



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Decreto nº 012 de 23 de fevereiro de 2022.

REGULAMENTA A LEI Nº 1.563, DE 01 DE MARÇO DE 2021, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O Prefeito Municipal de Fama, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 72, inciso VI da Lei Orgânica Municipal.

DECRETA:

**TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º - A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Fama-MG, reger-se-à pelas normas estabelecidas na Lei nº 1.563, de 01 de março de 2021, e neste regulamento, ficando a cargo do fiscal de abastecimento a ação fiscalizadora dirigida ao abate clandestino de animais.

Art. 2º - É instituído o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., cuja finalidade será inspecionar e fiscalizar estabelecimentos regidos por este Decreto.

Art. 3º - A execução das normas previstas neste regulamento é de competência do Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado, podendo esta ser delegada para Consórcio Público regularmente constituído.

Parágrafo único: Ocorrendo delegação do Serviço de Inspeção Municipal a Consórcio Público, deverá ser observada integralmente as normas previstas neste regulamento e na Instrução Normativa nº 29, de 23 de abril de 2020.

Art. 4º - A fiscalização será feita com estrita observância à competência privativa estadual ou federal:

- l) nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

qualquer forma de consumo;

- II) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;
- III) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- IV) nos entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;
- V) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;
- VI) nas propriedades rurais.

Art. 5. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado exercer as ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos de produção de produtos de origem animal.

Art. 6. Os agentes da Inspeção Oficial poderão solicitar apoio das autoridades policiais, quando necessário, para a execução das ações fiscais a seu cargo.

Art. 7 - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente regulamento, qualquer instalações ou locais nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e a cera de abelhas.

Art. 8 - A Fiscalização no âmbito Municipal, será exercida nos termos da Lei Federal nº 1283, de 18/12/50, Lei Federal 7889, de 23/11/89, Lei Federal 8080, de 19/09/90, e do Decreto Federal nº 9013, de 09/03/17 e alterações posteriores, abrangendo:

- I - as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e suas matérias primas, adicionados ou não de vegetais;
- II - a qualidade e as condições técnicas-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;
- III - a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

IV - a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;

V - os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal.

Art. 9 - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado:

I - observar nas normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;

II - executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;

III - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto a população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Parágrafo Único. O Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado, exercerá no âmbito de sua competência, a direção única e as atribuições previstas na Lei Federal nº 8080/90.

Art. 10 - É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma dos regulamentos municipais, conforme legislação estadual e federal.

Art. 11 - Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados a alimentação humana, só podem receber matérias primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários de órgão competente.

Art. 12 - O órgão incumbido da inspeção sanitária municipal ou consorciada de produtos de origem animal deverá coibir o abate clandestino de animais (bovino, suínos, caprinos, ovinos e aves) e a respectiva comercialização ou industrialização do seu produto, podendo, para tanto requisitar força policial.

§ 1º - Não se considerará abate clandestino para os efeitos das sanções e penalidades a ele descritas neste Decreto o abate para consumo próprio, mesmo que não objeto da regular inspeção sanitária, desde que:

I - Tenha o mesmo ocorrido para atender necessidades particulares de alimentação ligadas ao proprietário, a ser este produtor rural inscrito no órgão próprio.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

II - Tenha sido o abate realizado na sede da propriedade envolvida e não existindo nela quaisquer instalações permissivas de abate clandestino em escala, com a finalidade de exploração econômica ou industrial.

§ 2º - Quando da constatação do abate clandestino que resulte na expedição do Auto de Infração para aplicação da multa correspondente, será deste encaminhada cópia à Administração Fazendária, nesta cidade.

Art. 13 - Os servidores incumbidos da execução do presente regulamento terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela secretaria municipal ou setor de fiscalização competente ou pelo órgão consorciado responsável, da qual constarão, além da denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo e a data da expedição e validade.

Parágrafo Único. Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Art. 14 - Por "carne de açougue" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria prima) devem-se entender as massas musculares, despojadas da gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º - Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (miolos, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo) além dos mocotós e rabada.

Art. 15 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constitui a "carcaça".

§ 1º - Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir o couro, a cabeça e pés.

§ 2º - A "carcaça" dividida ao meio ao longo da coluna vertebral forma as "meias carcaças" que subdivididos do corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão os "quartos" anteriores (ou dianteiros) e posteriores (ou traseiros).



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 16 - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias primas".

TÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 17 - Para a classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal será observado o disposto no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e posteriores alterações.

TÍTULO III

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 18 - Os servidores a serviço da Inspeção Municipal ou Consorciada, tem livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este Decreto.

Art. 19 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal ou Consorciada, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo setor de fiscalização sanitário competente.

Art. 20 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face a capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 21 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal, de que trata o artigo 4 deste decreto, devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I)- dispor de área suficiente para construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II) - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III) - possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

IV) ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2m de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado, a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

V) possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza higienização;

VI) dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VII) dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparado de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se mesas de madeira revestidas de chapas metálicas inoxidáveis;

VIII) dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico; os tanques segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejo branco;

IX) dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

X) dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XI) dispor de rede de esgoto, em todas as dependências, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;

XII) dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

XIII) possuir pátios e ruas pavimentados, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos;

XIV) dispor de sede para Inspeção Municipal que, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias quando necessário;

XV) dispor de janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens providas de telas móveis à prova de animais sinantrópicos quando for o caso;

XVI) possuir instalações de frio com câmara e antecâmaras que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;

XVII) possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal providas de corrimão e patamares, após cada lance de 20 degraus e inclinação de 50 graus em qualquer dos seus pontos; as escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;

XVIII) dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XIX) serão evitadas as transmissões, porém quando isso não for possível, devem ser instalações de forma a não prejudicarem os trabalhos de dependência, exigindo-se conforme o caso, que sejam embutidas;

XX) possuir canalização em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos; e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha; a água destinada a limpeza do equipamento empregado na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta;

XXI) só possuir telhados de meias água quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

XXII) dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção do vapor;

XXIII) dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos, diversos,



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias.

Art. 22 – Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I) ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas preferentemente (cinco) 05 metros na frente, e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;

II) ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos (sete) 7,00m de sangria à linha da esfolagem e daí por diante no mínimo (quatro) 4,00m; nas demais dependências o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos;

III) dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;

IV) dispor de dependências e instalações adequadas para necropsias, com forno crematório anexo, designada para efeito deste Regulamento "Departamento de Necropsias";

V) dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

VI) localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII) dispor de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso separadas para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VIII) dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparado de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

IX) dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transportes de matérias primas e produtos condenados dos quais constem em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";

X) possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;

XI) possuir de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em ponto afastado dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

XII) possuir digestores em número e capacidade suficientes, de acordo com as possibilidades de matança;

XIII) dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XIV) dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XV) dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20m² (vinte metros quadrados);

Art. 23 - Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I) dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II) dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves, ou coelhos suspensões pelos pés e/ou cabeças;

III) dispor de dependência exclusiva para operação de sangria;

IV) dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfolagem, no caso de coelhos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

V) dispor de dependências exclusivas para as operações de eviscerarão, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

VI) dispor, quando for o caso de dependência para a realização de cortes de carcaça.

Art. 24 - Os estabelecimentos de leite e derivados, devem satisfazer mais às seguintes condições:

I) estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II) construir as dependências de maneira a ser observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III) ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;

IV) ser construído no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 05 (cinco) metros na frente e dispor de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;

V) ter pé-direito mínimo de 3,5m (três metros e meio) nas dependências de trabalho, 03 (três) metros nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame; 2,8m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;

VI) ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII) dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado;

VIII) dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhados, para lavagem e esterilização do vasilhame.

Art. 25 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas devem:

I - dispor de dependência de recebimento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 26 - Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

Parágrafo Único. É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros, tanques e outros) com angulosidades ou frestas.

Art. 27 - Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipulados matérias primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 28 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 29 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer às exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na legislação federal e estadual, e às de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto.

Art. 30 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

TÍTULO IV REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 31 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal ou intermunicipal com produtos de origem animal sem estar registrado no órgão sanitário competente.

Art. 32 - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

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

II) usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração, manipulação do leite e seus derivados;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

III) entrepostos de pescados e fábricas de conservas de pescados;

IV) entrepostos de ovos e fábricas de conservas e ovos;

Art. 33 - O registro será requerido ao Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - Memorial econômico-sanitário do estabelecimento;

II - Memorial descritivo da construção;

III - Cópia do contrato social;

IV - Cópia do contrato de locação ou arrendamento caso o terreno ou prédio não seja próprio);

V - Termo de Compromisso;

VI - Parecer técnico e laudo de inspeção feita pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado;

VII- plano de gerenciamento de resíduos sólidos e líquidos e, quando houver necessidade, licenciamento ambiental, com ART;

VIII - boletins dos exames: químico e bacteriológico da água de abastecimento;

IX - plantas do estabelecimento, devidamente assinada por engenheiro ou arquiteto registrado no respectivo conselho de classe, acompanhado de ART, sendo:

- a) planta baixa de cada pavimento na escala 1:100 ou 1:50 (com detalhes da aparelhagem e com legenda).
- b) planta da fachada e cortes longitudinal e transversal na escala de 1:100 ou 1:50;
- c) planta da situação contendo detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água na escala de 1:100 ou 1:50.

§ 1º - Quanto a apresentação das plantas devem ser obedecidas as seguintes convenções:

I - para estabelecimentos novos: cor preta;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

II - para estabelecimento a reconstruir, ampliar e readequar;

- a) cor preta - para as partes a serem conservadas;
- b) cor vermelha, para as partes a serem construídas;
- c) cor amarela - para as partes a serem demolidas.

§ 2º - A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias sendo, uma original e uma cópia, as plantas em cópias, na escala prevista neste decreto, assinadas por profissional habilitado e registrados em seu conselho de classe.

Art. 34 - Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

I) o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;

II) apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste decreto acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.

Parágrafo único - Será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamentos, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como das redes de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.

Art. 35. É necessária a apresentação do memorial econômico-sanitário na ocasião do credenciamento, bem como quando houver aumento na produção;

Art. 36. É necessário controle de qualidade através de exames específicos, realizados em laboratório credenciado, realizando análise físico-química e microbiológica. A critério do Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado, poderão ser exigidos outros exames, ou a repetição dos mesmos a todos os estabelecimentos sob inspeção municipal.

Art. 37 - As firmas construtoras não darão início a construção de estabelecimentos sujeitos ao Serviço Inspeção Municipal ou Consorciada, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 38 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, é indispensável, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos conforme legislação em vigor:

Parágrafo único - Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

Art. 39 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado.

Art. 40 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 41 - As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possam prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 42 - Apresentados os documentos exigidos neste Decreto, o Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado irá vistoriar o estabelecimento para apresentação do competente laudo.

Art. 43 - Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos é arquivada pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado e a outra, entregue ao interessado.

Art. 44 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, o Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado autorizará a expedição do "Título de Registro", constando do mesmo o número do registro, o nome da firma e outros detalhes necessários.

Art. 45 - O Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

Art. 46 - O relacionamento é requerido ao Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimento no que lhes for aplicável.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 47 - São relacionadas as fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijarias, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

Art. 48. Proceder ao controle de pragas (insetos e roedores) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao S.I.M., discriminando os produtos usados (princípio ativos, forma de apresentação dos produtos, pragas de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação, etc);

Art. 49. Proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao S.I.M., contando o prazo de validade da operação;

Art. 50. É de responsabilidade de cada estabelecimento ou empresa a manutenção do controle de qualidade de seus produtos mediante a realização de análises assegurando a inocuidade dos alimentos produzidos.

§ 1º: As análises laboratoriais de rotina devem ser realizadas em laboratório credenciado por órgão competente e aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado.

§ 2º: Todos e quaisquer exames e análises poderão ser pedidos ao estabelecimento, a qualquer tempo e quantas vezes se julgarem necessárias pelo Sistema de Inspeção Municipal ou Consorciado, seguindo os padrões e procedimentos citados neste decreto.

Art. 51. O programa de controle de qualidade será executado sob a responsabilidade do proprietário que deverá possuir um responsável técnico cujo conselho de classe autorize tal responsabilidade e que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

TÍTULO V

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 52 Todas as áreas e dependências dos estabelecimentos devem estar devidamente identificadas.

Art. 53. Os acessos aos abatedouros devem ser através de estradas que permitam o fácil e normal trânsito de veículos de transporte de animais para abate e de produtos acabados.

Art. 54. O estabelecimento deve ser localizado longe de fontes de mau cheiro, poluentes e outros que por sua natureza possam prejudicar a qualidade dos produtos processados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 55. As instalações para fabricação de produtos não comestíveis, quando houver, deverão distar o suficiente para não oferecer riscos a qualidade dos produtos manipulados no prédio do estabelecimento.

Art. 56. As dimensões de todas as dependências do prédio de abate e anexos deverão permitir o bom desenvolvimento das operações específicas de cada uma.

Art. 57. Na análise dos projetos o Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado avaliará as operações de cada seção em relação ao número de funcionários por área, atividades realizadas por seção, tamanho dos equipamentos, volume de produção, formação de calor e vapores, se aplicável.

Art. 58. Os equipamentos e utensílios devem possuir as condições básicas e comuns elencadas abaixo:

I. serem constituídos de material inoxidável e impermeável, isentos de porosidade e fendas, com superfícies lisas, não tóxicas, não absorvente, resistentes ao repetido processo de limpeza e sanitização;

II. serem instaladas de forma fixa ou móvel, de maneira a permitir fácil e completa limpeza, prevenindo riscos à qualidade dos produtos finais;

III. serem adequados a cada fim, em número suficiente conforme a capacidade de produção estimada;

IV. constituição metálica inoxidável, em alvenaria com acabamento conforme inciso I deste artigo, não se permitindo os formados por madeiras ou fibrocimentos.

Art. 59. As mesas e/ou bancadas deverão possuir tampo de material inoxidável, sendo seus pés do mesmo material do tampo ou em ferro pintado em tinta lavável branca ou em alvenaria revestida com material impermeável e lavável.

Art. 60. O destino final dos resíduos e outros rejeitos da produção estão sujeitos às determinações do Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado e dos órgãos de proteção ambiental e deverão ser comprovadas, através de um Plano de Gerenciamento de Resíduos, fornecido por Engenheiro Ambiental.

Art. 61. Os pisos e paredes do estabelecimento deverão ser mantidos limpos antes, durante e após o processamento, através da lavagem com água e produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e específicas para sua limpeza e autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado.

Art. 62. Imediatamente após a utilização, os equipamentos e utensílios devem sofrer processo de higienização por pessoal capacitado, com produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e específicas para sua limpeza, devendo também serem autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado.

Art. 63. Condições básicas a serem atendidas nas instalações:



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

- I. Ser instalada em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas não pavimentadas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- II. Ser localizada em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- III. Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para recepção, classificação/embalagem, depósito/expedição do produto final e depósito de embalagens e rótulos. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma das operações;
- IV. Dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente do esgoto industrial;
- V. Pode-se dispor de vestiários separados dos sanitários e com acessos independentes da área industrial, providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários. Em casos específicos, a serem julgados pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado, pode-se haver uma única dependência para instalações sanitárias e vestiários, desde que as particularidades do estabelecimento assim o permita. No caso de abatedouros, dispor de chuveiros em número suficiente.
- VI. Dispor de área administrativa, refeitório ou copa, e oficina, sendo essas dependências separadas do corpo do estabelecimento, quando existirem;
- VII. Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene, sendo seu tamanho proporcional ao estabelecimento ao qual atende;
- VIII. Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências; devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza da atividade desenvolvida. A iluminação artificial deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda área de cada uma delas;
- IX. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, de cor clara e de fácil higienização;
- X - as dependências deverão ter pé direito mínimo de 3 (três) metros, sendo que as dependências dos estabelecimentos em funcionamento, que não atingirem essa altura, poderão continuar em atividade até ser necessário qualquer obra estrutural, quando deverão ser normalizadas as alturas ; as paredes deverão ser impermeabilizadas com cerâmica de cor clara no mínimo 2 (dois) metros de altura; ou toda parede pintada com tinta impermeável, lavável, de cor clara, ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciada, de fácil higienização;
- XI. Possuir forro liso e impermeável;
- XII. Janelas providas de telas milimétricas e removíveis para proteção contra insetos e ainda providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação à entrada de poeira nos meses de estiagem;
- XIII. As portas de comunicação da sala de classificação e embalagem com as outras dependências devem também ser providas de telas milimétricas e as portas de comunicação com a área externa devem possuir telas milimétricas e com fechamento automático;
- XIV. As portas de acesso à área de recepção e a de expedição devem oferecer perfeita vedação à entrada de animais sinantrópicos;
- XV. Possuir fiação elétrica embutida ou protegida por tubos e caixinhas elétricas com "espelhos";



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

- XVI. Dispor de ventilação suficiente em todas as dependências que não forem climatizadas;
- XVII. Dispor de pontos de água, interna e externamente. No ponto de água externo, a torneira deve ser provida de mangueira e suporte;
- XVIII. Dispor de lavatório de mãos acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante, papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada sem contato manual, em todas as dependências de manipulação;
- XIX. Dispor de mesas ou bancadas em aço inoxidável, sem saliências e reentrâncias;
- XX. Dispor de coletor de resíduos com tampa acionada sem contato manual e sacos de lixo;
- XXI. Dispor de equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- XXII. Dispor, no depósito de embalagens, de estrados plásticos, com altura mínima de 10cm (dez centímetros) e de fácil limpeza para apoio das embalagens de papelão e prateleiras para embalagens tipo estojo e rótulos; as pilhas de embalagens devem ficar dispostas, no mínimo, a 30cm (trinta centímetros) das paredes.
- XXIII. Dispor de local adequado para embalagens descartadas distante do corpo do estabelecimento;
- XXIV. Dispor de depósito de resíduo na área externa, dimensionado de acordo com as condições do estabelecimento;
- XXV. Dispor de bebedouros com água potável na área do refeitório.

Art. 64. Nas instalações físicas principais dos abatedouros, serão observados os seguintes critérios:

- I - agrupar as instalações, separando área suja da área limpa;
- II - área suja: será formada pelas dependências de recepção, dessensibilização, sangria, escalda, depenagem, preparo das carcaças e toalete;
- III - área limpa: será formada pelas dependências de evisceração, obtenção dos miúdos, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação, embalagem, armazenagem sob refrigeração e, quando for o caso, sala de cortes;
- IV - a separação entre os dois setores será por meio de parede total que possuirá apenas abertura suficiente para a passagem das carcaças, uma a uma, sendo esta abertura designada por "óculo";
- IX - os pisos devem ser lisos e impermeáveis, resistentes, com declive em direção a canaletas ou ralos sifonados;
- XI - a rede de águas servidas deve possuir diâmetro suficiente para escoamento total de resíduos, ser adequadamente sifonada através de ralos e caixas de retenção, de forma a evitar o acesso de animais sinantrópicos e mau cheiro;
- XII - possuir água com volume e pressão suficientes e sistema de água quente para lavagem das instalações e equipamentos;
- XIV - o sistema para aquecimento de água deverá ser aprovado Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado e possuir volume necessário para seus fins;

Art. 65. As dependências deverão ser em quantidade e dimensões condizentes com o volume de produção e as operações executadas no local, permitindo um fluxo adequado das atividades e dos produtos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 66. A área de industrialização deverá ser constituída por tantos setores quantos sejam necessários, de modo a evitar a contaminação cruzada e o contra-fluxo, permitindo a funcionalidade das operações.

Art. 67. Os utensílios, tais como escovas e vassouras, utilizados para a limpeza das paredes e dos pisos não poderão ser utilizados na limpeza de qualquer equipamento ou utensílio, sob qualquer pretexto.

Parágrafo único. Os utensílios de limpeza das instalações sanitárias são de uso exclusivo destas dependências e devem dispor de depósito exclusivo para os mesmos.

Art. 68. Todo o manuseio de produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve ocorrer com criteriosa higiene, capaz de garantir a limpeza, a sanidade dos alimentos e a higiene das instalações.

Art. 69. A inspeção compreende a verificação das instalações, equipamentos, da saúde e higiene dos manipuladores, o exame e julgamento dos animais antes e durante o processo de abate, a embalagem, o armazenamento e o transporte.

Art. 70. As caixas de sedimentação de substâncias residuais deverão ser inspecionadas no mínimo mensalmente e convenientemente limpas, com registro em planilha.

Art. 71. O ambiente em torno do prédio industrial deve estar livre de matagais, entulhos, e depósito de materiais estranhos à atividade do estabelecimento.

Art. 72 - 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 estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 73 - Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal. Em casos onde a residência esteja conjugada ao prédio industrial, as entradas de acesso devem ser independentes.

TÍTULO VI DOS MANIPULADORES

Art. 74. O controle da saúde dos manipuladores deve ser realizado e registrado de acordo com a legislação específica.

Art. 75. Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

Art. 76. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes enumerados devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim.

Art. 77. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos; após qualquer interrupção do serviço; após tocar materiais contaminados; após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

Art. 78. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

Art. 79. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

Art. 80. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

Art. 81. Os visitantes (quando se fizerem necessários) devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

Art. 82. Todas as pessoas em atividade ou em visita às áreas internas do prédio principal deverão estar uniformizadas antes de adentrar ao recinto, devendo ainda proceder à lavagem de mãos, botas e atender a proibição de não fumar e não praticar hábitos anti-higiênicos.

Parágrafo único - O uso de brincos, anéis, relógios e quaisquer outros adornos, bem como cabelos soltos e barbas longas não serão permitidos.

Art. 83 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, devem usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, uso de esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha a prejudicar o produto final.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 84 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

Art. 85 - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, sendo que anualmente serão submetidos à exame em repartição de saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal ou Consorciada as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

§ 1º - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de demartoses, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal ou Consorciada comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública

TÍTULO VII DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 86. O material de embalagem e os dizeres de rotulagem, bem como a identificação de produto inspecionado devem ser previamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado..

Art. 87 - São permitidos como acondicionamentos, envoltórios e embalagens de matérias-primas de produtos de origem animal, de acordo com sua natureza:

- I - estoquinetes internamente e sacos de aniagem ou juta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;
- II - sacaria própria para carnes dessecadas;
- III - sacarias de aniagem, juta ou outros para produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;
- IV - panos próprios devidamente higienizados conforme a natureza do produto;
- V - tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;
- VI- películas artificiais autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciada;
- VII - latas de folha de flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Decreto;
- VIII - vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, ferro galvanizado ou estanhado;
- IX - recipientes secundários de madeira ou de papelão;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

X - papel metálico, papel permeável ou similar, papel apergaminhado e outros aprovados;
XI - recipientes de vidros;
XII - caixas de madeira ou engradados de madeira conforme o caso;
XIII - barricas, quartolas, bordalesas e similares;
XIV - outros recipientes, vasilhames, continentes, ou embalagens autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciada.

Art. 88 - Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo Único. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 89 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Decreto ou que venham a ser autorizados.

Parágrafo Único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.

Art. 90. Os rótulos deverão ser previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado, mediante requerimento, anexando-se os croquis e seguindo-se as normas vigentes do Ministério da Saúde.

Art. 91. A rotulagem da embalagem deve conter os dizeres referentes ao produto, dentre eles obrigatoriamente:

- I. Denominação de venda do alimento;
- II. Lista de ingredientes;
- III. Nome ou razão social e endereço;
- IV. Identificação do lote;
- V. Data de fabricação/produção;
- VI. Prazo de validade;
- VII. Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- VIII. Chancela do Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado;
- IX. Tabela de informação nutricional.

§ 1º. Deverão ser observadas as demais exigências previstas no Código de Defesa do



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Consumidor, ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia), e Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária.

Art. 92. Não é permitida a reembalagem com nova data, em nenhuma hipótese.

Art. 93. A embalagem poderá ser automática a vácuo ou manual, sendo sempre utilizado fechamento com lacre individual.

Art. 94. A rotulagem e a chancela com o respectivo número de credenciamento são de uso exclusivo do estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado, sendo considerada como infração, e passível de sanções, a cessão de embalagem e rótulos a terceiros em quaisquer circunstâncias.

Art. 95 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos de certificação, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que irão beneficiá-los.

Art. 96 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal certificados por Consórcio Público deverão observar, além do previsto no caput deste artigo, o disposto pela Instrução Normativa 29, de 23 abril de 2020 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimentos e alterações posteriores.

Art. 97. A caracterização de qualquer tipo de descumprimento deste Decreto ou da legislação pertinente em vigor, sujeitará o infrator à sanções

TÍTULO V

HIGIENE DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 98 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 99 - Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações "Comestíveis" e "Não Comestíveis".

Art. 100 - Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.

Art. 101 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal ou Consorciada.

§ 1º - Não é permitido, para os fins deste artigo, o emprego de produtos biológicos.

§ 2º - É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

Art. 102 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 103 - É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 104 - Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal ou Consorciada deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Parágrafo Único. A critério do Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

Art. 105 - As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas necessárias.

Art. 106 - Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 107 - As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 108 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 109 - Nas salas de abate em abatedouros de suínos e bovinos, e em outras dependências, a juízo da autoridade sanitária competente, é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

TÍTULO VIII OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 110 - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

- I) observar e fazer observar todas as exigências deste decreto;
- II) fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- III) dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos de produção, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;
- IV) manter registro diário de entrada de animais e/ou matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.

Art. 111 – O profissional responsável técnico deve estar registrado junto ao conselho de classe.

Art. 112. O proprietário do estabelecimento é o responsável pelo cumprimento das normas deste Decreto, cabendo-lhe propiciar condições para o bom andamento dos trabalhos de assistência técnica e da inspeção oficial.

TÍTULO IX EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 113 - Os produtos de origem animal prontos para comercialização, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames físicos, químicos e microbiológicos.

Art. 114 - As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal e os exames devem ser realizados em laboratórios devidamente credenciados junto aos órgãos competentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

§ 2º - A variação anormal de qualquer índice será convenientemente pesquisada para apuração das causas e devidamente corrigida.

Art. 115 - Quando necessário os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

TÍTULO X

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Capítulo I

INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 116 - Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal ou Consorciada é permitido o abate de animais bovinos, equinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, usadas na alimentação humana.

Art. 117 - A inspeção "ANTE MORTEM" será controlada mediante "Livro de Registro de Entrada de Animais", que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

- I) data e hora de entrada;
- II) espécie do animal;
- III) número de cabeças;
- IV) estado dos animais;
- V) certificado de vacinas;
- VI) nome e endereço do proprietário;
- VII) observações técnicas.

Art. 118 - É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário ou responsável técnico, encarregado pela inspeção final.

§ 1º - Quando da realização do exame acima referido, a suspeita de enfermidade determina a rejeição do animal, que deve constar do "Livro de Registro de Entrada de Animais", após o que, deverá o mesmo ser retirado imediatamente do estabelecimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

§ 2º - Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

Art. 119 - Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da inspeção municipal ou Consorciado.

Art. 120 - Todo e qualquer abate de animais será precedido de um descanso mínimo de 12 (doze) horas, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.

Parágrafo Único. A critério do médico veterinário responsável pela inspeção municipal, o período de descanso poderá ser ampliado quando julgar necessário.

Art. 121 - É proibido o abate de:

- I) animais que não hajam repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento;
- II) animais caquéticos ou extremamente magros;
- III) animais fatigados;
- IV) fêmeas em estado adiantado de gestação;
- V) fêmeas com sinal de parto recente.

Art. 122 - Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da inspeção municipal ou consorciada.

Art. 123 - Serão condenados os bovinos que no exame "*ANTE - MORTEM*" revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C (quarenta graus Celsius e meio), suínos igual ou superior a 40°C (quarenta graus Celsius), bem como os animais com hipotermia.

Art. 124 - A existência de animais mortos ou caídos no veículo ou qualquer dependência do estabelecimento deverá ser comunicado à Inspeção Municipal ou Consorciada para que seja feita a necropsia ou eutanásia, bem como, determinar as medidas necessárias.

Capítulo II

MATANÇA

SEÇÃO I

MATANÇA DE EMERGÊNCIA



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 125 - Matança de emergência é a eutanásia imediata de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo Único. Devem ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal.

Art. 126 - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionária da Inspeção Municipal ou Consorciada.

Art. 127 - A matança de emergência deverá ser feita em local próprio.

Parágrafo Único. Caso sejam utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, as mesas deverão, após o uso, serem limpas e desinfetadas para reutilização.

SEÇÃO II MATANÇA NORMAL

Art. 128 - O processo de abate normal de animais adotado pela Inspeção Municipal ou Consorciada é o de insensibilização, seguida de imediata sangria.

Art. 129 - A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

Art. 130 - Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

Art. 131 - É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente [62°C (sessenta e dois graus Celsius) a 65°C (sessenta e cinco graus Celsius)] durante 02 (dois) minutos, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro; a operação depilatória será completada a mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de evisceradas.

Art. 132 - A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal ou Consorciada em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as respectivas carcaças.

§ 1º - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

§ 2º - A Inspeção Municipal ou Consorciada agirá com rigor no caso de carcaças



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

contaminadas por fezes e/ou conteúdo ruminal no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo "Inspeção *post-mortem*".

Art. 133 - A cabeça antes de destacada do corpo deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.

Art. 134 - Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas deve-se usar serra metálica própria para o fim.

Parágrafo Único. É proibido o uso de machadinha ou qualquer outro tipo de instrumental.

Capítulo III INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

Art. 135 - 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, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos quando necessário.

Art. 136 - A inspeção "*post-mortem*" de rotina deve obedecer a seguinte seriação:

- I) observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
- II) exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;
- III) exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;
- IV) exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, infra musculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 137 - Sempre que a Inspeção Municipal ou Consorciada julgar conveniente as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 138 - Todos os órgãos inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 139 - Toda a carcaça, parte da carcaça, ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Municipal ou Consorciada e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.

§ 1º - Tais carcaças ou partes de carcaças não podem ser subdivididas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Municipal ou Consorciada.

§ 2º - Todo material condenado fica sob custódia da Inspeção Municipal ou Consorciada no "Departamento de Sequestro" quando não possa ser inutilizado no próprio dia da matança.

Art. 140 - As carnes e carcaças que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, oferecerem risco à saúde do consumidor, serão inutilizadas após lavratura de termo próprio de apreensão e inutilização.

§ 1º - A inutilização deverá ser acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

§ 2º - Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

Art. 141 - As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Decreto, por funcionário da Inspeção Municipal ou Consorciada.

Art. 142 - Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pela Inspeção Municipal ou Consorciada.

Art. 143 - Depois de aberta a carcaça ao meio deverão ser examinados o esterno, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

Art. 144 - Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras serão observados os critérios abaixo relacionados, nos seguintes casos:

I) Lesões Traumáticas: Animais que apresentam traumatismo total ou genérico devem ser condenados. No caso de lesão traumática total ou parcial, o aproveitamento deve ser condicional (salsicha ou conserva), depois de removidas as partes atingidas. Em caso de lesão de natureza superficial e circunscrita, procede-se a toaleta da região comprometida, sendo liberado o restante para consumo, desde que este procedimento não danifique em demais a peça, comprometendo seu valor comercial.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

II) Contaminação: As carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenados. No caso de contaminação, por contato com piso ou qualquer outra forma, deverão ser condenadas, desde que não seja possível uma limpeza completa. Não se deve permitir a lavagem da área contaminada antes que se faça a remoção das partes comprometidas.

III) Neoplasias: Serão condenadas as carcaças, partes de carcaças ou órgão que apresentem neoplasias malignas com ou sem metástases. Quando a neoplasia atinge um órgão e repercute sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada mesmo que não se tenha sido verificada metástase.

IV) Evisceração Retardada: Quando ultrapassar trinta minutos, contado este tempo da sangria até o ato da evisceração, a carcaça deverá sofrer esterilização pelo calor e os órgãos e vísceras serão totalmente rejeitados.

V) Broncopneumonia: Devem ser condenados os pulmões que apresentarem localizações parasitárias (brucopneumonia verminótica), bem como os que apresentam enfisema, aspirações pré- agônicas ou outras lesões localizadas sem reflexo na musculatura. Aproveitamento condicional (tratamento pelo calor) da carcaça, órgãos, com exceção dos pulmões. Condenação total de carcaças e órgãos, quando da instalação de um quadro septicêmico agudo.

VI) Abscesso: Deve-se condenar a carcaça quando grande parte for atingida por lesão externa, múltipla ou disseminada. Carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem acidentalmente com material purulento, serão também removidos, condenando apenas os órgãos e partes atingidas.

VII) Cisticercose

a) Cisticercose Viva:

1) Localização: cabeça, língua e coração

- infestação discreta: até 02 cistos por peça

• destinação: após a remoção dos cistos, destinar as peças para esterilização pelo calor ou condenação quando esta prática não for viável.

- infestação intensa: acima de 02 cistos por peça

• destinação: condenação total.

2) Quando ocorrer a presença de um único cisto vivo, em qualquer órgão de eleição,



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

sem haver o comprometimento da carcaça juntamente com a rabadinha será destinada para o congelamento a 10°C por 10 dias ou salga por 21 dias.

3) Localização: em um órgão de eleição e na carcaça

- infestação discreta: ocorrência de até 03 cistos por carcaça;
- destinação: tratamento pelo frio por 10 dias ou salga por 21 dias;
- infestação moderada: ocorrência de 04 a 10 cistos por carcaça;
- destinação: esterilização pelo calor;
- infestação intensa: ocorrência de cistos em número superior a 10 por carcaça;
- destinação: graxaria (rejeição total).

b) Cisticercose Calcificada:

1) Localização: cabeça, língua ou coração

- infestação discreta: até 02 cistos por peça
- destinação: retirar os cistos e liberar para consumo, fazendo alguns cortes exploratórios devido à possibilidade da existência de cistos vivos.
- infestação moderada: ocorrência até 04 cistos no órgão
- destinação: esterilização pelo calor
- infestação intensa: acima de 04 cistos
- destinação: graxaria.

c) Caso ocorra cisticercose na carcaça, esta deverá receber os mesmos cuidados que cisticercose viva, isto é, congelamento por 10 dias ou salga por 21 dias.

VIII) Cirrose Hepática

Os fígados com cirrose atrofica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso, rigoroso exame da carcaça.

IX) Equinococose: Os órgãos e partes atingidas deverão ser sempre condenados. Fígados portadores de uma ou outra lesão de hidatidose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional após remoção e condenação das partes atingidas. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentam caquexia.

X) Teleangiectasia Maculosa, Ectasia Maculosa, Extasia Capilar Cavernosa e Agiomatose:

Quando a lesão atingir metade ou mais órgãos, deve-se fazer a rejeição total do órgão.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

XI) Esteatose Hepática ou Metamorfose Gordurosa: Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentarem aderência, hemorrágicos, bem como os que apresentarem aspecto repugnante.

XII) Fasciolose ou Distomatose: Os fígados infestados deverão ser condenados. Caso haja caquexia, a carcaça também deverá ser condenada.

XIII) Mamite: Condenação somente da glândula mamária quando a mamite for local e bem delimitada, liberando a carcaça e demais órgãos. Quando o processo tende a se difundir e a carcaça apresenta-se magra (pouca gordura de cobertura) deve-se fazer a esterilização pelo calor.

Condenação total quando há instalação de septicemia, tomando-se todos os cuidados sanitários para que a carcaça ou parte afetada entre em contato com outras carcaças sãs e equipamentos.

XIV) Tuberculose As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

a - no exame ante mortem o animal esteja febril;

b - sejam acompanhadas de caquexia;

c - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

d - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

e - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

f - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

g - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

h - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e

III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos do caput.

§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.

§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

XV) Brucelose As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças e órgãos devem ser encaminhados obrigatoriamente ao Departamento de Inspeção Final.

§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§ 5º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

XVI) Actinomicose: Carcaças com lesões generalizadas deverão ser condenadas. Em casos de lesões localizadas, cujo animal se encontre em bom estado nutricional, faz-se a rejeição afetada e libera-se a carcaça.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

XVII) Linfadenite (Adenites): Deve-se fazer a rejeição da região que drena a linfa para os linfonódios comprometidos.

XVIII) Carnes Caquéticas: São condenadas as carcaças em estado de caquexia.

XIX) Lesões Renais: Verificar se estão ligados ou não às doenças infectocontagiosas. Em todos os casos, os rins lesados devem ser condenados. Em casos onde houver constatação de um quadro urêmico, deve-se condenar também a carcaça, as vísceras e os órgãos. Os cistos urinários também são condenados.

XX) Esofagostomose: Devem ser condenados os intestinos que apresentem lesões nodulares disseminadas juntamente com a carcaça quando apresentarem-se caquéticas.

XXI) Icterícia: Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarela-esverdeada disseminada pela gordura, tecido conjuntivo, aponeurose, ossos, túnica interna dos vasos ao lado de alterações no fígado ou apresentem sinais de caquexia e anemia decorrente de intoxicações ou afecções. Havendo o desaparecimento da coloração anormal após o período de resfriamento e não sendo verificada nenhuma infecção ou intoxicação, poderá ser liberada a critério do médico veterinário.

XXII) Glossite: Todas as línguas portadoras de glossites deverão ser condenadas.

XXIII) Pericardites, Miocardites e Endocardites: Deve-se rejeitar as carcaças e vísceras quando constatada a ocorrência de septicemia, caso contrário, condena-se somente o coração.

XXIV) Congestão: Todo órgão ou víscera que se apresentar congesto deve ser condenado.

XXV) Peri-hepatite: Deve-se rejeitar o órgão afetado.

XXVI) Isquemia: Rejeitar-se o órgão quando total ou parcialmente afetado, caso seja pequena a área atingida, esta deverá ser retirada e liberado o restante do órgão.

XXVII) Infarto Anêmico: Deve-se rejeitar o rim caso apresente áreas pálidas e deprimidas.

XXVIII) Carnes repugnantes: São condenadas as carcaças que apresentem mal aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementícios, sexuais e



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

outros considerados anormais.

XXIX) Carnes Febris ou Fermentadas: As carcaças que apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como, quando exista processo degenerativo do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático acompanhado de alterações musculares devem ser condenadas.

XXX) Pleurite supurada: Deve-se condenar a carcaça em caso de reação sistêmica da cadeia linfática. Quando a lesão estiver localizada e limitada somente a região do quarto dianteiro do animal, rejeita-se apenas a quarto dianteiro, destinando-se o resto para esterilização comercial (conserva). Em se tratando de pleurite tuberculosa, rejeita-se totalmente a carcaça, vísceras e órgãos.

XXI) Artrite: Lesões poliartrite, cujo consumo da carne possa causar toxi-infecção alimentar, deve-se fazer rejeição total da carcaça. Artrite monoarticular de origem infecciosa ou não, destina-se o quarto afetado para conserva após remoção e condenação da área comprometida, sendo liberada o restante da carcaça. Artrite brucélica, remove-se e condena-se a região afetada e destina-se toda carcaça para conserva.

XXXII) Peritonites: Em casos de peritonites agudas que possam causar toxi-infecção alimentar, condena-se toda a carcaça.

XXXIII) Rigidez Cadavérica ou "Rigor Mortis": Carcaças que apresentam "rigor mortis" antecipado ou seja, logo após a morte do animal, destina-se juntamente com as vísceras, ao tratamento pelo calor, após remoção e condenação das partes ou órgãos alterados.

XXXIV) Carnes responsáveis por toxinfecção: Carnes provenientes de animais que apresentarem:

- a) processo inflamatório agudo nos pulmões, na pleura, no peritônio e no pericárdio;
- b) processo gangrenosos;
- c) metrite ou mamite aguda difusa;
- d) septicemia;

XXXIV) Qualquer inflamação aguda, associada à metamorfose gordurosa do fígado, hipertrofia do baço e hipertrofia generalizada dos linfonódios.

XXXV) Miíases: São condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

XXXVI) Afecções da Pele: Nos suínos que forem atingidos por urticária eritema, (*Demodex Folliculorum*) poderão ser aproveitadas para consumo após remoção das partes afetadas e



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

desde que a musculatura apresente normal.

XXXVII) Enfisema Cutâneo: Sempre que o enfisema cutâneo for proveniente de doenças orgânicas ou infecciosas, a carcaça deverá ser condenada. Nos casos limitados, basta condenar as regiões e musculatura adjacente.

XXXVIII) Estefanurose: Elimina-se as partes alteradas, devido à lesão da gordura peri-renal provocada pelo "*Stelhanurus dentatus*".

XXXIX) Peste Suína: Condena-se as carcaças de suínos atingidos pela doença.

XL) Porcos asfixiados ou escaldados vivos: São condenados todos os animais que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos nos tanques de escaldagem.

XL) Infestação por parasitas: Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem for discreta e permitida a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitadas para consumo.

Art. 145 - Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:

- I) esterilização ou fusão pelo calor;
- II) tratamento pelo frio;
- III) salgamento;
- IV) rebeneficiamento.

Art. 146 - As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e as paredes.

Art. 147 - Todas as instalações que manipulem matéria-prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado à preparação de produtos não comestíveis.

Art. 148 - Sempre que necessário o Serviço de Inspeção providenciará a desinfecção de salas e equipamentos, bem como, determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas, transmissíveis ao homem.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 149 - Os casos não previstos neste decreto serão observados pelo médico veterinário, responsável pela Inspeção Municipal ou Consorciada, ou ainda, pelo preposto, e imediatamente encaminhados à autoridade superior competente.

Capítulo IV GRAXARIA

Art. 150 - Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.

Parágrafo Único. A graxaria compreende:

I) Seção de Produtos Gordurosos Comestíveis;

II) Seção de Produtos Gordurosos não Comestíveis;

III) Seção de Subprodutos não Comestíveis.

Art. 151 - As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

Art. 152 - Ficam em poder da Inspeção Municipal ou Consorciada plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

§ 1º - Todos os encanamentos, torneiras, válvulas e recipientes que servem à condução e depósito de gorduras comestíveis, devem ser pintados em branco, e os reservados à gorduras não comestíveis, em azul.

§ 2º - Nenhuma modificação nessas instalações podem ser feitas sem prévia autorização da Inspeção Municipal ou Consorciada.

Art. 153 - Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos animais, por fusão ou por outros processos.

§ 1º - Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem, se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno, de aves, de ovos, e de pescado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

§ 2º - Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinem e suas características compreendem:

- I) Comestíveis;
- II) Não comestíveis.

SEÇÃO I

PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS

Art. 154 - Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados "gorduras", com exceção da "banha" e da "manteiga".

Art. 155 - Quando os produtos gordurosos apresentarem estado líquido, serão denominados "óleos".

SEÇÃO II

PRODUTOS GORDUROSOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 156 - Entende-se por "produtos gordurosos não comestíveis", todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras que forem rejeitados pela Inspeção Municipal ou Consorciada.

Parágrafo Único. São também considerados produtos gordurosos não comestíveis os obtidos em estabelecimento que não dispõe de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.

Art. 157 - Os produtos gordurosos não comestíveis são genericamente denominados "sebo", seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto, quando procedente de suínos que serão designados "Graxa Branca".

SEÇÃO III

SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 158 - Entende-se por "subprodutos não comestíveis" todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Decreto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Parágrafo Único. Fica permitida a utilização das denominações de fantasia, mediante declaração nos rótulos dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.

Art. 159 - Entende-se por "alimento para animais" todo e qualquer subproduto industrial usado na alimentação de animais, tais como:

- I) farinha de carne;
- II) farinha de sangue;
- III) sangue em pó;
- IV) farinha de ossos crus;
- V) farinha de ossos autoclavados;
- VI) farinha de ossos degelatinizados;
- VII) farinha de fígado;
- VIII) farinha de pulmão;
- IX) farinha de carnes e ossos;
- X) rações preparadas.

Art. 160 - Entende-se por "farinha de carne" o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela Inspeção Municipal ou Consorciada, a seguir desengordurados por prensagem ou centrifugação e finalmente triturados.

§ 1º - O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no máximo de 10% (dez por cento) de gordura.

§ 2º - É proibida a mistura de pelos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima destinada ao preparo de farinha de carne.

Art. 161 - Entende-se por "farinha de sangue" o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

Parágrafo Único. A farinha de sangue deve conter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) da umidade.

Art. 162 - Entende-se por "sangue em pó" o subproduto industrial obtido pela desidratação



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

do sangue por processos especiais.

§ 1º - Permite-se quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pela Inspeção Municipal ou Consorciada.

§ 2º - O subproduto referido no presente artigo deve conter no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) de umidade.

Art. 163 - Entende-se por "farinha de ossos crus" o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento em água em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.

Parágrafo Único. A "farinha de ossos crus" deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteína e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

Art. 164 - Entende-se por "farinha de ossos autoclavados" o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, seco e triturado.

Parágrafo Único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteína e no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.

Art. 165 - Entende-se por "farinha de ossos degelatinizados" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.

Parágrafo Único. A farinha de ossos degelatinizados deve conter no máximo 10% (dez por cento) de proteína e 5% (cinco por cento) de gordura e no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.

Art. 166 - Entende-se por "farinha de fígado" o subproduto seco e triturado obtido pelo cozimento a seco de fígado, rins, pulmões, baços e corações, previamente desengordurados.

Parágrafo Único. O subproduto de que trata este artigo, deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

Art. 167 - Entende-se por "farinha de pulmão" o subproduto seco triturado obtido pelo cozimento a seco de pulmões.

Parágrafo Único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65%



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

(sessenta e cinco por cento) de proteína, e no máximo 10% (dez por cento) de umidade e 10% (dez por cento) de gordura.

Art. 168 - Entende-se por "farinha de carne e ossos" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções, ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de caudas, órgãos não comestíveis ou órgãos em carnes rejeitados pela Inspeção Municipal, além de ossos diversos.

§ 1º - A farinha de carne e ossos deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína, e no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.

§ 2º - É proibida a mistura de pelos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima destinada ao preparo da farinha de carne e ossos.

Art. 169 - Considera-se "ração preparada" toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados à alimentação de animais, que tenham também em sua composição subprodutos designados neste Decreto como "alimento para animais".

Parágrafo Único. A juízo da Inspeção Municipal ou Consorciada, poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

Art. 170 - Quando a composição do "alimento para animais" não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

Art. 171 - Entende-se por "adubo" todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizante, depois de cozido, secado e triturado.

Parágrafo Único. Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115 (cento e quinze graus Celsius) a 125°C (cento e vinte e cinco graus Celsius), pelos menos por 1 (uma) hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus Celsius), pelo menos por 4 (quatro) horas, quando pelo tratamento a seco.

Art. 172 - Entende-se por "adubo de sangues com superfosfato" o subproduto resultante do aproveitamento do sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

conveniente.

Parágrafo Único. Este subproduto deve ter declarada no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. 173 - Entende-se por "cinzas de ossos" o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturados, contendo, no mínimo, 15% (quinze por cento) de fósforo.

Art. 174 - Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transportes, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.

Parágrafo Único. Em tal caso o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.

Art. 175 - Entende-se por "*tancage*" o resíduo do cozimento de matérias primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 176 - Entende-se por "*crackling*" o resíduo da matéria-prima trabalhada em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 177 - Entende-se por "água residual de cozimento" a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias primas em autoclaves sob pressão.

§ 1º - Permite-se seu aproveitamento depois de escoimado da gordura, evaporado e concentrado, secado ou não, como matéria-prima a ser incorporada a alimentos para animais ou para fins industriais.

§ 2º - este produto, quando seco, deve conter no máximo 3% (três por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteínas.

Art. 178 - Permite-se a adição de conservadores à bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

§ 1º - Entende-se por "bile concentrada" o subproduto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

§ 2º - A bile concentrada deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de umidade



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

Art. 179 - Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas os membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após o cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

Parágrafo Único. O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características:

- I) cor amarelo claro ou amarelo âmbar;
- II) menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidade;
- III) ausência de ranço;
- IV) ligeira turvação;
- V) não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.

Art. 180 - As cerdas, crinas e pelos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 181 - Entende-se por "chifre" a camada córnea dos chifres dos bovinos.

§ 1º - Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média trinta minutos, a setenta graus centígrados), para melhor facilidade de sua retirada.

§ 2 - Os chifres devem ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados.

§ 3º - A base de inserção da camada córnea, será designada "sabugo de chifre".

§ 4º - Os sabugos de chifres constituem matéria-prima para fabricação de cola e de outros produtos.

Art. 182 - Entende-se por "casco" a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

Parágrafo Único. Os chifres e cascos depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a "farinha de chifres" ou a "farinha de cascos" ou ainda a "farinha de chifres e cascos" quando misturados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 183 - Os "tendões e vergas" tão prontamente quando possível, devem ser submetidos à congelação, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda pro processo aprovado.

Capítulo V CONSERVAS

Art. 184 - É proibido o emprego de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste Decreto.

Art. 185 - Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio, (salitre) e nitrito de potássio.

Parágrafo Único. Tolera-se nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 200 (duzentas) partes por milhão e de nitratos até uma parte por mil, separadamente.

Art. 186 - É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias desde que previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado.

Art. 187 - Entende-se por "condimento" substâncias aromáticas, rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo Único. São condimentos que podem ser utilizados:

- I - aipo (*Celeri graveolens e Apium graveolens*);
- II - alho (*Allium sativum*);
- III - aneto (*Anethum graveolens*);
- IV - anis (*Pimpinella anisum*);
- V - baunilha (*Vanilla planifolia Andrews*);
- VI - canela (*Cinnamomum zeylanicum Breyre; Cinnamomum verum*);
- VII - cardomomo (*Elettaria cardamomum*);
- VIII - cebola (*Allium cepa*);
- IX - cravo (*Caryophyllus maticus, L.; Syzygium aromaticum*);
- X - cominho (*Cuminum cyminum, L.*);
- XI - coentro (*Coriandrum sativum, L.*);
- XII - gengibre (*Zingiber officinale, Roscoe*);



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

- XIII - louro (*Laurus nobilis, L.*);
- XIV - macis (o envoltório da noz moscada);
- XV - maiorana (*Majorana hortensis*);
- XVI - manjerona (*Origanum majorana, L.*);
- XVII - menta (*Mentha viridis, Mentha rotundifolia e Mentha piperita*);
- XVIII - mostarda (*Brassica nigra, Koen, Brassica juncea, Hooker e Sinapis alba, L.*);
- XIX - noz moscada (*Myristica fragrans Mant*);
- XX - pimentos:
 - a. Preta (*Piper nigrum, L.*);
 - b. Branca (é o mesmo fruto, porém descortinado);
 - c. Vermelha ou p. de caiana (*Capsicum baccatum, L.*);
 - d. Malagueta (*Capsicum pendulum*);
- XXI - pimenta (*Pimenta officinalis Lindl*);
- XXII - pimentão (Páprica) - (*Capsicum annuum, L.*);
- XXIII - salva (Sálvia) - (*Salvia officinalis, L.*);
- XXIV - tomilho (*Thymus vulgaris, L.*).

Art. 188 - Entende-se por "corantes" as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas ao mesmo tempo que se prestem à uniformidade de sua coloração.

§ 1º - São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafrão (*Crocus sativus L.*), a cúrcuma (*Curcuma longa L. e Curcuma tinctoria*), a cenoura (*Daucus carota L*), o urucum (*Bixa orellana*).

§ 2º - É proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha em qualquer produto de origem animal, mesmo, para colorir externamente produtos cárneos.

Art. 189 - O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Decreto depende de prévia autorização da Inspeção Municipal ou Consorciada, bem como o emprego de misturas de produtos prontos, contendo condimentos e corantes.

Art. 190 - Nos estabelecimentos sob inspeção municipal ou consorciada é proibida a entrada de produtos que não constem deste Decreto.

Art. 191 - É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

Art. 192 - O emprego dos nitratos e nitritos de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só poder ser feito em quantidades tais, que no produto pronto para



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

consumo, o teor em nitrito não ultrapasse 200 ppm (duzentas partes por milhão).

Art. 193 - Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

I) 240g (duzentos e quarenta grama) para cada 100L (cem litros) de salmoura;

II) 60g (sessenta grama) para cada 100kg (cem quilograma) de carne na cura a seco, de mistura como o sal (cloreto de sódio);

III) 15g (quinze grama) para cada 100kg (cem quilograma) de carne picada ou triturada, de mistura com sal (cloreto de sódio).

§ 1º - Os estoques de nitritos, bem como os de misturas prontas que os contenham ficarão sob guarda e responsabilidade da administração do estabelecimento.

§ 2º - A Inspeção Municipal ou Consorciada fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor de nitrito em produtos ou misturas prontas, bem como nas produzidas no próprio estabelecimento.

§ 3º - É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovados pela Inspeção Municipal ou Consorciada.

Art. 194 - O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

deve-se enquadrar nas especificações previstas neste Decreto.

Art. 195 - Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo Único. Permite-se todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo da Inspeção Municipal ou Consorciada.

Art. 196 - No preparo de embutidos não submetidos à cozimento, e permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Art. 197 - É permitido o preparado de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais.

§ 1º - A elaboração desses produtos não interferirá de modo algum com a manipulação e preparo de produtos alimentícios de uso humano.

§ 2º - A elaboração de tais produtos será feita em equipamento exclusivamente destinado a esta finalidade.

§ 3º - Estes produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste decreto.

Art. 198 - Entende-se por "embutido" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo Único. É permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovadas pela Inspeção Municipal ou Consorciada.

Art. 199 - As tripas e membranas animais empregadas como envoltório devem estar rigorosamente limpas e sofrer nova lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 200 - Os embutidos não podem contar mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar maior liga à massa.

Art. 201 - Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 202 - Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72 C° (setenta e dois graus celsius) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 203 - É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos.

§ 1º - É permitido, ainda, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Municipal ou Consorciada.

§ 2º - O emprego de vernizes na proteção de embutidos depende de aprovação prévia da Inspeção Municipal ou Consorciada.

Art. 204 - Entende-se por "salgados" os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 205 - Entende-se por "defumados" os produtos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.

§ 1º - Permite-se a defumação a quente ou a frio.

§ 2º - A defumação deve ser feita em estufas construídas para esta finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 206 - Entende-se por "bacon" e por "barriga defumada" o corte da parte torácico-abdominal do porco que inicia nos esternos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Parágrafo Único. O "bacon" e a "barriga defumada" podem ser preparados em fatias, acondicionados em papel impermeável.

Art. 207 - Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º - Quando a carne empregada não for de bovino, depois de designação "charque" deve-se esclarecer a espécie de procedência.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

§ 2º - Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pela Inspeção Municipal ou Consorciada, que se destine a evitar alterações de origem microbiana segundo técnica e proporções indicadas.

Art. 208 - O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de unidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Parágrafo Único. O charque deve ser considerado alterado quando:

- I) o odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais;
- II) a gordura estiver rançosa;
- III) estiver amolecido, úmido e pegajoso;
- IV) apresentar áreas de coloração anormal;
- V) estiver "seboso";
- VI) apresentar larvas ou parasitas;
- VI) verificado outras anormalidades pela Inspeção Municipal ou Consorciada.

Art. 209 - Os embutidos são considerados fraudados quando:

- I) forem empregadas carnes e matérias primas de qualidade, ou em proporção diferente da fórmula aprovada;
- II) forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Decreto;
- III) houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior à permitida neste Decreto;
- IV) forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 210 - Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:

- I) a superfície estiver úmida, pegajosa ou exsudando líquido;
- II) verificada partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
- III) houver indícios de fermentação pútrida;
- IV) a massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;
- V) a gordura estiver rançosa;
- VI) o envoltório estiver perfurado por parasitas que atingirem também a massa;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

- VII) o odor e o sabor apresentarem-se anormais;
- VIII) forem constatados germes patogênicos;
- IX) manipulados em más condições de higiene.

TÍTULO XI INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

Capítulo I LEITE EM NATUREZA

Art. 211 - Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas, cabras, ovelhas, e outras espécies que estiverem sadias.

SEÇÃO I DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 212 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - estâncias leiteiras;

II - estabelecimentos industriais;

§ 1º - Entende-se por estâncias leiteiras, propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento de leite destinado ao abastecimento local.

§ 2º - Entende-se por estabelecimentos industriais, os destinados ao recebimento de leite e derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição.

Art. 213 - O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:

- I - vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 03 (três) a 08 (oito) meses;
- II - exame de brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos;
- III - exame semestral de tuberculose para todos os animais do rebanho bovino;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

IV - vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;

V - controle de mastite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado, de fundo escuro para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta;

VI - manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;

Art. 214 - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidades e nomes das propriedades rurais, além de atestados de sanidade do rebanho, quando requisitados.

Art. 215 - No caso de suspeita ou verificação de moléstia infectocontagiosa, infecciosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, em animais nas propriedades rurais, sob fiscalização municipal ou consorciada ficarão sob controle veterinário do responsável técnico da propriedade, não podendo seu proprietário ou responsável movimenta-los sem autorização.

Art. 216 - Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, o órgão fiscalizador municipal ou consorciada, mediante Decreto do Prefeito Municipal, baixará as instruções necessárias, obedecida a legislação sanitária vigente.

Art. 217 - O exame do leite será realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

- 1 - para amostras individuais serão colhidas em cada latão, por procedência;
- 2 - as amostras para exame coletivos serão colhidas na proporção de 20% dos latões, por

Art. 218 - Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 219 - É obrigatória a contratação de um responsável técnico para os estabelecimentos de leite e derivados.

§ 1º - Ao responsável técnico compete a execução do programa de defesa sanitária e o controle de qualidade na fase de manipulação de produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

§ 2º - O controle de qualidade poderá ser executado por tecnólogo em laticínios ou técnico de nível médio devidamente habilitado

Art. 220 - Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

§ 1º - As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente.

§ 2º - O órgão de inspeção realizará, a seu critério, coleta de amostras e as análises que julgar necessárias.

Art. 221 - Os animais deverão ser mantidos sobre rigoroso controle veterinário.

Art. 222 - É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 223 - É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 224 - É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.

Parágrafo Único. Esta obrigatoriedade se estende ao trato dos animais, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Art. 225 - Só se permite o aproveitamento do leite, quando as fêmeas:

- I) se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- II) não estiverem no período final de gestação, nem em fase colostrada;
- III) não apresentarem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da Brucelose, obedecidos os dispositivos da legislação em vigor.

§ 1º - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios.

§ 2º - As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter definitivo ou provisório.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

§ 3º - Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento de leite destinado a alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.

§ 4º - Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais depois de submetido a fervura.

§ 5º - A suspensão da interdição só poderá ser determinada após a constatação do reestabelecimento completo dos animais.

Art. 226 - É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

- a) apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;
- b) sejam suspeitas ou portadoras de doenças infectocontagiosas;
- c) se apresentam febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo Único. Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou quimioterápicos, ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo técnico responsável, de forma a assegurar a ausência da droga no leite. Procedimento idêntico deve ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas de uso sistêmico.

Art. 227 - É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.

Art. 228 - A ordenha poderá ser manual ou mecânica obedecendo as normas da higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:

- I) locais limpos e secos dentro das instalações ou em locais contíguos;
- II) animais limpos, descansados, com úberes e tetos desinfectados;
- III) ordenhador aseado com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, nos termos da legislação vigente;
- IV) a rejeição dos primeiros jatos de leite em caneca de fundo preto ou tela preta, rejeitando-se aqueles animais que apresentarem grumos ao exame.

Art. 229 - Logo após a ordenha, o leite deve ser passado para outro vasilhame, previamente higienizado, através de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 230 - Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, devem atender ao seguinte:

- I) ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas com formato que facilite sua lavagem e esterilização;
- II) estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;
- III) possuir tampa, de modo a evitar vazamentos ou contaminação;
- IV) ser destinado exclusivamente ao transporte e ao depósito de leite;
- V) trazer identificação de procedência.

§ 1º - Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores, é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual.

§ 2º - É proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha a contaminação.

SEÇÃO II TRANSPORTE

Art. 231 - No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento será observado o seguinte:

- I) os veículos devem ter proteção contra chuva ou sol;
- II) o leite deverá estar condicionado em recipiente térmico ou, se previamente embalado, em caixas de isopor;
- III) com as embalagens de leite, não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhes sejam prejudicial;
- IV) o período máximo para o leite permanecer sem refrigeração é de 5 (cinco) horas, entre o início da ordenha e a chegada do leite ao local da pasteurização.

Art. 232 - O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviadas ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.

Art. 233 - O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

SEÇÃO III BENEFICIAMENTO

Art. 234 - Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações

- I) filtração;
- II) pré-aquecimento;
- III) pasteurização;
- IV) refrigeração;
- V) congelação;
- VI) acondicionamento;
- VII) outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 235 - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 236 - O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15º (quinze) e 18º (dezoito) graus Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo; em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não sejam a pasteurização e o envase.

Art. 237 - Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica ou ainda tecido filtrante próprio.

Art. 238 - Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

Parágrafo Único. O filtro deve ser de fácil desmontagem para uma completa higienização.

Art. 239 - Entende-se por "envasamento", a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Art. 240 - Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

SEÇÃO IV EMBALAGEM DO PRODUTO FINAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 241 - O material para a embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integridade e conservação.

Parágrafo Único. Os recipientes para embalagem deverão ser de uso único e descartável, não sendo permitido sua reutilização.

Art. 242 - O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

Art. 243 - Em atendimento às creches, escolas, hospitais, poderão ser aceitos recipientes que se destine ao acondicionamento de volumes não convencionais de leite, desde que ofereçam total garantia de inviolabilidade.

Art. 244 - As embalagens devem conter:

- I) prazo de validade;
- II) número do registro no rótulo;
- III) nome do produtor e endereço completo;
- IV) número de autorização;
- V) o rótulo, com os dizeres "leite de ..." (o nome da espécie em questão);
- VI) a cor deverá ser de acordo com a padronização federal, ou seja: leite tipo "A" cor azul; leite tipo "B" cor verde; leite tipo "C" cor cinza;
- VII) tipo de beneficiamento.

Art. 245 - O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham o leite à temperatura de estocagem.

Art. 246 - Não é permitido para fins de consumo "in natura", a mistura de leite de espécies diferentes.

SEÇÃO V PASTEURIZAÇÃO

Art. 247 - São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

- a) pasteurização lenta: que consiste no aquecimento do leite de 62°C (sessenta e cinco



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

graus Celsius) a 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos;

b) pasteurização de curta duração ou rápida: que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72°C (setenta e dois graus Celsius) a 75°C (setenta e cinco graus Celsius) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos em aparelhagem própria.

Art. 248 - É proibida a repasteurização do leite para fins de consumo.

Art. 249 - Entende-se por "beneficiamento artesanal" de leite, aquele processado na propriedade rural imediatamente após a ordenha da produção, utilizando o processo de pasteurização lenta.

Art. 250 - Admite-se os seguintes processos de pasteurização lenta:

I - Banho Maria - para produção até 100 (cem) litros/dia.

II - Tipo a granel com circuito fechado de envase para produção até 800 (oitocentos) litros/dia.

§ 1º - Entende-se por Banho Maria, o processo no qual o leite é envasado antes de ser pasteurizado; não sendo permitido para leite de vaca.

§ 2º - Entende-se por a granel, o processo no qual o leite é pasteurizado e envasado logo após, sem contato com o meio externo.

§ 3º - Admitem-se este processos somente para o beneficiamento do leite integral.

§ 4º - Deverão ser observadas todas as normas técnico-sanitárias para produção.

§ 5º - Após a pasteurização e resfriamento, deverá se proceder as provas de fosfatase e ou peroxidase, para assegurar ao produtor a completa eficiência do processo de pasteurização.

§ 6º - Estes processos de beneficiamento só poderão ser aceitos quando a produção for do próprio produtor.

Art. 251 - Beneficiamento coletivo é aquele onde se processa o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

Art. 252 - Todo leite a ser transportado para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado a temperatura máxima de 5°C (cinco graus Celsius) a partir do início da ordenha.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 253 - Em se tratando de mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade e acidez.

Parágrafo Único. Este processo de beneficiamento só poderá ser feito através do pasteurizador de placas.

SEÇÃO VI ARMAZENAGEM E COMERCIALIZAÇÃO

Art. 254 - A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos, e que proteja de deteriorização o produto alimentar ou seu invólucro.

Art. 255 - A temperatura de armazenagem deve variar de 5°C (cinco graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) e a de transporte, a aproximadamente 5°C (cinco graus Celsius).

Art. 256 - A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 (vinte e quatro) horas após sua pasteurização.

SEÇÃO VII ANÁLISE

Art. 257 - Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - características normais:

- a) teor de gordura mínima de 3% (três por cento);
- b) acidez em graus Dornic entre 15° (quinze) D e 18° (dezoito) D;
- c) extrato seco total mínimo de 11,5% (onze e meio por cento);
- d) densidade a 15° C: 1028 (mil e vinte e oito) e 1033 (mil e trinta e três);
- e) índice crioscópico: mínimo -0,55° C (zero ponto cinquenta e cinco grau Celsius negativo);

II - considera-se leite impróprio para o consumo aquele que:

- a) acidez em graus Dornic entre 15° (quinze) D e 18° (dezoito) D;
- b) contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- c) o número total de germes for superior a 150.000 UFC/ml (cento e cinquenta mil



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

unidades formadoras de colônio por mililitro) na indústria após pasteurização;

- d) o número de germes termófilos e psicrotróficos for superior a 10% (dez por cento) ao número de mesófilos;
- e) apresente elementos estranho a sua composição normal;
- f) revele presença de nitratos e nitritos;
- g) revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
- h) apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 258 - A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, sendo:

- I) características organolépticas: cor, cheiro, sabor, aspecto e temperatura;
- II) densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15° C (quinze graus Celsius);
- III) acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a prova de cocção, do álcool e alizarol;
- IV) extrato seco total desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados.

Art. 259 - Dada a imprecisão das provas de rotina, somente poderá ser considerado anormal, e desse modo condenado por fraude, o leite que se apresente fora do padrão por no mínimo 3 (três) provas de rotina ou em 1 (uma) rotina e 1 (uma) de precisão.

Parágrafo Único. Consideram-se provas de precisão:

- I) Determinação do índice de refração no soro cúprico;
- II) Determinação do índice crioscópico.

Art. 260 - O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deve apresentar:

I - análise físico química:

- a) crioscopia: -0,54 a -0,56°C;
- b) densidade: 1028 a 1033 g/lit;
- c) acidez: 15° D a 18° D;
- d) gordura: 3,0% (três por cento);
- e) enzima-fosfatase: negativa;
- f) peroxidase: positiva;

II - análise biológica:



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

- a) contagem global de mesófilas: máxima 150.000 UFC/ml (centro e cinquenta mil unidades formadoras de colônio por mililitro);
- b) coliformes totais: tolerância de até 5 UFC/ml (cinco unidades formadoras de colônia por mililitro);
- c) coliformes fecais: ausentes;
- d) bactérias patogênicas: ausentes.

SEÇÃO VIII FRAUDE

Art. 261 - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

- I) sofrer adição de leite de qualquer outra espécie animal;
- II) tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura;
- III) sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição;
- IV) estiver cru e for vendido como pasteurizado;
- V) for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Art. 262 - Só poder ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ao fraudado, que a juízo dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.

Parágrafo Único. Considera-se aproveitamento condicional para:

- I) alimentação animal;
- II) fabricação de creme para manteiga.

Art. 263 - Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo a sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 264 - Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

- I) provenha de propriedades interdidas;
- II) revele presença de germes patogênicos;
- III) esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;
- IV) apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15º (quinze) D ou superior a 18º (dezoito) D;
- V) revele, na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 2:30h (duas horas e meia); e
- VI) não coagule pela prova do álcool e do alizarol.

Art. 265 - Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas de leite serão realizadas as seguintes análises:

- I) redutase;
- II) fosfatase;
- III) peroxidase;
- IV) contagem microbiana;
- V) teste de presença de coliformes.

Art. 266 - Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidase positiva.

Art. 267 - Considera-se leite impróprio para o consumo "in natura", o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e, ainda que:

- I) apresente acidez inferior a 14ºD (quatorze graus Dornic) e superior a 18ºD (dezoito graus Dornic);
- II) contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- III) o número total de germes for superior a 500.000 (quinhentos mil) antes e 400.000 (quatrocentos mil) depois de pasteurizado;
- IV) apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;
- V) apresente quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
- VI) apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 268 - É proibida a abertura de leite para venda fracionada do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes, e outros estabelecimentos que sirvam refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

TÍTULO IX ABATEDOURO DE AVES

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 269 - Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal ou Consorciada é permitido o abate de aves domésticas, usadas na alimentação humana.

Art. 270 - A inspeção “*ante-mortem*” será controlada mediante “livro de registro de entrada de animais”, que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

- I - data e hora de entrada;
- II - espécie do animal;
- III - número de cabeças;
- IV - estado dos animais;
- V - nome e endereço do proprietário
- VI - observações técnicas
- VII - Guia de Trânsito Animal (GTA).

Art. 271: Para os fins previstos neste Decreto as expressões abaixo possuem os seguintes significados:

I) abatedouro de aves: o estabelecimento cujos produtos serão destinados ao comércio local, dotados de instalações e equipamentos adequados para o abate de aves e obtenção de miúdos;

II) carcaças: os animais abatidos, formados pelas massas musculares e ossos, desprovidos de vísceras torácicas e abdominais, cabeça, pescoço e pés;

III) miúdos: os órgãos e vísceras comestíveis dos animais abatidos, além dos pés e pescoço;

IV) cortes: as partes obtidas a partir da divisão das carcaças dos animais, em partes padronizadas, acompanhados ou não da respectiva base óssea.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Parágrafo único - A destinação de resíduos e efluentes dos estabelecimentos de abate de aves está sujeita às determinações dos órgãos de proteção ambiental, podendo o Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado intervir quando o tratamento for causa de mau cheiro, proliferação de animais sinantrópicos.

Art. 272. O controle sanitário do plantel abrange todas as ações tecnicamente recomendáveis, para que se mantenham os animais livres de infestações, infecções e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde dos planteis e a qualidade tecnológica e sanitária dos produtos finais.

Art. 273. Os planteis fornecedores de aves deverão atender às normas estaduais de obrigatoriedade de vacinações e notificações, e outras normas pertinentes ao Programa Estadual de Sanidade Avícola do Instituto Mineiro de Agropecuária.

Art. 278 O estabelecimento deve possuir plataformas para desembarque de aves.

Parágrafo único - Será dispensada a construção de plataforma para recebimento de aves quando o volume de abate for inferior a 300 (trezentas) cabeças por dia e se o transporte dos animais for feito manualmente.

Art. 279 - os equipamentos fixos, tais como escaldadores, depenadeiras, tanques, devem ser instalados guardando-se entre eles um afastamento mínimo de 80cm (oitenta centímetros), de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes.

Art. 280. A insensibilização das aves deve ser executada por eletronarcolese ou outro método previamente aprovado pelo Sistema de Inspeção Municipal ou Consorciado, e não deve promover sob qualquer hipótese a morte das mesmas.

Art. 281. A sangria deve ser executada com as aves contidas durante um tempo mínimo de 3 (três) minutos, antes do qual não deverá ser realizada nenhuma operação.

Parágrafo único - O abate das aves por deslocamento da cabeça ou qualquer outro processo que não provoque a imediata efusão de sangue é totalmente proibido.

Art. 282. A escaldagem deve ser executada logo após a sangria sob condições de tempo e temperatura ajustada às características das aves em processamento.

Art. 283. A dependência de escalda, depenagem deverá atender o art. 68 e ainda possuir boa ventilação natural e mecanismos que impeçam o acúmulo de penas nos pisos e equipamentos.

Art. 284. As operações de evisceração, toailete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação,



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

embalagem e armazenagem sob refrigeração poderão ser realizadas no mesmo cômodo, com forro impermeável ou laje, sendo que sua área deve permitir a instalação de todos os equipamentos necessários à realização de todas as operações, sem prejuízo das mesmas por falta de espaço.

Art. 285. O processo de depenagem é executado logo após a escaldagem, sendo a depenagem úmida o método mais indicado, feito com o emprego de máquinas denominadas depenadeiras. A depena manual pode ser empregada, desde que aprovada Sistema de Inspeção Municipal ou Consorciado.

Art. 286. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves devem possuir mecanismo que permita realizar as operações de sangria, evisceração e toailete com as aves suspensas pelos pés.

Parágrafo único - O Sistema de Inspeção Municipal ou Consorciado poderá autorizar os estabelecimentos com abate de até 300 (trezentas) cabeças por dia a realização da sangria das aves em cones metálicos e a operação de evisceração de aves em mesas com água corrente.

Art. 287. A escaldagem deverá ocorrer em equipamento específico a este fim, compatível ao volume de abate, constando basicamente de tanque que atenda as especificações do Art. 78, com dispositivo para aquecimento da água, termômetro e registro de saída para esgotamento e renovação periódica da água.

Art. 288 - A depenagem deverá ser mecânica e integrada a um eficiente sistema de retirada das penas do local de processamento, impedindo o seu acúmulo no equipamento e pisos, e ou, manual desde que em pequeno volume e mantendo as boas práticas de fabricação.

Art. 289. Feito o toailete nas carcaças ainda com as vísceras, esta será lavada, com jatos de água que permitam a retirada total das sujidades e coágulos de sangue na carne, sendo a localização desta operação imediatamente antes do óculo.

Art. 290. Os produtos não comestíveis, animais condenados total ou parcialmente, penas e outros rejeitos, devem ser acondicionados em recipiente específico e marcado.

Art. 291. Os estabelecimentos que abaterem volume inferior a 300 (trezentos) animais por dia de funcionamento poderão utilizar fontes de frio como os freezers e geladeiras, desde que em potência, tamanho e número compatíveis ao volume de abate.

Art. 292. O gelo utilizado no resfriamento de carcaças, cortes e miúdos deverá ser produzido



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

com água potável e fabricado no próprio estabelecimento com equipamento localizado próximo ao local de utilização ou adquirido de terceiros, desde que comprovado, desde que solicitado, as suas qualidades microbiológicas e físico-químicas mediante exame em laboratório indicado pelo Sistema de Inspeção Municipal ou Consorciado.

Art. 293. O pré-resfriamento será por imersão em água tratada com cloro e a temperatura próxima a 0°C (zero graus Celsius) não podendo exceder aos 10°C (dez graus Celsius). O equipamento deverá ser um tanque de proporções adequadas, que possua as qualidades descritas no art 78 e incisos, provido de termômetro, sistema de esgotamento e renovação da água, podendo sua fonte de frio ser mecânica ou por simples adição de gelo.

Parágrafo único - O pré-resfriamento ocorrerá nas carcaças, miúdos e cortes imediatamente após a obtenção destes e a quantidade de cloro recomendada é de 2 (dois) a 5 (cinco) ppm (partes por milhão).

Art. 294. A operação de gotejamento será realizada imediatamente após a de pré-resfriamento, utilizando-se trilhagem aérea, suportes, ganchos e/ou outros dispositivos inoxidáveis, que sustentem e impeçam o contato das carcaças com as outras e destas com as instalações e equipamentos.

Art. 295. A critério do Sistema de Inspeção Municipal ou Consorciado, poderá ser exigida a instalação de lavabos, pias, pontos de água, pontos de vapor e métodos de esterilização previamente autorizados em locais estratégicos para a prevenção das contaminações de produtos e de riscos à saúde dos consumidores.

Art. 296. Os equipamentos fixos, tais como esquadros, depenadeiras, calhas, pré-resfriadores entre outros deverão ser instalados guardando-se um afastamento mínimo de 80cm (oitenta centímetros) das paredes para posicionamento dos operadores e a realização da limpeza diária.

Art. 297. As salas de cortes, quando existirem, devem ser equipadas com equipamentos adequados como mesas, carrinhos, facas e métodos de esterilização previamente autorizados em locais estratégicos para a prevenção das contaminações de produtos e de riscos à saúde, podendo ou não possuir climatização de ambiente, desde que o abate seja inferior ao número de 300 (trezentos) animais/ dia.

Parágrafo único: Nas salas de evisceração é obrigatória a climatização, independente da quantidade de animais abatidos/dias.

Art. 298. A fonte abastecedora de água deverá assegurar vazão suficiente para a realização



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

dos trabalhos do estabelecimento, desde a obtenção higiênica dos produtos finais como a limpeza de todas as instalações, equipamentos e utensílios.

Art. 299. A água utilizada para limpeza, escalda, resfriamento, fabricação de gelo e a que entre em contato direto ou indireto com os alimentos deverá ser clorada.

Art. 300. O abatedouro deve estar ligado a reservatório próprio de água com capacidade suficiente para um período completo de abate estimando-se o consumo total do estabelecimento em 30 (trinta) litros por animal abatido, com uma reserva mínima de 1.000 (um mil) litros.

Parágrafo único: O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de 6 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação.

Art. 301. Os animais que estejam mortos, antes da sangria, serão colocados em recipientes específicos para produtos condenados e não poderão ser processados como alimento humano.

Art. 302. O exame prévio dos animais será na área de recepção, sendo possível a rejeição ou condenação de um animal ou até todo lote, quando forem constatados sintomas ou lesões que tornem a carne imprópria para consumo humano.

Art. 303. A inspeção *post-mortem* será executada na seção de evisceração, logo após a exposição das vísceras e contará com espaço suficiente bem como iluminação, bandejas, recipientes para as condenações, facas e outros instrumentos necessários a adequada seleção e julgamento de produtos.

Art. 304. Os animais que serão abatidos devem ficar em jejum prévio iniciado no dia anterior por pelo menos seis horas antes do abate.

Parágrafo único - Os animais devem ser mantidos em repouso total, facultando-se fornecimento de água, por 2 (duas) horas antes do início do abate.

Art. 305. A câmara fria e/ou freezers devem conservar os produtos frescos e recém embalados até a sua expedição, à temperatura próxima de 0°C (zero grau Celsius).

Art. 306. Os congelados já embalados devem ser mantidos a -18°C (dezoito graus Celsius)



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

negativos) ou mais frio.

TÍTULO XIII DOS ESTABELECIMENTOS DE ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PESCADO

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 307. Para os fins previstos neste Decreto as expressões abaixo possuem os seguintes significados:

- I. Entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis;
- II. Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;
- III. Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis;
- IV. Entende-se por “entrepasto de pescado” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização e, neste caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral ou não de subprodutos não comestíveis.;
- V. Entende-se por “fábrica de conserva de pescado” o estabelecimento dotado de



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral ou não dos subprodutos não comestíveis.

Art. 308. Os produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado, de acordo com o processamento, correspondem:

- I. Produtos frescos;
- II. Produtos resfriados;
- III. Produtos congelados;
- IV. Produtos descongelados;
- V. Carne mecanicamente separada de pescado;
- VI. Surimi;
- VII. Produtos a base de surimi;
- VIII. Produtos de pescado empanados;
- IX. Produtos de pescado em conserva;
- X. Produtos de pescado em semiconserva;
- XI. Patê ou pasta de pescado;
- XII. Caldo de pescado;
- XIII. Produtos de pescado embutidos;
- XIV. Produtos de pescado secos e curados;
- XV. Produtos de pescado liofilizados;
- XVI. Concentrado protéico de pescado;
- XVII. Extrato de pescado;
- XVIII. Gelatina de pescado;
- XIX. Geléia de pescado.

Art. 309. Ainda, para os fins deste Decreto, definem-se os produtos em:

- I. Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos;

II. Pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração;

III. Pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos);

IV. Pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo Sistema de Inspeção Municipal ou Consorciado, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco. Esse produto só poderá ser utilizado na fabricação de subprodutos industriais.

V. Carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele;

VI. Surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos;

VII. Pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico;

VIII. Pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial;

IX. Pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração;

X. Patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico;

XI. Embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos;

XII. Pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

XIII. Pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente;

XIV. Pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos;

XV. Gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens;

XVI. Produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, de suas partes ou de qualquer resíduo destes não aptos ao consumo humano.

Parágrafo único: Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Art. 310. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§ 1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas em legislação técnica específica.

§ 2º Quando a quantidade de pescado for inferior a cinquenta por cento, o produto será considerado um produto à base de pescado, respeitadas as particularidades definidas no decreto técnico específico.

Art. 311. O destino final dos resíduos de abate e industrialização não pode ser poluente, atendendo a legislação ambiental vigente.

Parágrafo único - A destinação de resíduos e efluentes dos estabelecimentos de abate e industrialização de pescado está sujeita às determinações dos órgãos de proteção ambiental, podendo o Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado intervir quando o tratamento for causa de mau cheiro e proliferação de animais sinantrópicos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

CAPÍTULO II DA INSPEÇÃO *POST MORTEM* DE PESCADO

Art. 312. A terminologia *post mortem* não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas.

Art. 313. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Art. 314 O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 315. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 316. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 317. Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem, além do disposto no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, o que se segue:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V - controle de parasitas.

Art. 318. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado;
- i) odor próprio, característico da espécie;

II- crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave;
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III - moluscos:

a) bivalves:

1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
2. odor próprio e suave;
3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b) cefalópodes:

1. pele lisa e úmida;
2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
3. carne firme e elástica;
4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;
5. odor próprio;

c) gastrópodes:

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
2. odor próprio e suave;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

3. estarem vivos e vigorosos;

IV- anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;
2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
3. ausência de lesões e elementos estranhos;
4. textura firme, elástica e tenra;

V- répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;
2. cor branca rosada;
3. ausência de lesões e elementos estranhos;
4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;
2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras;
3. textura firme, elástica e tenra.

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o **caput** são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 319. Para camarão seguir a Instrução Normativa nº 23, de agosto de 2019.

Art. 320. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - bases voláteis totais inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 321. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por pessoa qualificada do estabelecimento, atendendo ao disposto em normas complementares, exceto para as espécies de pescado de abate, que serão submetidas a inspeção permanente.

Art. 322. É permitido o aproveitamento condicional do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou com presença de parasitas localizados.

Art. 323. Nos casos do aproveitamento condicional a que se refere este Capítulo, o pescado deve ser submetido, a critério do Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado, a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - calor.

Art. 324. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis aos humanos não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

Parágrafo único. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinjam ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado.

Art. 325. O pescado, partes dele e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção, considerando o risco de sua utilização.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

CAPÍTULO III ETAPAS DE PRODUÇÃO

Art. 326. As fases para a produção do pescado são:

- I. Depuração;
- II. Abate, evisceração e lavagem;
- III. Decapitação, esfola e filetagem;
- IV. Lavagem final;
- V. Pesagem e embalagem;
- VI. Armazenagem;
- VII. Embalagem e rotulagem.

Art. 327. O processo de depuração consiste em colocar os peixes em tanques ou reservatórios com água corrente e alta vazão, visando submeter os peixes vivos a limpeza externa e do trato digestivo. Os peixes devem permanecer de 12 (doze) a 24 (vinte e quatro horas) horas nesse processo, em jejum. Alguns peixes maiores podem necessitar de até 4 (quatro) dias nesse processo para esvaziamento adequado do trato digestivo. O objetivo é diminuir a carga microbiológica e a contaminação no momento da evisceração.

Art. 328. O abate é realizado por choque térmico, onde o animal é colocado em um tanque com água e gelo, na proporção de 1:1 e mantido lá até sua insensibilização. O gelo utilizado deve ser feito a partir de água potável. Após isso, retiram-se as escamas com o uso de lâminas ou facas próprias, e, em seguida, removem-se as vísceras. A lavagem final é feita com água clorada, afim de retirar qualquer resíduo aderido à carcaça. A partir disso, o pescado está limpo e pode ser embalado, resfriado ou congelado. O resfriamento deve ser rápido para evitar deterioração do produto. O gelo usado no resfriamento deve ser de no máximo 3cm, na proporção de 1:1. Em caso de congelamento, o refrigerador deve atingir temperatura de -40° C (quarenta graus Celsius negativos) ou que faça o interior do pescado atingir -18° C (dezoito graus Celsius negativos) dentro de 2 horas após o abate.

§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18° C (dezoito graus Celsius negativos).



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

Art. 329. O pescado pode ser comercializado inteiro (descamado e eviscerado) ou filetado, devendo-se retirar a cabeça, as nadadeiras e a pele. Depois de eviscerado e decapitado, remove-se a pele do pescado com o uso de um alicate específico para tal fim. A filetagem pode ser manual, com auxílio de utensílios apropriados, ou com auxílio de maquinário.

Art. 330. Antes da embalagem, os filés passam por lavagem com água corrente e imersão em solução de tripolifosfato a 1% por cerca de 30-60 segundos, para diminuir a perda de água.

CAPÍTULO IV

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 331. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 332. Os estabelecimentos de abate e industrialização de pescado deverão satisfazer às seguintes condições:



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

I – Recepção e dieta;

II – Área de abate e evisceração;

III – Área de processamento;

IV – Área de industrializados;

V – Área de estoque de embalagens e insumos;

VI – Área de armazenamento e expedição;

VII – Área de banheiros e escritórios.

Art. 333. As instalações devem ser localizadas longe de fontes de mau cheiro, poluentes e outros que por sua natureza possam prejudicar a qualidade dos produtos processados.

Art. 334. Dispor de tanque de depuração assim como de tanque para choque térmico, localizados preferencialmente junto à área de recepção de matéria-prima, quando for o caso.

Art. 335. Dispor de área de recepção coberta, porém sem necessidade de ser fechada.

Art. 336. Nas instalações físicas do prédio principal, serão observados os seguintes critérios:

- agrupar as instalações, separando área de depuração e jejum, a área suja (abate, evisceração, descamação) e área limpa (área de processamento, industrialização e embalagem).

- as portas e janelas devem possuir proteção contra animais sinantrópicos, que permita boa ventilação e iluminação;

- as paredes deverão possuir acabamento impermeabilizado, liso, de cor branca e que permita perfeita higienização;

- as paredes externas deverão possuir acabamento e serem pintadas com tintas laváveis;

- as dependências deverão ter pé direito de no mínimo 3 (três) metros, sendo que as dependências dos estabelecimentos em funcionamento, que não atingirem essa altura, poderão continuar em atividade até ser necessário qualquer obra estrutural, quando deverão ser normalizadas as alturas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

- os pisos devem ser lisos e impermeáveis, resistentes, com declive em direção a canaletas ou ralos sifonados;
- os materiais utilizados no revestimento dos pisos, devem permitir perfeita limpeza e sanitização, não permitindo a retenção de sujidades;
- a rede de águas servidas deve possuir diâmetro suficiente para escoamento total de resíduos, ser adequadamente sifonada através de ralos e caixas de retenção, de forma a evitar o acesso de animais sinantrópicos e mau cheiro;
- possuir água com volume e pressão suficientes e sistema de água quente para lavagem das instalações e equipamentos;
- dispor de métodos de esterilização de facas previamente autorizados em locais estratégicos para a prevenção das contaminações de produtos e de riscos à saúde, acoplados a pias, em número suficiente e em locais onde há a utilização das mesmas, com abastecimento e renovação constante da água na temperatura mínima de 82°C (oitenta e dois graus Celsius);
- os equipamentos fixos devem ser instalados guardando-se entre eles um afastamento mínimo de 80cm (oitenta centímetros), de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes;
- o sistema para aquecimento de água deverá ser adequado e possuir volume necessário para seus fins;

Art. 337. Dispor de ponto de água corrente ou equipamento para lavagem do pescado entre a área de recepção e a área de processamento, abastecido com água hiperclorada com 5 (cinco) ppm de cloro residual livre, que propicie a lavagem do pescado em toda a sua superfície.

Art. 338. Nos estabelecimentos onde são elaborados produtos congelados, dispor de equipamento congelador, que atenda o conceito de congelamento rápido e instalações e/ou equipamentos de frio para a estocagem de pescado em temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou mais frio no centro do produto, após a estabilização da temperatura e termômetro para verificação da temperatura.

Art. 339. Dispor de sala ou área específica na sala de manipulação para embalagem primária. O acondicionamento de produtos embalados primariamente e que utilizarem embalagem secundária será feito em embalagens novas e de primeiro uso, e tal operação



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

deverá ser feita em dependência exclusiva, na área suja e separada da seção de embalagem primária.

Art.340. Dispor de acesso do pescado a ser comercializado fresco à expedição independente de instalações frigoríficas para o pescado congelado.

Art. 341. As indústrias de conserva de pescado possuirão ainda, conforme produtos elaborados:

I – recepção de matérias primas, com instalações e/ou equipamentos de frio com os respectivos dispositivos de controle de temperatura, em número suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

II – A utilização de freezer poderá ser permitida de acordo com o volume da produção, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado;

III - Instalações e/ou equipamentos de frio para matéria-prima e produtos resfriados, mantidas entre -1°C (um grau Celsius negativo) a 1°C (um grau Celsius).

IV – Instalações e/ou equipamentos de frio para matéria-prima e produtos congelados, mantidas a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou mais frio;

V – Instalações e/ou equipamentos de frio para maturação e/ou cura de massa, mantidos a temperatura de resfriamento, podendo ser utilizada a instalação e/ou equipamento de resfriamento da matéria-prima;

VI – sala ou área específica na sala de manipulação para elaboração dos produtos industrializados;

VII – sala ou área específica na sala de produção para preparo de condimentos e armário para armazenamento dos mesmos;

VIII – sala ou área específica na sala de manipulação para lavagem e hidratação das tripas;

Art. 342. A quantidade e o tamanho dos equipamentos utilizados poderão ser de acordo com o desenvolvimento da indústria, não podendo haver comprometimento do fluxo de produção. Os equipamentos mínimos necessários são:

I. Seladora, a vácuo ou manual;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

- II. Balança digital;
- III. Freezer e/ou câmara fria
- IV. Câmara de congelamento de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou mais frio;
- V. Cuba ou pia de aço inoxidável para evisceração com entradas para água;
- VI. Mesa ou bancada com superfície em aço inoxidável ou vidro temperado para embalagem;
- VII. Mesa ou bancada com superfície em aço inoxidável ou vidro temperado temperado para espera;
- VIII. Método de esterilização de facas (a ser aprovado pelo SIM ou Consorciado);
- IX. Facas, bandejas, caixas plásticas rígidas, prateleiras;

Art. 343. Os equipamentos e utensílios devem possuir as condições básicas e comuns elencadas abaixo:

I - serem constituídos de material inoxidável e impermeável, isentos de porosidade e fendas, com superfícies lisas, não tóxicas, não absorventes, resistentes ao repetido processo de limpeza e sanitização;

II - serem instalados de forma fixa ou móvel, de maneira a permitir fácil e completa limpeza, prevenindo riscos à qualidade dos produtos finais;

III - serem adequados a cada fim, em número suficiente conforme a capacidade de produção estimada;

IV – em construções de alvenaria, acabamento com revestimento ou tinta lavável, impermeável, não tóxico e resistente, não se permitindo os formados por madeiras ou fibrocimentos.

Art. 344. Dispor, nas áreas de transformação e preparação do pescado, de ambiente



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

climatizado a uma temperatura máxima de 15°C (quinze graus Celsius), com equipamento de mensuração para controle da temperatura do ambiente, cujas temperaturas deverão ser registradas diariamente em planilhas

Art. 345. Dispor de veículos ou continentes isotérmicos para o transporte do pescado resfriado em gelo ou gelo artificial reutilizável, com drenagem de água de fusão, ou de veículo dotado de unidade geradora de frio para o transporte do pescado resfriado ou congelado, podendo ser aceito outro tipo de transporte para atender característica específicas, desde que tecnicamente justificados a juízo do Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado.

§ 1º: O veículo utilizado no transporte do pescado deve ser registrado perante o SIM ou Consorciado e obter autorização para seu uso.

§2º: O gelo artificial reutilizável deverá ser higienizado quantas vezes forem necessárias antes de sua reutilização.

Art. 346. Os produtos não comestíveis, animais condenados total ou parcialmente e outros rejeitos, devem ser acondicionados em recipiente específico e marcado.

Art. 347. As instalações para fabricação de produtos não comestíveis, quando houver, serão construídas obedecendo, obrigatoriamente, um afastamento mínimo de 5m (cinco metros) do prédio onde são manipulados produtos comestíveis. Sua construção será inteiramente de alvenaria, com paredes lisas para facilidade de higienização e piso de concreto armado ou similar com declive suficiente para escoamento das águas em direção às canaletas ou ralos sifonados. Possuirão janelas com esquadrias metálicas, protegidas com tela à prova de insetos e portas com dispositivo de fechamento automático. Os equipamentos mínimos necessários serão: tanque para cozimento do sangue que será canalizado diretamente da canaleta de sangria, quando este não for empregado na fabricação de farinha; digestor com aquecimento a vapor indireto (parede dupla) e que alcance temperatura mínima de 120°C, sob pressão ou, autoclave com aquecimento à vapor direto e que atinja também temperatura mínima de 120°C, sob pressão; percoladores e tanques para decantação e depósito de óleo. Quando houver fabricação de farinha, este setor disporá também de prensa, moinho e local próprio para o depósito de farinha, sem o risco de sua contaminação. É rigorosamente proibido o simples cozimento dos produtos não comestíveis e condenados em tachos abertos e sem pressão, onde a temperatura não passa de 100°C (cem graus centígrados). Quando o estabelecimento não possuir instalações para processamento de produtos não-comestíveis e condenados, deverá dispor de forno crematório eficiente a completa destruição desses subprodutos, não sendo permitido, sob hipótese alguma o seu enterramento. O sangue, quando não aproveitado na fabricação de farinhas, será sempre



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

cozido, visto que, este jamais poderá ser lançado “in natura” nos efluentes da indústria. Permite-se a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária Oficial, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados com compostos químicos (cresóis, óleo queimado, etc.) na sua origem. Em caso de alteração de estabelecimento que receberá estes produtos, esta deverá ser imediatamente comunicada ao SIM ou Consorciado e encaminhado o contrato com o novo estabelecimento. Estes produtos, quando a coleta não for diária, deverão ficar armazenados em local próprio afastado do corpo da indústria composto de piso, teto e cerca de tela.

Art. 348. Por ocasião da aprovação dos projetos o Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado avaliará as operações de cada seção em relação ao número de funcionários por área, atividades realizadas por seção, tamanho dos equipamentos, volume de abate, formação de calor e vapores.

Art. 349. O gelo utilizado no resfriamento do pescado e derivados deverá ser produzido com água potável e fabricado no próprio estabelecimento com equipamento localizado próximo ao local de utilização ou adquirido de terceiros, desde que comprovadas as suas qualidades microbiológicas e físico-químicas mediante exame em laboratório indicado pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado, mediante apresentação de documento fiscal de comprovação de origem.

Art. 350. A critério do Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado poderá ser exigida a instalação de lavabos, pias, pontos de água, pontos de vapor e método de esterilização em locais estratégicos para a prevenção das contaminações de produtos e de riscos à saúde dos consumidores.

Art. 351. As salas de filetagem e/ou cortes, quando existirem, devem ser equipadas com equipamentos adequados como mesas, carrinhos, facas e método de esterilização, devendo possuir climatização de ambiente

Art. 352. A fonte abastecedora de água deverá assegurar vazão suficiente para a realização dos trabalhos do estabelecimento, desde a obtenção higiênica dos produtos finais como a limpeza de todas as instalações, equipamentos e utensílios.

Art. 353. A água utilizada para limpeza, resfriamento, fabricação de gelo e a que entre em contato direto ou indireto com os alimentos deverá ser clorada.

Art. 354. O exame prévio dos animais será na área de recepção, sendo possível a rejeição



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

ou condenação de um animal ou até todo lote, quando forem constatados sintomas, lesões ou morte precoce, que tornem a carne imprópria para consumo humano.

Art. 355. A inspeção *post-mortem* será executada na seção de evisceração, logo após a exposição das vísceras e contará com espaço suficiente bem como iluminação, bandejas, recipientes para as condenações, facas e outros instrumentos necessários a adequada seleção e julgamento de produtos.

Art. 356. A câmara fria e/ou freezers devem conservar os produtos frescos e recém embalados até a sua expedição, mantida entre 1º C (um grau Celsius) e -1ºC (um grau Celsius negativo).

Art. 357. Os congelados já embalados devem ser mantidos a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos) ou mais frio.

Art. 358. O destino final dos resíduos e outros rejeitos de abate estão sujeitos às determinações do Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado e dos órgãos de proteção ambiental e deverão ser comprovados.

TÍTULO XIV DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUÇÃO DE MEL E DERIVADOS

CAPITULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 359 A implantação e o funcionamento dos estabelecimentos de produção de mel e derivados obedecerão às normas estabelecidas neste decreto, atendendo, no que forem aplicáveis, as prescrições estabelecidas no Decreto.

Art. 360. Os estabelecimentos objetos deste título são classificados em:

I - Apiário, considerado como o local fixo ou móvel, onde os apicultores colocam suas colméias visando à produção de mel ou outros produtos apícolas. O apiário deve ficar a 300m (trezentos metros) de centros urbanos, currais, casas, escolas, estradas movimentadas, aviários e outras construções, evitando-se situações perigosas às pessoas e animais. Deve ser localizado em um terreno plano, seco e com trânsito livre para a retirada de produtos. Em volta do local, plantas protetoras ajudam a evitar acidentes e diminuem as correntes de vento. Deve ser mantida uma distância mínima de 3 Km em relação a possíveis fontes de contaminação, como fábricas com emissão de efluentes, aterros sanitários,



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

depósitos de lixo, matadouros, etc. Próximo ao apiário, é aconselhável a colocação de uma placa de identificação, alertando sobre presença de abelhas na área. Essa placa deve estar em lugar visível e de preferência a uma distância segura em relação às colméias.

II- Unidade Básica de Extração (UBE), considerado como o estabelecimento registrado em nome de um ou mais apicultores, no qual ocorrerão as operações de extração, decantação, filtração e acondicionamento dos produtos apícolas provenientes do apiário, com destinação a outro estabelecimento visando ao beneficiamento final ou à industrialização;

III- Unidade Básica de Processamento (UBP), considerado como o estabelecimento habilitado a proceder as operações de beneficiamento completo do mel e de outros produtos apícolas, a saber: recepção, extração, decantação, filtração, industrialização, envase a granel ou fracionado, rotulagem, estocagem e expedição, limitado à produção das colmeias de seu proprietário;

IV- Entrepasto de mel e outros produtos apícolas, considerado como o estabelecimento habilitado a proceder às operações de beneficiamento dos produtos apícolas provenientes das unidades, como as citadas nos itens anteriores, próprias ou de terceiros.

Parágrafo único. O estabelecimento deverá informar ao serviço de inspeção, no momento do registro e periodicamente, a origem dos produtos apícolas recebidos, incluindo a quantidade e a localização geográfica das colméias, inclusive quando se tratar de produção própria.

Art. 361. Entende-se por mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou de secreções procedentes das partes vivas das plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos.

§ 1º. O mel para consumo direto ou "mel de mesa" é o mel com consistência fluida, viscosa ou cristalizada, total ou parcialmente, de coloração uniforme e sabor e aroma característicos.

§ 2º. O "mel em favos" é o mel armazenado pelas abelhas em células operculadas, construídas por elas mesmas, e deve ser comercializado em favos novos, claros e isentos de crias (ovos, larvas ou pupas de abelhas ou de outros insetos).

§ 3º. O mel comercializado como "mel com pedaços de favos" deverá conter um ou mais pedaços de favo com mel, isento de crias (ovos, larvas ou pupas de abelhas ou de outros insetos) e ocupando um volume não inferior a 30% do volume da embalagem de mel.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

§ 4º. O produto obtido por meio do processo de prensagem será denominado "mel de abelhas industrial" e não pode ser destinado ao consumo direto.

Art. 362. São considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento dos estabelecimentos de mel e produtos apícolas: o setor de lavagem e desinfecção de vasilhames; o setor de guarda de recipientes, embalagens e dos utensílios utilizados no envase dos produtos; sanitários ou vestiários, depósito de material de limpeza, depósito para resíduos sólidos, bem como são considerados Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos, almoxarifado, entre outros.

§ 1º. É opcional a instalação de laboratório próprio para as análises da qualidade dos produtos apícolas nos estabelecimentos classificados neste Decreto como unidade básica de extração e unidade básica de processamento.

§ 2º. Para a unidade básica de processamento, será exigido, na recepção, o controle do teor de umidade do mel, por meio de um refratômetro de mão ou de mesa.

§ 3º. Do entreposto de mel será exigido laboratório próprio ou terceirizado, reconhecido pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado, visando ao controle interno de qualidade dos produtos apícolas.

Art. 363. Pelas peculiaridades que apresenta o mel, para a higienização de vasilhames, equipamentos e utensílios, recomenda-se a lavagem, com uso de detergentes autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado, a temperaturas entre 40°C (quarenta graus Celsius) e 45 °C (quarenta e cinco graus Celsius), para facilitar a solubilização dos resíduos de mel, seguindo-se de enxágue com água potável abundante.

Art. 364. É proibida a comercialização de mel de abelhas para consumo direto quando adicionado de edulcorantes naturais ou artificiais, essências aromatizantes, amido, gelatinas ou quaisquer outros espessantes, conservadores, corantes de qualquer natureza ou redutores de acidez, ou qualquer outro ingrediente que altere a característica do produto.

CAPÍTULO II DAS INSTALAÇÕES, HIGIENE E QUALIDADE

Art. 365. As instalações deverão estar distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis ou poluentes de qualquer natureza, em área delimitada de modo a não permitir o acesso de animais e pessoas estranhas ao processo de fabricação.

Art. 366. Para a prevenção de acidentes por ferroadas de abelhas e de contaminações é recomendado para qualquer estabelecimento de produtos apícolas, quando em zona urbana, não ter suas janelas voltadas para as vias públicas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

§1º. O local de embarque e desembarque de cargas, em especial as contendo favos de mel, deve ser totalmente fechado com tela, de modo a não permitir a entrada de abelhas.

§ 2º. Todas as janelas ou qualquer outra comunicação do ambiente interno do estabelecimento com o externo deverão ser fechadas com telas providas de escapes para as abelhas.

Art. 367. Os processamentos de própolis, geléia real e pólen deverão ser realizados em locais separados da sala de processamento de mel ou no mesmo ambiente quando não estiver sendo processado o mel (dias alternados).

Art. 368. Tolerar-se-á a utilização do mesmo depósito e da mesma expedição para todos os produtos apícolas.

Art. 369. Os estabelecimentos de mel e produtos apícolas, para serem registrados no Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado, deverão possuir basicamente uma zona para recepção, uma zona para processamento e outra para expedição, separadas por paredes completas.

Parágrafo único. As zonas de recepção e de expedição podem, a critério do Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado, ser comunicantes, desde que não haja sobreposição do fluxo de matérias-primas com o de produtos prontos embalados ou outros riscos de contaminação destes produtos.

Art. 370. A zona de recepção deverá dar condições para o recebimento seguro, higiênico e ordenado dos produtos apícolas e para a devida organização de seus equipamentos de transporte.

§ 1º. A área de lavagem e de higienização de recipientes e vasilhames poderá ser anexa à recepção, porém, de modo que não haja interferência na higiene e na qualidade do mel e dos produtos apícolas.

§ 2º. É obrigatório um local apropriado para o depósito de caixas, de quadros, de melgueiras e de outros equipamentos de transportes de produtos apícolas.

§ 3º. Quando o processamento incluir a extração do mel e este ocorrer em zona urbana, as melgueiras com quadros deverão sempre ser armazenadas em local que não permita a entrada de abelhas.

Art. 371. Compreende-se por utensílios para execução das operações de cada setor: facas,



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

desoperculadores, caixas, baldes, potes, filtros, mesas, estrados, entre outros, e deverão ser de material impermeável e resistente, de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção.

§ 1º. São vedados os utensílios constituídos de madeira, quando utilizados na área de processamento do mel.

§ 2º. Os utensílios que entrarem em contato com o mel deverão ser de aço inoxidável ou outro material autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado.

Art. 372. Compreende-se por equipamentos para estabelecimentos de mel: tanques de banho-maria, de decantação, de pré-aquecimento com dupla camisa, de depósito, de fusão, entre outros; centrífugas; secadores; "freezers"; geladeiras, pasteurizadores; desumidificadores; envasadoras; batedeira/misturadeira; seladoras; prensas, entre outros, de acordo com a demanda do estabelecimento.

Parágrafo único. Os equipamentos deverão ser de material resistente, impermeável, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entrarem em contato direto com a matéria-prima ou com os produtos em fabricação deverão ser de aço inoxidável ou outro material autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado.

TÍTULO XV

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUÇÃO DE OVOS

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 373. Para os fins deste Decreto

I. Pela designação "ovo" entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem;

II. Por ovo fresco entende-se o ovo em casca que não foi conservado por qualquer processo; este ovo perderá sua denominação de fresco se for submetido intencionalmente



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

a temperaturas inferiores a 8°C (oito graus Celsius), visto que a temperatura recomendada para armazenamento do ovo fresco está entre 8°C (oito graus Celsius) e 15°C (quinze graus Celsius) com uma umidade relativa do ar entre 70% (setenta por cento) e 90% (noventa por cento).

III. Por conserva de ovos entende-se o produto resultante do tratamento do ovo sem casca ou partes do ovo que tenham sido congelados, salgados, pasteurizados, desidratados ou qualquer outro processo devidamente aprovado pela Secretaria de Inspeção de Produto Animal;

IV. Por ovo integral entende-se o ovo em natureza desprovido de casca e que conserva as proporções naturais da gema e clara. Quando misturados, resultam em uma substância homogênea; quando diversas proporções da clara e gema forem utilizadas, não se observando a proporção de um ovo em natureza, o produto será designado "Mistura de Ovos".

V. Entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas, que podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 374. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola;

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Art. 375. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 376. A inspeção de ovos e derivados é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 377. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 378. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de granjas avícolas registradas junto ao serviço oficial de saúde animal do estado (Instituto Mineiro de Agropecuária).

Art. 379. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo S.I.M.:

I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II - exame pela ovoscopia;

III - classificação dos ovos;

IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 380. Para verificação da qualidade do ovo deve-se dispor do exame pela ovoscopia, que deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a esta finalidade. A ovoscopia deverá ser realizada preferentemente após à operação de lavagem. A câmara de ovoscopia deverá ser adequadamente escurecida para assegurar precisão na remoção dos ovos impróprios através do exame visual. Na área de ovoscopia deverão existir recipientes apropriados, de cor vermelha, resistentes à higienização, para a deposição de ovos considerados impróprios. Estes recipientes deverão estar perfeitamente identificados e deverão ser removidos toda vez que se fizer necessário, e deverão ser devidamente higienizados e/ou trocados, no caso de recipientes descartáveis.

Art. 382. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 383. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas: I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 384. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características: I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;
II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema;
ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 385. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 386. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 387. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 388. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 389. A temperatura recomendada para armazenamento do ovo fresco está entre 8°C (oito graus Celsius) e 15°C (quinze graus Celsius) com umidade relativa do ar entre 70% (setenta por cento) a 90% (noventa por cento) e o período para consumo de ovos frescos é de 30 (trinta) dias.

Art. 390. Para os ovos de designação “caipira” ou “Tipo ou Estilo Caipira” ou “Colonial” ou “Tipo ou Estilo Colonial”, deverão ser adotadas as seguintes especificações:

I. As galinhas poedeiras deverão ser alimentadas com dietas exclusivamente de origem vegetal, sendo proibida a colocação de quaisquer pigmentos sintéticos na ração;

II. O sistema de criação deverá ser o mesmo adotado para as galinhas criadas em sistema extensivos, livres ao pastoreio, recomenda-se 3m² (três metros quadrados) de pasto por ave;

III. O local de postura, não necessita ser pré-estabelecido, mas recomenda-se que



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

seja construído em locais cobertos onde previamente estarão fixados os locais de postura, de fácil acesso denominados “ninhos”, facultando-se a iluminação artificial;

IV. Deverá ser assegurada ao produto garantia da sua obtenção nos aspectos referentes à higiene e sanidade, levando em conta como referência o número de coleta de ovos no mínimo de 5 (cinco) coletas diárias e a guarda dos mesmos em sua sala de ovos apropriada e com controle sanitário;

Art. 391. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I. Ovos oriundos de espécies diferentes;
- II. Ovos frescos e conservados;
- III. Ovos de classe ou categoria diferentes;
- IV. Ovos com casca e ovos sem casca.

Art. 392. Todos os ovos considerados não comestíveis deverão ser colocados em um recipiente devidamente identificado e poderão ser utilizados para fabricação de ração animal. Incluem-se nesta categoria:

- I. ovo com matéria estranha visível que não seja mancha de sangue e carne removíveis, e/ou outra qualquer;
- II. ovo com parte da casca e membranas da casca faltando, e com manchas de carne aderidas e/ou contato com a parte externa da casca;
- III. ovo com sujeira ou matéria estranha aderida à casca com rachaduras na casca e nas membranas da casca;
- IV. ovo líquido recuperado de recipientes de ovos em casca ou recipientes de quebra imediata junta a lavagem de ovos;
- V. ovo com vazamento ocorrido na operação de lavagem;
- VI. ovo com indicação de que o conteúdo está exsudando ou já exsudou antes de sua remoção da embalagem.

Art. 393. São considerados impróprios para consumo humano ou animal, devendo ser totalmente descartados, os ovos que apresentam:

- I. Alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada,



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

com manchas escuras, presença de sangue também na clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento)

- II. Mumificação (ovo seco);
- III. Podridão (vermelha, negra ou branca);
- IV. Presença de fungos (interna ou externa);
- V. Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
- VI. Quando contenham substâncias tóxicas;
- VII. Cor, odor, sabor anormais (azedo ou ranço);
- VIII. Por outras razões a juízo do Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciado.

Art. 394. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas, nas quais se estejam propagando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal, não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

TÍTULO XVI

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 395 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quando necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para a comercialização.

§ 1º - Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação se for o caso.

§ 2º - Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal ou Consorciada deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 396 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal ou Consorciada, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

Parágrafo Único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

transformação ou inutilização.

Art. 397 - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará pH entre 6,0 (seis) e 6,4 (seis vírgula quatro) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 398 - Nos entrepostos onde se encontrarem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimento sob Inspeção Municipal, Consorciada, Estadual ou S.I.F., bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

- 1 - sempre que possível conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;
- 2 - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
- 3 - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
- 4 - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
- 5 - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

§ 1º - A amostra deve ser acondicionada em envoltório aprovado, claramente preenchido em todos os seus itens, lacrados, e acompanhada pelo termo de coleta, assinado pelo interessado e pelo funcionário que coletar a amostra.

§ 2º - A amostra será coletada em triplicata com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas a contra prova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º - Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes, a serem fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º - Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

§ 5º - O laboratório tem prazo máximo de 15 (quinze) dias para entrega dos resultados.

§ 6º - A partir do recebimento do resultado e quando o interessado divergir de tal resultado, o mesmo pode requerer, dentro do prazo de 2 (dois) dias úteis, a análise de contra prova. O requerimento será dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciada.

§ 7º - O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório credenciado com a presença de representante do Serviço de Inspeção Municipal ou consorciada no ato da entrega da amostra.

§ 8º - Além de escolher o laboratório oficial para exame de contraprova o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§ 9º - Confirmada a condenação do produto ou partida a Inspeção Municipal ou Consorciada determinará sua destinação.

TÍTULO XVII

CARIMBOS DE INSPEÇÃO, SELOS E SEUS USOS

Art. 399 - Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal ou Consorciada representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados perante o órgão fiscal competente e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos inspecionados pela autoridade competente.

Art. 400 - O número do registro do Estabelecimento, as iniciais S.I.M. e a Palavra "Inspeccionado" tendo na parte superior a palavra "NOME MUNICÍPIO/MG" representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do "Carimbo Oficial da Inspeção Municipal"

Art. 401 - As iniciais S.I.M. traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

Art. 402 - As iniciais CIDERSU traduzem Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Regional Sustentável.

Art. 403 - O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal ou Consorciada é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos que integram este Decreto:

I - Modelo 1:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento encimado da palavra "Inspeccionado", colocada Horizontalmente e "NOME MUNICÍPIO/MG" que acompanha a curva superior, logo



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

abaixo do número as iniciais "S.I.M." e acompanhando a curva inferior o termo CIDERSU/MG;

c) dimensões e uso:

- 1 - sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;
- 2 - cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue;

II - modelo 2:

a) forma: circular;

b) dizeres: idem ao modelo anterior;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros.

Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo;

III - Modelo 3:

a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;

c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de 3cm (três) a 15cm (quinze centímetros). Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais;

IV - Modelo 4:

a) forma elíptica, no sentido vertical;

b) dizeres: número de Registro de Estabelecimento, isolado e encimado das iniciais "S.I.M." e da palavra " NOME MUNICÍPIO/MG", colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra "CONDENADO", e acompanhando a curva inferior o termo CIDERSU/MG;

c) dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção;

V - Modelo 5:

a) forma: circular;

b) dizeres: número de registro do Estabelecimento isolado e encimado das iniciais "S.I.M." e da palavra " NOME MUNICÍPIOMG", acompanhando a curva superior do círculo e logo



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

abaixo do número a palavra "REINSPECIONADO", e acompanhando a curva inferior do círculo o termo CIDERSU/MG;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois e trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

Art. 404 - O produto de origem animal inspecionado por serviço de inspeção vinculado a Consórcio Público aderido e regular com o SISBI-POA, mas sem a logomarca SISBI, poderá ser comercializado na área de atuação do consórcio onde o produto esteja registrado, desde que cumpridos os requisitos exigidos nos artigos 1º e 2º da Instrução Normativa 29, de 23 de abril de 2020, observado o disposto no artigo 262 deste decreto.

Art. 405 - A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

Art. 406 - O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob a guarda e responsabilidade do Responsável Técnico do estabelecimento.

Parágrafo único. A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do Sistema de Inspeção Municipal ou Consorciado.

TÍTULO XVIII DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 420 - Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de xxxxxxxxx se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste decreto.

Art. 421 - Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual e federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste decreto.

Art. 422 – Sendo delegada a consórcio público de Municípios a execução dos serviços previstos neste regulamento, deverá este obter reconhecimento da equivalência de sua inspeção e aderir ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) no prazo de 3 (três) anos, após cadastro junto ao MAPA.

Parágrafo único. Se o consórcio público de Municípios, no prazo de 3 (três) anos de cadastro junto ao MAPA, não obtiver o reconhecimento da equivalência de seu serviço de inspeção e adesão junto ao SISBI-POA, os produtos de origem animal inspecionados somente poderão ser comercializados nos limites geográficos dos entes municipais consorciados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ – 18.243.253/0001-51

Art. 423 - Os modelos de carimbo de inspeção à fiel execução das normas deste regulamento, serão criados pela autoridade administrativa superior através de instrumento próprio, sendo estes publicados e disponibilizados na rede mundial de computadores, garantidos o fácil acesso e a verificação de autenticidade dos atos praticados.

Art. 424 - Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação vigente.

Art. 425 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Fama, 16 de fevereiro de 2022.

OSMAIR LEAL DOS REIS
PREFEITO MUNICIPAL

Declaração

Declaro que o decreto 012 de 23/02/2022, foi publicado, nesta data, através de afixação em quadro localizado no saguão desta Prefeitura.