguagem com água em 35 a 40 °C (trinta e cinco a quarenta graus centígrados) por 10 (dez) minutos, circulação por 20 a 30 minutos de solução alcalina 0,5 a 1% aquecida de 77 a 80 graus centígrados. Circulação de água até a reação negativa pra alcalino. Circulação por 20 a 30 minutos de absorção acida de 0,5 a 1% e temperatura de 77 a 80 graus centígrados. Enxágüe final fazendo circular água até reação negativa do acido.

2º - Antes de usar, sanitizar com hipoclorito de sódio 100 ppm por 15 a 20 minutos, temperatura inferior a 20 graus centígrados ou solução de iodo até 25 ppm por 15 a 20 minutos e temperatura inferior a 20 graus centígrados.

15 – Os pasteurizadores deverão ser submetidos à limpeza CIP em cada jornada máxima de 8 (oito) horas de trabalho e a cada 60 (sessenta) dias devem ser abertos para limpeza manual das placas.

16 – As tubulações devem ser abertas semanalmente ou a qualquer indicio de presença de contaminação por coliformes.

17 – As soluções acidas devem ser passadas somente uma vez por semana para evitar as perdas de leite.

18 – Para as máquinas de empacotar, deve-se desmontar as partes removíveis e proceder à limpeza; antes de passar o leite, injetar vapor com saída para bicos.

Artigo 97 – Para a produção do leite, os estabelecimentos deverão obedecer as seguintes condições especificas:

1 – As fazendas leiteiras destinam-se à produção de leite tipo C e nelas é exigido pelo menos abrigo à meia altura coberto, de piso impermeável, dotado de ponto de água e mantido limpo. Exigi-se também, a coagem do leite em coador metálico inoxidável ou plástico, proibindo-

se o uso de simples pano. A limpeza de utensílios usados para obtenção de leite deverá ser feita logo após ordenha.

2 – Os estábulos leiteiros são destinados à produção de leite tipo B e neles é exigido que se mantenha o rebanho leiteiro em boas condições sanitárias:

a) Tratando-se de capril, deve-o dispor de área proporcional ao numero de cabras, recomenda-se 1,20 m2 por matriz.

b) Ter pé direito de 3 (três) metros, piso impermeável, revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material aceitável, com declive não inferior a 2% (dois por cento), provido de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficiente.

c) Ter piso suspenso na plataforma de ordenha, podendo ser ripado ou não;

d) Se possuir muros ou paredes estes deverão ser impermeabilizados com material aceitável, de altura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros);

e) Ter manjedouras de fácil limpeza;

f) Possuir abastecimento de água potável, rede de esgotos e instalações adequadas para o recebimento e tratamento de resíduos orgânicos;

g) A dependência para a ordenha deverá ser afastada da fonte produtora de mau cheiro e/ou construção que venha causar prejuízos à obtenção higiênica do leite. No caso de capril, poderá ser construída contígua a ele desde que separada fisicamente por parede inteira.

h) O local de ordenha não pode ser utilizado como local de deposito de utensílios, equipamentos, alimentos ou outros produtos estranhos à própria ordenha;

i) Dispor de posto de refrigeração para resfriar o leite no mínimo de 10°C (dez graus centígrados) quando não existir usina de beneficiamento próxima;

j) Para manter o leite de cabra a temperatura para resfriamento após a ordenha, será de 5°C (cinco graus centígrados);

l) Poderá ser dispensada a sala de ordenha para a produção de leite tipo B se o estábulo tiver condições satisfatórias;

m) Os três primeiros jatos de cada teta devem ser desprezados e colhidos em recipiente adequado de fundo escuro para detectar o aparecimento de matite. As vacas e cabras com matite serão ordenhadas por ultimo e seu leite não pode ser utilizado.

n) Os animais tratados com antibióticos e quimioterapicos somente **poderão** ter seu leite

aproveitado para consumo humano, após termino do tratamento;

3 – As granjas leiteiras, além de normas para o estábulo leiteiro devem satisfazer às seguintes condições:

a) Dispor de sala de ordenha exclusivamente a essa finalidade, provida de aparelhagem indispensável em numero proporcional ao de vacas, tais como área, iluminação e a aeração suficiente, pe direito em torno de 3m (três metros); forro convenientemente pintado; piso impermeabilizado com declive que facilite a limpeza; paredes revestidas com material que permita uma boa limpeza; abastecimento de água potável em abundancia e ampla rede e esgotos com declive que permita o rápido escoamento.

b) Dispor de usina de beneficiamento instalada de acordo com as exigências;

Artigo 98 – No transporte de leite a ser beneficiado ou industrializado, deverão ser observadas as seguintes exigências:

1 – Instalação de abrigos rústicos protegendo os latões do sol, poeira, etc, devendo os latões ser transportados em veículos providos de lona ou toldo.

2 – Proibi-se mediação e transvase de leite em estrada ou ambiente que exponha à contaminação, sendo a higienização dos latões de obrigatoriedade do estabelecimento receptor.

3 – Para transporte em carro tanque do leite resfriado dos postos aos entrepostos, deverão eles ser isotérmicos, de modo a manterem temperatura na chegada de ate 10°C (dez graus centígrados) no máximo.

4 – Com o leite não poderá ser transportado qualquer produto ou mercadoria que seja prejudicial.

Artigo 99 – Os postos de refrigeração devem ser dotados de aparelhagem necessária.

Parágrafo único – quando se tratar de leite destinado ao consumo "in natura" as operações permitidas nos postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite cru.

Artigo 100 – Os postos de desnatação devem contar com dependências de recebimento tendo local para análise rápida.

Parágrafo único – Sempre que o posto realize transvase de leite será dotado de instalação para produção e vapor de água fervente.

Artigo 101 – Os postos de coagulação devem ter dependência de recebimento e

manipulação do leite e laboratório par analise rápida.

Artigo 102 – As queijeiras, deverão ter dependência para recebimento do leite e manipulação e deposito só podendo funcionar quando filiados a entrepostos de laticínios nos quais será complementados o preparo do produto com sua manutenção, embalagem e rotulagem.

Artigo 103 – Os postos e usinas deverão atender às seguintes exigências:

1 – Ter vasilhames, equipamento e utensílios em condições eficientes de uso, sem amassados, cantos vivos, de modo a facilitarem a perfeita rotulagem.

2 – Pasteurizar e empacotar com fecho inviolável todo o leite que vai ser exposto ao consumidor.

Parágrafo único – A juízo da autoridade competente e para atender programas sociais, o leite poderá ser servido a granel, no entanto ser sempre pasteurizado.

3 –Controlar de maneira eficaz, as temperaturas dos pasteurizadores e resfriadores.

4 – Diariamente fazer a analise de todo o produto recebido e expedido.

5 – Tratando-se de leite de consumo, proibi-se seja estocado por tempo que impeça seu beneficiamento em até 24 (vinte e quatro) horas após a ordenha.

Parágrafo único – Ultrapassando esse prazo o leite deve ser destinado à industrialização.

6 – Obedecer ao seguinte fluxograma: recepção, selação, medição, filtração, refrigeração, estocagem e expedição.

Artigo 104 – O entreposto usina deverá obedecer aos seguintes requisitos:

1 – A estocagem deve ser feita com temperatura baixa, conferindo-se ao produto até 5°C (cinco graus centígrados).

2 – A padronização seguirá a porcentagem de gordura regulamentar.

3 – Na pasteurização deve-se empregar temperatura e tempo que determinem a fostatase a menos de 5°C (cinco graus centígrados).

4 – O envase deverá ser automático, com fecho inviolável.

5 – O armazenamento deverá ser feito em câmara frigorífica com temperaturas que confiram, no máximo até 5°C (cinco graus centígrados) ao produto acabado.

6 – A distribuição do produto deverá ser feita em carros isotérmicos, que serão

inspecionados permanentemente com vistas à sua higiene e estado de conservação.

7 – O fluxograma a ser obedecido é o seguinte: recepção, seleção, medição (pesagem), refrigeração ou não, tanque isotérmico, estocagem, pasteurização, padronização, refrigeração, estocagem, envase, câmara frigorífica e expedição.

Artigo 105 – Para obtenção do leite pasteurizado reconstituído, o estabelecimento deverá contar com dependência própria e especifica, equipada com tanque de mistura de leite em pó e água potável, provido de agitador mecânico, funil e bomba sanitária para recirculação da mistura.

1° - Junto à dependência de reconstituição deverá haver um pequeno deposito de leite em pó para ser utilizado no dia.

2° - As quantidades e leite em pó e água deverão ser calculadas em função do extrato seco desengordurado no produto final.

3° - É permitida a mistura de leite "in natura" com leite reconstituído desde que o produto final tenha a denominação de "leite pasteurizado reconstituído".

4° - Permite-se à reconstituição em uma indústria e o beneficiamento em outra desde que obedeçam as normas para leite pré-beneficiado tipo B ou C.

Artigo 106 – Os processos de pasteurização do leite de cabra podem ser:

1 – Pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 (setenta e dois) a 75 (setenta e cinco) graus centígrados por 15 (quinze) segundos em aparelhagem própria.

2 – Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite de cabra a 63 a 65 (sessenta e três a sessenta e cinco graus centígrados) por 15 a 20 (quinze a vinte) minutos, devendo ser utilizado aparelho de dupla parede, provido de agitadores para a movimentação de leite nos sentidos horizontal e vertical de maneira a propiciar seu aquecimento homogêneo. O aparelho deve ser provido de tampa, termômetro, termostato e marcador de tempo para o controle do processo de pasteurização, bem como de registro para esgotamento.

Artigo 107 – As embalagens deverão conter a denominação "leite integral de cabra" e outras especificações que caracterizam seu beneficiamento e beneficiador (nome, endereço,numero de registro) alem do carimbo do órgão responsável pela fiscalização, nome comercial do produto, data de fabricação, volume, validade e demais exigências previstas nas normas de defesa do consumidor.

Artigo 108 – É também obrigatória a analise do leite de cabra destinado ao consumo.

Parágrafo único – A analise do leite de cabra, seja qual for o fim a que se destina, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de precisão e/ou rotina.

Artigo 109 – Considera-se normal o leite de cabra que apresente:

1 – Características organolépticas normais;

2 – Teor de gordura mínima de 4% (quatro por cento);

3 – Acidez em graus Dormic entre 15 a 19ºD

4 – Extrato seco total mínimo de 12,2%

5 – Densidade a 15ºC (quinze graus centígrados), cifra mínima 1.030 e cifra média de 1.033;

6 – Índice crioscópico entre 0,550 e 0,595;

7 – Cloreto de sódio entre 1.8 a 2.2 graus por litro;

Artigo 110 – Será considerado impróprio para o consumo o leite, creme ou outros produtos lácteos que apresentem:

1 – Características fisicas ou organolépticas anormais, sujidades, fermentação ou ranço.

2 – Fraude por aguagem ou adição de conservadores, inibidores e/ou outras substancias estranhas.

1º - As matérias primas e/ou produtos condenados poderão ser, quando assim julgados, aproveitados para a alimentação animal ou para fins não comestíveis (caseína, sabão).

2º - Poderá ter aproveitamento condicional o leite com até 25º D (vinte e cinco graus Dornic) de acidez (desnate).

3º - O leite com até 21º D (vinte e um graus Dornic) de acidez poderá ter aproveitamento condicional em fabrica de leite em pó industrial, requeijão, queijos de massa cozida filada (tipo mussarela, tipo provolone).

Artigo 111 – Será considerado impróprio para o consumo, quando se tratar de leite de cabra, aquele que:

1 – Revele acidez inferior a 15 e superior a 19º D (graus Dernic).

2 – Contenha colostro ou elementos figurados em excesso.

3 – Não satisfaça ao padrão para a produção de contagem global de 500.000 col/ml para o leite cru e de contagem global de 40.000 col/ml e 2 coliformes/ml para o leite pasteurizado.

4 – Apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

5 – Apresente elementos estranhos à sua composição normal;

6 – Revele quaisquer alterações que tornem impróprios ao consumo inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;

7 – Apresente mistura com qualquer outro tipo de leite;

8 – Seja leite de retenção;

Parágrafo único – Para determinação de padrão bacteriológico das enzimas do leite adotar-se- às provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e testes de presença de coliformes.

Artigo 112 – Na analise do leite, de vaca ou cabra, serão considerados:

1 – Os caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto) temperatura e lactofiltração.

2 – Densidade pelo termo-lactodensimetro, a 15° C (quinze graus centígrados);

3 – Acidez pelo acidimetro Dornic;

4 – Gordura pelo método Gerber;

5 – Extrato seco total e desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados;

6 – A eficiência da pasteurização será analisada pelas provas de fosfatose de peroxidase.

Artigo 113 – Constituem provas de precisão quer para o leite de vaca como para o de cabra e determinação do índice crioscópico e/ou índice de refração.

Artigo 114 – Somente poderá ser beneficiado o leite considerado normal, sendo proibido o beneficiamento de leite que:

1 – Provenha de propriedade interditada;

2 – Esteja adulterado, fraudado ou revele a presença de colostro ou leite de retenção;

3 – Apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impureza e acidez inferior à exigida para os padrões respectivos;

4 – Revele, na prova de redutase, contaminação excessiva com descoramento em tempo inferior a 5 (cinco) horas para o leite de vaca tipo A, 3:30 (três e trinta) horas para o tipo B, 2:30 (duas e trinta) horas para o tipo C e inferior a 3:30 (três e trinta) horas para o leite de cabra

observada para este ultimo a contagem global não superior a 500.000 germes/ml, no leite cru.

Parágrafo único – Entende-se por beneficiamento, o tratamento do leite desde que a ordenha até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras praticas tecnicamente aceitáveis.

Artigo 115 – Na industrialização do leite e obtenção de produtos lácteos deverão ser observadas as seguintes normas:

1 – Para a manteiga;

a) – A tecnologia para a sua produção observará a continuidade entre as diversas fases;

b) – Todo creme utilizado na elaboração de manteiga de qualquer tipo, acondicionado de fermento ou não, deverá ser obrigatoriamente pasteurizado (fosfotase negativa);

c) – Deverá ser empregada água potável;

d) – Se o processo de empacotamento for manual, é obrigatório o uso de luvas longas de borracha, impedindo o contato direto com o produto;

e) – A manteiga extra terá empacotamento exclusivamente automático;

f) – Se utilizado sal (NaCl) deverá ele ser de primeira qualidade, esterilizado, armazenado em condições higiênicas e apropriado (livre de contaminação);

g) – O fluxograma a ser seguido é: recepção do creme, seleção, tanque de recebimento (padronização), pasteurização, maturação (ou não), malaxagem, lavagem, empacotamento, camara fria e expedição.

2 – Para o creme de mesa:

a) – Ser oriundo de leite com acidez até 18° C;

b) – Ser pasteurizado (fosfatase negativa);

c) – Ser exposto ao consumo em embalagem inviolável;

3 – Para creme de industria:

a) – Ser proveniente de desnate de leite acido, para industrialização (manteiga comum);

4 – Para leite esterilizado:

a) O estabelecimento deverá dispor de dependências próprias, equipadas para a finalidade.

5 – Para leite aromatizado, gelificado ou pudim:

a) – Dependências próprias;

b) – Local para guardar ingredientes e equipamentos específicos para as misturas.

6 – Para leite em pó:

a) – Equipamento especifico para concentração ou recebimento de matéria prima (leite concentrado);

b) – Sistema de secagem "spray dried"

c) – Envase automático ou semi-automático, devendo neste último caso ser adotadas medidas rígidas de higiene (uso de luvas ou mascaras);

d) – Permite-se à redução de acidez do leite que na seleção apresente até 21 graus Dornic, para fabricação obtido de leite em pó industrial (panificação, confeitaria e demais fins industriais).

7 – Para o leiteiro:

a) – Pode ser utilizado leite "in natura"com ou sem adição de sabores, oriundos de creme pasteurizado obtido de leite com acidez de até 18 graus Dornic;

b) – Deve ser envasado em embalagem inviolável.

8 – Para soro de queijo:

a) – Se destinado à alimentação animal, deve ser estocado em tanque especifico, fora do corpo industrial, devendo seu transporte ser feito em tubulações, de forma higiênica.

b) – Se destinado à fabricação de soro em pó, quando destinado a consumo humano de ricota, deve atender as especificações para produção de leite em pó ou queijo, respectivamente, devendo ser bombeado em tubulações de aço inoxidável.

9 – Para caseína industrial e produto não comestível;

a) – As dependências devem ser afastadas do prédio industrial;

b) – Devem ser aplicados cuidados higiênicos sanitários;

10 – Para o leite fermentado (iogurte):

a) – Podem ser acondicionados ingredientes ao produto em até o máximo de 30%;

b) – Deve haver local próprio para a guarda de ingredientes;

c) – A industria deve ter equipamentos próprios em aço inoxidável para a mistura e elaboração do iogurte;

d) – O envase deve ser por processo automático;

e) – Possuir flora especifica viável e abundante no ponto final.

11 – Para os queijos:

a) – As operações devem ser feitas em seções próprias atendendo as exigências de tecnologia para cada tipo;

b) – Os queijos com período de maturação 90 (noventa) dias somente poderão ser elaborados a partir do leite pasteurizado;

c) – Os ingredientes como salitre, sal, cloreto de cálcio, corantes ou coalhos deverão ser mantidos em lugar adequado;

d) – Não podem ser utilizados latões ou outros utensílios não próprios à finalidade, como dessoradores;

e) – Vedado o uso de pano no lugar de dessoradores apropriados;

f) – Os tanques de salga devem ser feitos com material apropriado, proibindo-se os de fibra-cimento, amianto e/ou similares;

g) A salga seca deve ser feita em mesas apropriadas e o sal empregado de primeira qualidade, esterilizado e armazenado em local e condições higiênicas apropriadas (livre de contaminação):

h) – A salmoura deve ser regenerada periodicamente pelo aquecimento, filtração e correção de concentração salina entre 18 a 11° D, conforme o tipo de queijo;

i) – As câmaras de cura devem ter a temperatura e umidade controlada, não se permitindo tipos de queijos que necessitam temperatura e umidade diferente numa mesma câmara;

j) – Os queijos com maturação completa podem permanecer em câmaras de produtos acabados com temperatura de 15° C (quinze graus centígrados);

l) – Os queijos frescos devidamente embalados, devem ser mantidos em câmara com

temperatura máxima de até 5º C (cinco graus centígrados);

m) – A fabricação de queijos defumados exige fumeiro adequado, localizado contíguo ao prédio industrial;

12 – Para queijos ralado e fatiado:

a) – Dispor de dependências próprias mínimas necessárias, recepção, seleção, limpeza "toalete" do queijo, ralagem e/ou fatiagem, secagem, envase, deposito e expedição;

b) – A seção de limpeza "toalete" deverá ser separada e dispor de equipamentos para raspagem; a casaca e manchas devem ser eliminadas evitando a flora indesejável ao produto final;

c) – A seção da ralagem deverá dispor de vasilhame apropriado (plástico ou aço inoxidável);

d) – A operação do envase deve ser automática e ocorrer logo após a ralagem e/ou secagem;

e) – Não é permitida a ralagem de queijos impróprios para o consumo humano;

f) – Para melhor conservação do produto, pode ser permitida a injeção de gases neutros aprovados;

13 – Para queijo fundido, doce de leite e requeijão:

a) – Dependências próprias podendo ser comum para os três tipos de produtos lácteos;

b) – Para queijo fundido a seção de seleção e toalete deve ser separada em

c) fluxograma

d) operacional;

c) – Admite-se o uso de aparelhos simples, tachos de aço inoxidável, parede dupla com sistema de exaustão de vapores para a elaboração destes produtos;

d) – Como matéria prima ideal para os queijos fundidos, devem ser utilizados queijos maturados próprios ao consumo humano direto;

e) – Os sais fundentes e condimentos deverão estar aprovados pelos órgãos competentes;

14 – Para a ricota (fresca ou defumada):

a) – Ter dependência próprias;

b) – O soro do queijo destinado à sua fabricação deve ser feito através de tubulações de aço inoxidável, desde os tanques até a prensagem dos queijos;

c) – Se o soro provier de outros estabelecimentos, deve obedecer às mesmas condições de temperatura e transporte de leite para beneficiamento;

15 – Para margarinas:

a) – Deve ter instalações e equipamentos tecnológicos necessários aos processos de elaboração;

b) – Ter rigorosa higiene sanitária;

c) – Não é permitida a sua fabricação em estabelecimentos de laticínios;

d) – As gorduras ou óleos de origem animal devem observar os pontos de fusão próprios;

e) – O óleo de manteiga pode ser usado de no mínimo de 10%;

f) – É vedada a utilização de leite em pó industrial;

g) – O envase deve ser utilizado automático e semi-automático;

Artigo 116 – Os produtos derivados de leite de cabra deverão observar as seguintes regras, além das cabíveis do leite de vaca:

1 – O produto deve relatar detalhamento o processo de fabricação e embalagem de todos os derivados produzidos artesanalmente, para a avaliação e aprovação do produto a ser comercializado.

2 – O produto deve conter nome, numero do produtor, data de fabricação e data de validade e demais exigências na legislação da defesa do consumidor.

3 – A embalagem deve ser aprovada pelo Serviço de Inspeção.

4 – A produção dos derivados deve seguir orientação tecnológica prevista na elaboração, de acordo com sua origem.

CAPÍTULO VIII
OS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A AVES E OVOS.

Artigo 117 – Os estabelecimentos destinados a entrepostos de ovos devem dispor de local de recepção de ovos, para sua classificação, ovoscopia e embalagem, para armazenagem e

expedição para deposito de embalagens e para vestiários e sanitários, devendo obedecer além das normas que lhe foram aplicadas dos capítulos I e II, as seguintes que lhe são próprias:

I – Os ovos deverão ser provenientes de granjas sob controle veterinário;

2 – A recepção dos ovos será instalada em sala ou área coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta de raios solares, podendo ser parcial ou totalmente fechada;

3 – As instalações para embalagens devem estar juntas ou acopladas as classificatórias;

4 – Os ovos "in natura" serão classificados de acordo com a coloração da casca, qualidade e peso;

5 – Os ovos destinados ao comercio são classificados em extra, especial, primeira qualidade, segunda qualidade, terceira qualidade e de fabrico;

6 – São características dos ovos extras:

a) – Ter peso superior a 61 gramas;

b) – Apresentar câmara de a fixa, no máximo 6 milímetros de altura;

c) – Serem uniformes, íntegros, limpos, e de casca lisa;

d) – Apresentar gemas translúcidas, firme, consciente, ocupando parte central do ovo sem germe desenvolvido;

e) – Apresentar clara transparente, consistente, límpida sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

7 – Os ovos especiais possuem as seguintes características:

a) – Ter entre 55 gramas e 60 gramas de peso.

b) – Apresentar câmara de ar fixa, no mínimo com 6 milímetros de altura.

c) – Serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa.

d) – Apresentar gema translúcida firme, consciente, ocupando a parte central do ovo, e seu germe desenvolvido.

e) – Apresentar clara transparente, consciente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

8 – São características dos ovos de primeira qualidade:

a) – Terem entre 49 a 54 gramas de peso.

b) – Apresentar câmara de ar fixa, de no mínimo 6 milímetros de altura.

c) – Serem uniformes, íntegros, limpos e de casca limpa.

d) – Apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.

e) – Apresentar clara e transparente, consistente, límpida, sem manchas e com chalazas intactas.

9 – São características dos ovos de segunda qualidade:

a) – Ter entre 42 gramas a 48 gramas de peso.

b) – Apresentar câmara de ar fixa, de no máximo com 10 milímetros de altura.

c) – Serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa.

d) – Apresentar gema translúcida firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.

e) – Apresentar clara transparente, consistente, límpida sem manchas ou turvação ou com chalazas intactas.

10 – São características dos ovos de terceira qualidade:

a) – Ter entre 35 e 42 gramas de peso.

b) – Apresentar câmara de ar com no máximo de 10 milímetros de altura.

c) – Serem uniformes, íntegros, limpos e de casca limpa.

d) – Apresentar gema translúcida firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.

e) – Apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem mancha ou turvação e com chalazas intactas.

11 – Só os ovos de galinha podem ser classificados em extras, especial, primeira qualidade,

segunda qualidade e terceira qualidade.

12 – A classificação dos ovos por peso, conforme previsto nestas normas poderá ser realizada com bandejas tipo crivo, ajustadas para satisfazerem os tipos previstos pela classificação oficial, na produção de 500 dúzias de ovos por dia.

13 – São considerados "de fabrico" os ovos que não se enquadram nas características mínimas fixadas para as classes antes descritas, mas que forem considerados em boas condições, podendo ser destinados ao emprego em confeitarias, padarias e similares ou a industrialização.

14 – Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com ovos de outra.

15 – É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros processos aprovados pelo S.I.M.

16 - A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impelido por ventiladores à temperatura não inferior a -1°C (menos um grau centígrado) e em ambiente com grau higrométrico conveniente ou de preferência em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0°C (zero grau centígrados) a 1°C (um grau centígrados).

Parágrafo único – As câmaras destinadas à conservação dos ovos serão utilizadas unicamente com essa finalidade, contudo, será tolerada a estocagem de produtos a juízo do Serviço de Inspeção.

17 – O ovo a conservar pelo frio recebe um carimbo com a palavra "Frigorificado" quando for adotado outro processo de conservação o Serviço de Inspeção determinará o sistema de identificação.

18 – A re-inspeção dos ovos foram conservados pelo frio, incidirá, no mínimo, sobre 10% da partida do lote.

19 – Os ovos serão re-inspecionados tantas vezes quantas o Serviço de Inspeção julgar necessário.

20 – São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem:

a) – Alteração da gema e de cor de clara (gema aderente a casca, gema arrebentada com manchas escuras, presença de sangue alcançado também a clara e presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantamento estado de desenvolvimento).

b) – Mumificação (ovo seco).

c) – Podridão (vermelha, negra ou branca).

d) – Presença de fungos (externa ou internamente).

e) – Cor, odor ou sabor anormais.

f) – Ovos sujos externamente por matérias estercorais ou que tenha estado em contato com substancias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los.

g) – Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que o seu conteúdo tenha entrado em contato com o material de embalagem.

h) – Quando contenham substancias tóxicas.

i) – Por outras razões, a juízo do Serviço de Inspeção.

21 – Os aviários, granjas e outras prosperidades onde se faça avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses, que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde, não poderão destinar ao consumo sua produção ficando interditadas até que provem com documentação fornecidas por autoridades de defesa sanitária animal de que cessou e está livre de zoonose que grassava.

22 – Os ovos considerados impróprios para consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalação adequada, a juízo do Serviço de Inspeção.

23 – Os ovos podem ser acondicionados em caixas padrão, indicando nas testeiras os tipos contidos.

24 – A embalagem e a rotulagem devem deve ser previamente aprovadas pelo órgão de fiscalização.

25 – O material da embalagem deve ser apropriado e de uso exclusivo.

26 – A armazenagem dos ovos em casca é recomendada apenas para curtos períodos, em ambiente com boa ventilação, fazendo-se a movimentação adequada das caixas.

27 – Os ovos devem ser acondicionados com a ponta menor para baixo.

28 – Na embalagem de ovos, com ou sem casca é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

a) Ovos oriundos de espécie diferentes.

b) Ovos frescos e conservados.

c) Ovos de classe ou categorias diferentes.

29 – Recomenda-se que a área destinada à expedição seja também dimensionada para pesagem, quando for o caso, e para o acesso ao transporte, não sendo ai permitido o acumulo de produtos.

CAPÍTULO IX
DO MEL, DA CERA E OUTROS PRODUTOS DERIVADOS DA ABELHA.

Artigo118 – Constituem estabelecimentos industriais relativos ao mel, cera de abelha e derivados, o apiário, entrepostos de mel e cera de abelhas, os quais deverão obedecer as normas técnicas que seguem, além daquelas contidas nos capítulos I e II.

1 – Entende-se por apiário o estabelecimento de produção, extração, classificação, estocagem e industrialização de mel, cera e outros produtos das abelhas.

2 – O apiário deve estar localizado em zona rural, com área de terreno suficiente distante de outras construções ou abrigo de animais, afastado das vias publicas, no mínimo 5 m. (cinco metros, de fácil acesso e circulação interna).

3 – As colméias deverão estar localizadas a uma distancia adequada das vias públicas, habitações e estabelecimentos, para evitar acidentes.

4 – A construção do estabelecimento destinado as operações de industrialização do produto, poderá ser afastada de onde se situa o colmeial podendo inclusive, ser em zona urbana, obedecendo aos códigos de postura, saúde pública e defesa do meio ambiente.

5 – Constituem equipamentos básicos do apiário, centrifugas, desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculção, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos e mesas.

6 – As centrifugas, desoperculadores, tanques ou mesas de desoperculação, tanques de decantação e deposito devem ser de aço inoxidável, material plástico atóxico, ferro estanhado, com menos de 2% de chumbo, com revestimento e paredes internas em fibra de vidro, verniz sanitário.

7 – Os filtros devem ser em telas de aço inox ou fio de nylon com malhas de 40-80 mesh, não sendo permitido o uso de panos.

8 – Recomenda-se que as tubulações sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas de diâmetro interno não inferior a 40 metros.

9 – Não é permitido o uso de materiais tóxicos e de baixa resistência a choques e a ação de ácidos e álcalis.

10 – A localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional

observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização e higiene operacional.

11 – Os anexos apiários bem como outras instalações como vestiários e sanitários devem estar isolados ou com acesso indireto ao bloco industrial do apiário.

12 – O almoxarifado deve ser situado em local próprio, fora do apiário, com separação de materiais como embalagens e ingredientes dos demais materiais de limpeza ou outro uso.

13 – Entende-se por entreposto o estabelecimento destinado a receber e classificar industrializar mel, cera de abelha e demais produtos apícolas.

14 – As instalações industriais e de construção civil do entreposto devem seguir os mesmos parâmetros do apiário.

15 – O laboratório ou bancada deve estar em posição estratégica para atender o controle de matéria prima e o produto acabado, deve ser equipado para realizar no mínimo, as analises de rotina.

16 – A sala de elaboração variará em função da tecnologia aplicada devendo estar equipada com tanques de banho-maria, para pré-aquecimento, com dupla camisa de decantação e depósito, pasteurizador, desumificador, envasador, filtros de mala ou sob pressão e misturadeira.

17 – A fabricação de bebidas fermentadas devem ser feitas em dependência especifica, separada de beneficiamento.

18 – Os trabalhos com cera de abelha e própolis devem ser feitos em local isolado da área de industrialização de produtos comestíveis, sendo indispensável contar com: seção de recepção, tanque de fusão para a eliminação de impurezas e clareamento, equipamentos de filtração, tanques de formas de solidificação, mesa para seleção de própolis e seção de embalagem e expedição.

19 – A higienização dos equipamentos, vasilhames e utensílios destinados ao mel poderá ser feita com uma solução de hidróxido de sódio em água na concentração de 3 a 5%, com temperatura de 40 a 45 graus centígrados, para facilitar a esterilização dos resíduos do mel, seguindo-se de enxaguagem com água limpa.

20 – Na limpeza dos equipamentos não poderão ser utilizados rodos, vassouras, escovas ou outros materiais de uso na limpeza em pisos paredes e tetos.

21 – Classifica-se como mel de abelhas industrial o mel de abelhas obtidos através de prensagem.

22 – Se o mel for submetido a aquecimento, como base de beneficiamento para obtenção dos efeitos propiciados por esse recurso tecnológico, deve ser respeitado o vinomio tempo/temperatura, como objetivo de preservar seu poder diastasico e evitar que o teor de hidroxometil-furtural venha a ultrapassar o índice de 40 mm/kg, o que o desclassificará como

mel de mesa.

23 – A tabela a seguir poderá ser usada como orientação.

Temperatura	Tempo
52,00	470 min.
54,0	170 min.
57,0	60 min.
59,5	22 min.
62,5	7,5 min.
65,5	2,8 min.
68,0	1,0 min.
71,1	24,0 seg.

24 – Depois de cumprida a relação tempo/temperatura, deverá esta ser rebaixada ao limite máximo de 50 graus centígrados.

25 – Os recipientes destinados ao transporte de mel de abelhas "in natura" deverão e/ou pré-beneficiado, deverão ser dotados de abertura tal que permita seu rápido esvaziamento.

26 – Os recipientes deverão ser revestidos internamente com vernizes sanitários e compatíveis com o produto.

Parágrafo único – Não é permitido o uso de utensílios de madeira ou material poroso na manipulação de mel de abelha.

27 – Recomenda-se para estabelecimento de grande produção o emprego de sistemas rápidos de aquecimento e arrefecimento de mel em trocadores de calor e placas ou de feixe tubular, com vistas a não depreciar a qualidade do produto.

28 – Na filtração de mel de abelhas não será permitido o uso de elemento filtrante com malha superior a 80 mesh, bem como o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração, tais como, carvão ativo, argila terra diatomácea e outros, admitindo-se, no entanto, a sua utilização quando se tratar de mel de abelhas industrial.

29 – Não será permitida a elaboração de mel de abelhas adicionadas de edulcorantes naturais ou artificiais, essências aromatizantes, conservadores e corantes de qualquer natureza, alem de redutores de acidez.

30 – Os entrepostos de mel e cera de abelhas deverão dispor de condições e pessoal habilitado para efetuar o controle analítico e os registros de matéria-prima adquirida e do produto acabado.

31 – Para a elaboração do mel de abelhas em favos ou com favos, deve-se obedecer à rigorosa higiene, utilizando-se local adequado na sala de elaboração para seleção, manipulação e

corte dos favos, que deverá ser feito utilizando materiais próprios e aprovados pelo Serviço de Inspeção.

32 – Deverão ser utilizados favos limpos, claros, sem larvas, operculados e de primeiro uso.

33 – A proporção a ser ocupada pelo favo em relação ao volume do mel não poderá ser inferior a 30% (trinta por cento) no mel de abelha com favos.

34 – A geléia real somente poderá ser veiculada em mel de abelhas e na proporção mínima de 2% (dois por cento).

Parágrafo único – Quando a adição da geléia real ao mel, este deverá estar na temperatura ambiente, não devendo ser submetido a aquecimento em qualquer fase posterior a adição mencionada.

35 – A geléia real quer como matéria prima quer como produto final deverá ser esticada ao abrigo da luz e em temperatura entre 2 a 4 graus centígrados.

36 – A industria deverá declarar mensalmente a quantidade de geléia real adquirida como matéria prima, informando a procedência, nome do produto, quantidade utilizada no estabelecimento, o estoque atual e a quantidade de produto elaborado, seja mel de abelhas com geléia real e/ou geléia real.

Parágrafo único – A inexatidão dos dados levará, alem da aplicação das penalidades cabíveis, a suspensão temporária ou definitiva da elaboração do produto.

37 – O pólen, como matéria prima, ou produto final desde que não desidratado, deve ser comercializado "in natura", desidratado ou adicionado ao mel de abelhas na proporção mínima de 5% (cinco por cento) não sendo permitida a sua comercialização através de compostos de açucares.

38 – O própolis só poderá ser comercializado pelos entrepostos e apiário se de seu rótulo de identificação não constarem quaisquer indicações que lhe atribuam propriedades medicamentosas ou que induzam o consumidor a adquiri-la com fins terapêuticos, estende-se essa exigência aos folhetos e notas explicativas que porventura acompanharem a embalagem do produto.

39 – A cera de abelhas poderá ser beneficiada nas mesmas instalações e equipamentos utilizados para outros tipos de cera, observando-se horários de trabalho e a perfeita limpeza dos equipamentos e utensílios após sua atualização.

40 – Na fabricação do hidromel deve ser utilizada água potável observando-se a indicação tecnológica para o produto a fim de que obtenha fermentação adequada, com graduação alcoólica máxima de 14 graus GL.

Parágrafo único – O hidromel pode classificar-se como seco, licoroso, doce e espumoso, segundo sua tecnologia de fabricação.

41 – O vinagre de mel de abelhas deve ser obtido através de fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólicas e acéticas de mistura de mel de abelhas e água potável, observando-se as condições tecnológicas necessárias para a obtenção do produto, sendo obrigatória à pasteurização.

42 – Na fabricação de compostos ou xaropes de açucares devem ser observadas as seguintes determinações: conteúdo mínimo de 30% (trinta por cento) de mel de abelha de mesa, índice de HMF máximo de 60 mg/kg e reação de Lund positiva.

Parágrafo único – Os compostos ou xaropes de açucares somente podem, ser fabricados em entrepostos, vedada a sua elaboração.

43 – Para a hidrolise da sacarose são admitidos os processos enzimáticos e ácidos.

44 – A denominação "mel de abelhas" será utilizada para identificação deste produto, quando da aprovação de sua rotulagem, e será especifica para o mel de mesa.

45 – O mel de abelhas que não atenda as especificações para consumo como mel de mesa, trará na sua designação, em seguida à denominação acima referida, a expressão "industrial" em caracteres idênticos em corpo e cor.

46 – O mel de abelhas não beneficiado, acondicionado para transporte, e será beneficiado em outro estabelecimento, trará na sua rotulagem a seguinte denominação:

"Mel de abelha "in natura", quando não sofreu pré-aquecimento para liquefação e transvase".

"Mel de abelha pré-fabricado, quando sofreu pré-aquecimento para liquefação e transvase".

47 – Permite-se à indicação de florada predominante na região através da expressão "oriunda da região em época de predominância de flores de . . ." em caracteres uniformes em corpo e cor.

1º - A declaração taxativa de predominância floral somente será permitida quando comprovada mediante identificação palinologica, do sedimento, exigindo-se a presença de pólen da espécie botânica a que se referem, segundo percentual representativo de cada vegetal dada a variação da quantidade de pólen nas diferentes espécies de vegetais.

2º - No caso do parágrafo 1º, o nome do produto será seguido da expressão "Flores de . . ." , em caracteres menores.

48 – O mel em favos deve ser acondicionado em embalagem impermeável, rotulado com a

expressão "mel de abelhas em favos".

49 – Denomina-se "mel de abelhas em favos", o produto ao qual se adicionem pedaços de favos.

50 – A posição de dizeres esclarecedores, quer na rotulagem, quer em folhetos ou notas explicativas que acompanhem a embalagem de mel de abelhas e derivados, deverá ser antes submetida à aprovação do Serviço de Inspeção, procedimento que também deve ser observado para o uso do selo ou etiqueta de menção de entidades de classes.

51 – Quando adicionado da geléia real ou pólen a indicação na rotulagem para designação do produto será "mel de abelhas com geléia real" ou "mel de abelhas com pólen", em caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada à quantidade juntada.

Parágrafo único – Nesses casos, deverão constar às expressões "conservar sob refrigeração", procedimento idêntico, deverá ser observado na rotulagem de geléia real ou pólen "in natura".

52 – A geléia real e o mel de abelhas com geléia real deverão ser acondicionadas em embalagens que mantenham ao abrigo da luz.

53 – A denominação para o produto obtido de fermentação alcoólica do mel de abelhas será o "hidromel", seguida da classificação quanto ao seu tipo.

54 – A denominação para o produto resultante da fermentação acética da mistura do mel de abelhas com água potável, será "vinagre de mel de abelhas".

55 – O produto obtido da mistura do mel de abelhas, classificando como de mesa com glicose e sacarose ou outros açucares, admitindo-se nome de fantasia desde que o mesmo não conste à palavra mel, isolada ou combinada.

1º - No rótulo desse produto não poderá ainda constar desenhos ou formas que lembrem ou se associem a idéia de mel de abelhas ex: favos, abelhas, flores, colméias.

2º - Deverá ser indicada no rotulo a composição do produto em ordem decrescente, de acordo com os percentuais de cada ingrediente, em caracteres menos destacados em relação ao nome do produto.

3º - Deverá ainda ser declarada a adição de acidulante, quando utilizado para a inversão da sacarose.

4º - É vedado o uso de marca comercial na qual consiste a palavra mel, mesmo que combinada.

5° - Quando, na razão social do estabelecimento constar à palavra mel, mesmo que combinada com outros dizeres, sua impressão no rotulo será em caracteres menores em relação ao nome do produto.

56 – Na rotulagem da cera de abelhas e da própolis deverão constar além dos demais dizeres legais, os seguintes:

- Cera de abelha bruta e própolis bruta, quando não sofrerem nenhum processo de purificação.

- Cera de abelha beneficiada e própolis purificada, quando submetidas aos processos de purificação.

57 - A embalagem da cera de abelhas e da própolis deve ser constituída dos seguintes materiais: fibras têxteis, plástico, caixas de papelão, caixas de madeira e de outros materiais, desde que aprovados pelo Serviço de Fiscalização.

58 – Os rótulos para mel de abelha e seus derivados poderão ser impressos em papel colante ou adesivo, desde que seja de boa qualidade e com bom acabamento.

Parágrafo único – Executa-se dessa permissão o rotulo para os produtos que necessitam de refrigeração.

59 – Na rotulagem do mel de abelhas, seus derivados e produtos compostos se observa ainda:

a) – A data de embalagem, para mel de abelhas "in natura", pré-beneficiados, industrial, em favos, com geléia real, com pólen "in natura" e desidratado, cera de abelhas e própolis.

b) – Data de fabricação, para compostos de xarope de açucares, hidromel e vinagre de mel de abelhas.

60 – Na declaração da quantidade do produto acondicionado deverá ser observado a unidade de medida estabelecida pela legislação em vigor.

61 – Toda e qualquer embalagem destinada ao acondicionamento de produtos de peso igual ou superior a 3 Kg deverá obrigatoriamente conter a expressão "Proibida a Venda Fracionada", exceção feira a cera de abelhas e a própolis.

62 – Um único plano de marcação poderá servir para embalagem de vários produtos desde que sejam mantidos os dizeres fixos normalmente exigidos, e as indicações variáveis sejam postas através de carimbos, observando-se caracteres uniformes em corpo e cor em relação aos demais dizeres fixos do plano de marcação.

63 – Não será permitida a reutilização das embalagens de mel de abelhas e derivados, cera

de abelhas e composto ou xarope de açucares, destinadas ao comercio varejista.

64 – Na rotulagem de produtos obtidos por fermentação de mel de abelhas deverão ser observadas, ainda, as prescrições do órgão competente do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária.

65 – As designações Geléia Real, Pólen "in natura" e Pólen Desidratado serão utilizados na rotulagem desses produtos quando os mesmos forem comercializados não veiculados através do mel de abelha.

66 – Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagens para mel de abelhas e derivados, compostos de açúcar e demais produtos apícola, poderão ser constituído de material plástico atóxico, vidro, ou outros aprovados pelo serviço de fiscalização.

Artigo 119 – O Prefeito Municipal poderá baixar normas técnicas complementares a presente Lei.

Artigo 120 – Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura do Município de Laranjal Paulista, 12 de julho de 2.000.

Roque Lázaro de Lara
Prefeito Municipal

Publicada na Secretaria da Prefeitura Municipal, afixada por edital no lugar de costume e encadernada sob fls. 32 a 96, do Volume de Leis nº 19. Laranjal Paulista, 12/julho/2.000.=.=.=.=.=

Benjamin Spósito
Secretário de Expediente

Benedito Orlando Ghiraldi
Assistente de Administração

ANEXO I
INSPEÇÃO HIGIENICO SANITÁRIA E ECNOLÓGICA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Requisitos e roteiros das condições para solicitação de registro:

I – Condições Legais:

1 – Requerimento ao Secretário Municipal de Saúde, solicitando previa do projeto, caracterizando o tipo de atividade a que se destina a sua localização.

2 – Declaração municipal de atendimento da área obedecendo à lei de zoneamento ou plano diretor.

3 – Documentação referente ao atendimento da legislação da CETESB.

4 – Aprovação pela secretaria municipal de saúde.

II – Documentação referente ao projeto:

1 – Planta baixa das instalações e equipamentos 1:100.

2 – Planta de corte e fachada 1:50

3 – Planta de situação 1:50

4 – Memorial econômico sanitário, assinado pelo responsável do estabelecimento.

5 – Memorial descritivo de construção, com responsabilidade de engenheiro.

NORMAS ESPECIAIS PARA O COMÉRCIO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DA INSPEÇÃO MUNICIPAL

Artigo 1º - Emitir-se a inscrição municipal aos estabelecimentos que cumprem as exigências previstas na legislação municipal, bem como a observância a estas normas.

Artigo 2º - Será competente para a fiscalização de liberação da I.M., o serviço de Vigilância Sanitária Municipal.

DOS ESTABELECIMENTOS

Artigo 3º - Deverão ser observadas nas instalações dos estabelecimentos as condições previstas no Código de Obras do Município, além das seguintes declarações:

I – Os estabelecimentos deverão possuir piso liso e de fácil higienização.

II – Paredes de azulejo ou de material liso, que permitam fácil higienização do mínimo a 2 metros do solo.

III – Aberturas para o exterior providas de tela mosquiteiro.

IV – As portas deverão possuir molas ou outros mecanismos que as mantenham fechadas.

V – Deverão possuir instalação de água fria em quantidades suficientes para a higienização do local.

DOS PRODUTOS

Artigo 4° - Os produtos finais deverão apresentar rótulo que identifique:

I – Nome do produto, e o produtor;

II – Composição;

III – Prazo de validade;

IV – Condições de acondicionamento.

Artigo 5° - No preparo do produto só será permitido o uso de matérias primas de boa qualidade e procedência.

Artigo 6° - Só será permitido a utilização nos produtos, de alimentos de origem animal que tenham sofrido Inspeção Veterinária.

DOS FUNCIONÁRIOS

Artigo 7° - Os funcionários que trabalharem em estabelecimentos que produzem alimentos, devem usar uniformes, incluindo-se gorro ou tela nos cabelos.

Artigo 8° - Todos os funcionários que manipulam, embalam, transportam ou de qualquer forma entram em contato com os alimentos deverão possuir carteira de saúde.

Artigo 9° - Deverá ser observada perfeita higiene corporal dos funcionários.

Artigo 10 - Além das determinações constantes nestas normas, deverão ser observadas as previstas no Código Administrativo Municipal, que serão fiscalizadas pela Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista.

Prefeitura do Município de Laranjal Paulista

PRAÇA ARMANDO DE SALLES OLIVEIRA, 200 — LARANJAL PAULISTA – SP

FONE (0**15) 283-2410 - FAX 283-3200 - CAIXA POSTAL N.º 07 - CEP 18.500-000

CNPJ 46.634.606/0001-80

Memorial Descritivo da Construção.

1. Nome da firma interessada no projeto
2. Localização do futuro estabelecimento
3. Natureza do estabelecimento
4. responsável pelo projeto
5. Área do terreno, área a ser construída, área útil
6. Recuo do alinhamento da rua
7. Duração provável da obra
8. Argamassa
9. Fundações
10. Pé direito
11. Madeiramento e coberturas
12. Forros
13. Portas (dimensões e material especialmente das câmaras frias)
14. Revestimento geral
15. Pavimentação
16. Esquadrias
17. Impermeabilização (descriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências)
18. Instalações de água (detalhar)
19. Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e o processo de depuração antes de ser lançado na corrente da água)
20. Pintura geral

ENGENHEIRO RESPOSÁVEL
CREA Nº

Memorial econômico sanitário do estabelecimento

1- Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário
2- Denominação do estabelecimento
3- Localização do estabelecimento
4- Categoria do estabelecimento
5- Espécie de animais que pretende sacrificar
6- Processo de matança
7- Velocidade horária máxima do estabelecimento
8- Capacidade máxima diária do estabelecimento
   a) de abate
   b) de industrialização dos diferentes produtos
9- Produtos que pretende fabricar
10- Procedência da matéria prima
11- Numero aproximado de empregados
12- Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem empregados
13- Água de abastecimento

a) Procedência e volume de vazão
b) Processo de captação
c) Sistema de tratamento
d) Deposito e sua capacidade
e) Distribuição

14- Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
15- Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
16- Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis
17- Telas à prova de moscas nas janelas e molas de vai e vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis; cortinas de ar nas portas e em outras aberturas.
18- Natureza do piso; material de impermeabilização das paredes
19- Teto das salas de elaboração dos produtos
20- Natureza e revestimento das mesas; construção e revestimento interno dos tanques para salga de carnes e couros; processo e limpeza de carretinhas
21- Currais e anexos: pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção
22- Dependência para elaboração de subprodutos não comestíveis, localização, instalações e equipamentos
23- Vestiários e refeitórios para operatórios
24- Informações sobre banheiros e instalações sanitárias
25- Indicação de exigência nas proximidades, de costumes, fabrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzam mau cheiro.
26- Instalações frigoríficas: capacidade das câmaras de resfriamento em carcaças dependuradas e das de estocagem; túneis de congelamento e capacidade de refrigeração e capacidade dos compressores
27- Sede da Inspeção Municipal

Prefeitura do Município de Laranjal Paulista, 12 de julho de 2.000

Roque Lázaro de Lara
Prefeito Municipal

ANEXO II

DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE COMERCIO INTRAMUNICIPAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1° - A prévia inspeção do produto de origem animal comercializados no âmbito do município de Laranjal Paulista, será exercida pelo Município e abrangerá:

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

II – Nos estabelecimentos industriais especializados de produtos de origem animal.

III – Nos entrepostos que recebam, manipulem, armazenem, conservem e acondicione produtos de origem animal.

1° - O órgão incumbido da Inspeção Sanitária de produtos de origem animal deverão coibir o abate clandestino de animais e a respectiva industrialização, podendo portanto, requisitar força policial.

Artigo 2° - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para fins desta lei, instalação ou local nos quais são utilizados matérias primas ou produtos provenientes de produção animal, bem como quaisquer locais onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e de várias espécies de animais e seus derivados, o leite, a carne de várias espécies animais e seus derivados, o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados, o mel, a cera de abelha e seus derivados.

Artigo 3° - A fiscalização de que se trata o artigo 1° será exercida nos termos da lei federal n° 1.283, de 18 de dezembro de 1950, abrangendo:

I – As condições higiênico sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal e suas matérias primas, adicionados ou não de vegetais.

II – A qualidade e as condições técnico sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados,

transportados, distribuídos e comercializados produtos de origem animal.

III – A fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalhem nos

estabelecimentos referidos no inciso anterior.

IV – A fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;

V – A fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;

VI – Os padrões higiênicos sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal;

VII – Os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e de suas matérias primas, destinadas à alimentação humana e/ou animal;

VIII – Os exames tecnológicos, histológicos e químicos de matérias primas de produtos, quando necessários.

Artigo 4° - Os estabelecimentos de que se trata o Artigo 1° desta lei, somente poderão funcionar se previamente registrados no órgão competente.

CAPÍTULO II
DAS SANÇÕES

Artigo 5° - A infração à legislação referente à legislação referente aos produtos de origem animal sujeita o infrator as seguintes sanções:

I – Advertência quando o infrator for primário e não tiver com dolo ou má fé.

II – Multa de até 13692 UFIR (Unidade Fiscal de referência), nos casos não compreendidos no inciso anterior.

III – Apreensão ou condenação das matérias primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênicas sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados.

IV – Suspensão de atividades que cause risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária, ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora.

V – Interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante Inspeção Técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico sanitárias previstas em normas técnicas.

Parágrafo 1° - As multas previstas neste artigo serão agravadas até no máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstancias atenuantes, a situação econômica financeira do infrator e os meios de seu

alcance para cumprir a lei.

Parágrafo 2º - A suspensão de que se trata no inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênica sanitária ou no caso de franquia da atividade à ação de fiscalização.

Parágrafo 3º - A interdição de que se trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Parágrafo 4º - Se a interdição não for levantada nos termos ao parágrafo anterior, decorrido 12 meses, será cancelado o registro.

CAPÍTULO III
DO RECOLHIMENTO DAS TAXAS

Artigo 6º - Ficam instituídas taxas de registro, inspeção, fiscalização e analises.

Artigo 7º - O valor das taxas será determinado em função de múltiplos ou frações do valor nominal de uma UNIDADE FISCAL DE REFERÊNCIA (UFIR), vigente na data de ocorrência do fato gerador, na conformidade do anexo I a esta lei.

Artigo 8º - O fato gerador das taxas é a prestação dos serviços.

Artigo 9º - O sujeito passivo das taxas é a fisica ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição, ou o paciente do poder de policia, cada vez que este seja efetivamente exercido.

Artigo 10 - A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa igual à importância devida ou insuficiente, nunca inferior ao valor de 273 (duzentos e setenta e três) UFIR.

Artigo 11 - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura do Município de Laranjal Paulista, 12 de julho de 2.000.

Roque Lázaro de Lara
Prefeito Municipal