



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE JOANÓPOLIS-SP





PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

SUMÁRIO

I. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	3
II. CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS	6
III. DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS	7
IV. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	9
V. AS CONDIÇÕES DE HIGIENE	11
VI. OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS	13
VII. DA ROTULAGEM, EMBALAGEM E CARIMBO	14
1. Inspeção Industrial e sanitária de carnes e derivados	18
2. Inspeção Industrial sanitária de ovos e derivados	32
3. Inspeção Industrial e sanitária de leite e derivados	34
4. Inspeção Industrial e sanitária de produtos apícolas	39
XI. ESTABELECIMENTOS PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO PARA PEQUENOS ANIMAIS	40
X. ESTABELECIMENTOS PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO PARA MÉDIOS E GRANDES ANIMAIS	45
XI. ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS CÁRNEOS	47
XII. ESTABELECIMENTOS PARA OVOS	49
XIII. UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS APÍCOLAS	50
XIV. ESTABELECIMENTO PARA LEITE E DERIVADOS	51
XV. DISPOSIÇÕES GERAIS	57
XVI. ANEXOS	58
Anexo 1 – Requerimento de Registro	58
Anexo 2- Requerimento de Solicitação de Pré Vistoria de Localização de Terreno/Estabelecimento	59
Anexo 3- Protocolo de Entrada no SIM	60
Anexo 4- Memorial Descritivo da Construção	61
Anexo 5- Memorial Econômico e Sanitário do Estabelecimento	62
Anexo 6- Termo de Compromisso	64
Anexo 7- Requerimento para Solicitação de Rotulagem	65
Anexo 8- Declaração de Responsabilidade Técnica	69
Anexo 9- Dados do Responsável Técnico	70
Anexo 10- Cadastramento do Produto	71
Anexo 11- Modelos de Selo do SIM	72
Anexo 12- Tabela de Produtos para rótulos	73



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

I. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente Regulamento estabelece as normas que regulam em todo o município de Joanópolis, visando à inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º - O serviço de fiscalização, de competência da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Joanópolis, nos termos da Lei Complementar nº 15 de 16 de setembro, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, observadas as normas constantes deste decreto e demais legislações vigentes de âmbito municipal, federal ou estadual.

Art. 3º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

- I - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
- II - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- III - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 4º - Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos apícolas.

Parágrafo único - A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 5º - A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado a Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, do Município de Joanópolis, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§1º - A Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente do Município de Joanópolis poderá solicitar adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa-SISBI).

§2º - Após a adesão do SIM ao Suasa-SISBI, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o Suasa-SISBI.

§3º - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final, será de responsabilidade da Vigilância Sanitária do Município de Joanópolis, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

§4º - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 6º - As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

- I - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;
- II - verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;
- III - manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

IV - elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados;

VI - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

VIII - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 7º - O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o município.

Art. 8º - A Inspeção Municipal, depois de instalada, será executada de forma permanente ou periódica:

§ 1º - A inspeção será executada de forma permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais, exigindo nesse caso a presença permanente do Veterinário responsável técnico.

I - entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção;

§ 2º - Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

I - os estabelecimentos terão a frequência de inspeção estabelecida no Programa de Inspeção e Fiscalização do SIM.

Art. 9º - A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I - a inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais;

II - a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III - a verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

III - os resultados dos exames microbiológicos e físico-químicos;

IV - o bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

Art. 10º - A concessão de inspeção pela Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

Art. 11º - Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

II - análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

III - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

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

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

VII - equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o Suasa.

VIII - fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

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

X - inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XI - laboratório de controle oficial: laboratório credenciado para execução de análises microbiológicas e físico químicas, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XII - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XIII - memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos e procedimentos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XIV - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XV - produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XVI - produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XVII - produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XVIII - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pela Secretaria da Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente.

XIX - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: documento emitido pelo Ministério da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XX - Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXI- Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica.

XXII- Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica.

XXIII- Estabelecimento de Produtos Cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos (bovina, suína, aves e pescado) em embutidos, defumados e salgados.

XXIV -Estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos.

XXV- Estabelecimento de Produtos Apícolas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas.

XXVI- Estabelecimento de Produtos Lácteos: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite.

XXVII - Instalações referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXVIII- Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXIX- Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o estabelecimento de com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal.

II. CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 12 - Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

I - para carnes e derivados;

II - para ovos e derivados;

III - para leite e derivados; e

IV - para produtos apícolas;

Parágrafo único. A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

Art. 13 - Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em Estabelecimento para Produtos Lácteos- entende-se por Estabelecimento para Produtos Lácteos aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento, como também aquele destinado à recepção, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

Art. 14 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;

II – Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;

III – Estabelecimento para produtos cárneos.

§1º - Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º - Entendem-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§3º - Entende-se por Estabelecimento para Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art.15 - Estabelecimentos de ovos - entende-se por Estabelecimentos de Ovos Comerciais aquele destinado à recepção, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza.

Art.16 – Estabelecimento para Produtos Apícolas - entende-se por Estabelecimento para Produtos Apícolas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos das abelhas.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

III. DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS.

Art.17 – Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Secretaria da Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente
Parágrafo único - O Certificado de Registro é o documento emitido pelo Responsável do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art.18 - Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

- I - Estabelecimento para Produtos Lácteos;
- II – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; Estabelecimento para produtos cárneos.
- III - Estabelecimentos de Ovos Comerciais
- IV - Estabelecimento de Produtos Apícolas
- V- Estabelecimentos localizados nos centros de consumo, que recebam, beneficiam, industrializam e distribuam no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal.

Art.19 - O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial;

Art. 20 - A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 21 - O processo de registro será instruído com os seguintes documentos:

§ 1º - O Procedimento inicial dar-se-á mediante a entrega dos seguinte documento:

- I- Requerimento de solicitação de vistoria de localização/estabelecimento ao Responsável do SIM de Joazeiro (anexo 01);
No ato será gerado um Protocolo de entrada no S.I.M (anexo 2).
Após a visita de vistoria de localização/estabelecimento é emitido um laudo de vistoria constando ou não se está apto para o prosseguimento da documentação do SIM.

§ 2º - Estando o documento mencionado no parágrafo primeiro em conformidade com a legislação aplicável, serão exigidos, após a notificação do SIM, os seguintes documentos:

- II- Requerimento de Registro dirigido ao Médico Veterinário Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal conforme modelo (anexo 3) solicitando aprovação prévia do projeto, caracterizando o tipo de atividade a que se destina e sua localização;
- III- Memorial descritivo da construção, conforme modelo (anexo 4) assinado por profissional habilitado com emissão da respectiva ART, contendo informações objetivas (detalhadas) sobre a obra, alvenaria, estrutura, e em especial, ao sistema de abastecimento de água (fonte de captação, volume, tratamento, e distribuição), rede de esgoto interna, pé direito das dependências, tratamento de efluentes, fechamento da área com muro de alvenaria ou cerca com alambrado, ou outro que apresentem características similares. Esse documento deverá ser apresentado juntamente com a planta baixa na escala de 1:100.
- IV- Memorial econômico sanitário conforme modelo (anexo 5), assinado por Médico Veterinário, habilitado pelo CRMV, com o questionário preenchido de forma ampla e elucidativa. Se o projeto se referir o matadouro de qualquer espécie animal, deve ser mencionada a velocidade horária máxima de matança e a capacidade máxima diária de abate (em função da sala de matança, graxaria, câmaras frigoríficas e currais);



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

- V- Declaração de Responsabilidade Técnica, que será obrigatoriamente um médico veterinário (anexo 6);
- VI- Termo de Compromisso (Anexo 7) onde se compromete para todos os efeitos, acatar a legislação que disciplina a fiscalização/Inspeção de Produtos de Origem, Animal.
- VII- Requerimento para solicitação de Rotulagem (anexo 8);
- VIII- Dados do Responsável Técnico, (anexo 9);
- IX- Cadastramento do produto (anexo 10);
- X- Registro Nacional de Pessoa Jurídica- CNPJ, CPF e RG.
- XI- Atestado Médico dos funcionários e/ou proprietários que manipulam matéria-prima e/ou produtos;
- XII- Laudo referente à análise da água, (físico-químico e bacteriológico) por laboratório credenciado.
- XIII- Documento expedido pela Prefeitura de Joanópolis conforme Resolução da SMA nº 22 de 15.04.2009 e, quando necessário, pela CETESB - Companhia de Tecnologia de Saneamento Ambiental, autorizando a construção e o funcionamento do estabelecimento no terreno indicado no projeto (de acordo com o Decreto Estadual nº 8.468 de 08 de Setembro de 1976).
- XIV- Atestado Sanitário do Rebanho

Art. 22 - O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pela Secretaria de Obras e Projetos.

Art. 23 - Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art.24 - Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art.25 - Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Certificado de Registro no SIM.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.26 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único - Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de três (três) anos.

IV. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art.27 - O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único - As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanções.

Art.28 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

III - Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;

IV - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

VI - As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização;

VII - As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si.

VIII - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.

IX - O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

X - As janelas deverão ser providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

XI - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação.

XII - O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc, ou quando forem usadas telhas tipo fibro-cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.

XIII - Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção.

XIV - O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive para a drenagem.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

- XV - Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção.
- XVI - Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores.
- XVII - Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;
- XVIII- A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção.
- XIX - Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira.
- XX - As canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínima de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.
- XXI - Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões.
- XXII - A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente.
- XXIII – Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim.
- XXIV - O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado “in natura” nos efluentes da indústria.
- XXV - Não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário.
- XXVI – Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.
- XXVII - dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;
- XXVIII - Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos e sabão líquido inodoro.
- XXIX - - Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;
- XXX – Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;
- XXXI - Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85°C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;
- XXXII - A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá às normas específicas quanto à sua localização e sua segurança.
- XXXIII - Nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos providos de sabão líquido inodoro.
- XXXIV - Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
- XXXV- Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas.

XXXVI - Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "não comestível".

XXXVII-

Art.29 - Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.

II – dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.

III – Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos providos de sabão líquido inodoro.

IV – Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.

V – O sistema de lavagem de uniformes e outras devem atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Art.30 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art.31 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único - As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art.32 – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.

V. AS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art.33 - Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único - O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

comproven o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art.34 - Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

Art.35 - Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art.36 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art.37 - Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

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

Art.38 - A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

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

Art.39 - É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

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

Art.40 - Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art.41 - Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

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

Art.42 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

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

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

Art.43 - Câmara frigorífica, ante-câmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art.44 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art.45 - Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

VI. OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECEMENTOS

Art.46 - Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

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

II - fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, no máximo até o décimo dia de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

III - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

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

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

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

VII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

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

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

Art.47 - Cancelado o registro os materiais pertencentes à Prefeitura Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art.48 - No caso de cancelamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.49 - Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art.50 - O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

Art.51 - Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

VII- DA ROTULAGEM, EMBALAGEM E CARIMBO.

Art.52 - Os produtos e subprodutos de origem animal só poderão ser acondicionados em recipientes ou continentes aprovados pelo SIM conforme legislação específica.

Art.53 - Todos os produtos e subprodutos de origem animal encaminhados para consumo devem estar identificados por meios de rótulos registrados no SIM conforme legislação específica.

Art.54 - As iniciais SIM, e o número de registro do estabelecimento corresponde representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal. Seu formato, dimensão e emprego estão definidos no artigo 82.

Art.55 - A autorização de uso da logomarca SIM no rótulo ou carimbo de um produto ou subproduto de origem animal indica que os mesmos foram inspecionados pelo Médico Veterinário responsável técnico pela inspeção higiênico sanitária.

Art.56 - Para a realização das análises de monitoramento referentes às matérias primas, aos produtos e subprodutos de origem animal serão utilizados laboratórios credenciados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente de Joãoópolis.

Art.57 - O proprietário do estabelecimento ou seu preposto legal são responsáveis por toda matéria prima e produto e subproduto de origem animal armazenado no estabelecimento.

Art.58 - O proprietário, o locatário, o arrendatário do estabelecimento ou o responsável técnico, conforme o caso, responderão pelas conseqüências à Saúde Pública, caso se comprove negligência, omissão ou imprudência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, armazenagem, dos produtos e subprodutos relacionados ao estabelecimento

Art.59 - Os estabelecimentos deverão exigir os documentos que comprovem a procedência da matéria prima na forma estabelecida em legislação.

Art 60 - Os estabelecimentos deverão manter escrituração das ocorrências sanitárias.

Art. 61 - São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de matérias primas e produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza:

- a) Estoquinate internamente e sacos de aniação ou juta externamente, como envoltório de carnes frígóricas destinadas ao consumo em natureza bem como órgãos e vísceras;
- b) sacaria própria para carnes dessecadas;



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

- c) sacaria de aniagem, juta ou outros para produtos destinados à lavoura, a indústria e à alimentação de animais;
- e) tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;
- f) películas artificiais aprovadas pelo SIM;
- g) latas de folha de Flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas nestas normas;
- h) vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, os de ferro galvanizado ou estanhado, com liga que contenha até 2% (dois por cento) de chumbo;
- i) recipientes de madeira ou de papelão, conforme o caso;
- j) papel metálico, papel impermeável ou similar e outros aprovados;
- k) recipientes de vidro;
- l) caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o caso;
- m) barricas, quartolas, bordalezas e similares;

Art.62 - Além de outras exigências previstas nestas normas e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- 1 - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nestas normas, ou nome aceito por ocasião da aprovação das formulas;
- 2 - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
- 3 - logotipo da Inspeção Municipal;
- 4 - localização do estabelecimento, especificando o município, bairro, rua, número e telefone;
- 5 - inscrição de CNPJ.
- 6 - marca comercial do produto;
- 7 - data da fabricação e prazo de validade, em sentido horizontal ou vertical;
- 8 - peso (bruto e líquido) ou volume; ou os dizeres “deve ser pesado na presença do consumidor”;
- 9 - fórmula de composição ou outros dizeres, quando previstos nestas normas e legislações pertinentes;
- 10- Informações Nutricionais
- 11- Número correspondente ao produto de acordo com a tabela presente no anexo 12.

Art.63 – Na rotulagem de derivados de carne deve-se observar ainda o seguinte:

- 1 – Substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: “contém substâncias que estimulam o sabor”.
- 2 – As conservas mistas devem mencionar a percentagem de carne que for usada como matéria prima.

Art.64 – O rótulo de produtos elaborados com leite de cabra ou de búfala deve conter a expressão: “produzido com leite integral de cabra” ou “produzido com leite integral de búfala”.

Art.65 – Tratadores de mel e de produtos da colméia, a aposição de dizeres esclarecedores, quer na rotulagem, quer em folhetos ou notas explicativas que acompanhem sua embalagem, deverá ser antes submetida à aprovação do serviço de inspeção, procedimento que também deve ser observado para uso de selo ou etiqueta da menção de entidade de classe.

Art.66 – Na rotulagem de cera e própolis deverão constar além dos demais dizeres legais, os seguintes: Cera de Abelha Bruta e Própolis Bruta, quando não sofrerem nenhum processo de purificação ou Cera de Abelha Beneficiada e Própolis Purificada, quando forem submetidas aos processos de purificação.

Art.67 – A embalagem da cera de abelhas e da própolis poderá ser constituída dos seguintes materiais: fibras têxteis, plástico, caixas de papelão, caixas de madeira e outros materiais, desde que aprovados pelo serviço de inspeção.

Art.68 – Os rótulos poderão ser impressos em papel colante ou adesivo, desde que seja de boa qualidade e com bom acabamento.

Parágrafo único – As embalagens que utilizam saches plásticos não devem utilizar tintas que possam contaminar o produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.69 – Na rotulagem do mel e demais produtos da colméia, serão ainda observados:

- 1 – a data de embalagem e de validade, para o mel em natureza, pré-beneficiado, em favos, com Geléia Real, com Pólen, Geléia Real e Pólen em natureza e desidratado, Cera de Abelhas e Própolis;
- 2 – a data de fabricação e de validade, para compostos ou Xarope de Açucares, Hidromel e Vinagre de Mel.

Art.70 – Na declaração da quantidade de produto acondicionado deverá ser observada a unidade de medida estabelecida pela legislação em vigor.

Art.71 – Na rotulagem de produtos obtidos por fermentação do mel deverão ser observadas, ainda, as prescrições do órgão competente do Ministério da Saúde.

Art.72– As designações Geléia Real, Pólen em natureza e Pólen Desidratado serão utilizadas na rotulagem desses produtos quando os mesmos forem comercializados, não veiculados através do mel.

Art.73 – Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagem para mel e produtos da colméia, poderão ser constituídos de material plástico, atóxico, vidro, ou outros aprovados pelo serviço de inspeção.

Art.74 – Na rotulagem do mel e produtos da colméia deverá constar mais o seguinte:

- 1 – a denominação mel será utilizada para identificação deste produto, quando da aprovação de sua rotulagem, e será específica para o mel de mesa.
- 2 – “Mel de abelhas indígenas”, quando for dessa procedência.
- 3 – Permite-se a indicação da florada predominante do mel, devendo, então, o nome do produtor ser seguido da expressão Flores de xx, em caracteres menores;
- 4 – o mel em favos deve ser acondicionado em embalagem impermeável rotulado com a expressão “mel em favos”;
- 5 – Quando adicionado de geléia real, pólen e própolis a indicação na rotulagem, para designação do produto, será “Mel enriquecido de Geléia Real”, “Mel enriquecido de Pólen”, “Mel enriquecido de Própolis”, em caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade conjunta.

§ 1º - No caso da adição de pólen, no rótulo deve ainda constar “misturar antes de consumir”.

§ 2º - Quando se tratar de mel com geléia real, no rótulo deverá constar à observação “Conservar em local fresco e ao abrigo da luz. Não descristalizar”.

Art.75 – A geléia real e o mel com geléia real deverão ser acondicionados em embalagem que os mantenham ao abrigo da luz.

Art.76 - Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

§ 1º - No caso de marcas com nome de pessoas vivas ou mortas, de relevo no País, será exigida a autorização do homenageado ou do herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova de anterior registro no Departamento Nacional de Propriedade Industrial.

§ 2º - É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc., da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art.77 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se a juízo da Inspeção Municipal, às denominações impróprias.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.78 – Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagem para mel e demais produtos da colméia, poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro ou outros aprovados pelo serviço de inspeção.

Art.79 – Deverão ser observadas, no tocante a embalagem e rotulagem as normas próprias de defesa do consumidor.

Art.80 - As iniciais SIM, o número de registro do estabelecimento e, conforme o caso, as palavras "Inspeccionado", "Condenado" junto à expressão "Serviço de Inspeção Municipal de Joanópolis -SP", representam os elementos básicos do carimbo oficial do SIM. As iniciais SIM traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

Art.81- Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e os modelos anexos, respeitando as dimensões, forma e dizeres. Devem ser colocados em destaque na testeirolas das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Art.82- Os diferentes modelos de carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados, obedecerão às seguintes especificações:

a) Modelo I

1 - dimensões: 8,0 cm (oito centímetros);

2 - forma: circular

3 - dizeres: No início as iniciais S.I.M abaixo a expressão "Serviço de Inspeção Municipal de Joanópolis-SP " abaixo e isolada a palavra "INSPECIONADO ", logo abaixo o número de registro do estabelecimento ;

4 - uso:

4.1. Para carcaças ou quartos de bovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto;

4.2. Para caixas, engradados e outros que transportam produtos comestíveis inspeccionados, inclusive ovos, pescado, mel e cera de abelha, a fogo ou gravado sob pressão;

4.3. Para produtos comestíveis acondicionados em fardos, sacos ou similares, expostos ao consumo em peças ou a granel, pintado ou impresso no próprio envoltório;

4.4. Para carcaça ou parte de carcaças destinada ao preparo de charque, salsicharia ou carnes enlatadas no próprio estabelecimento de origem ou em outro, aplicado externamente nas massas musculares na cor roxo escuro.

b) Modelo II

1 - dimensões: 2,0 a 5,0 cm

2 - forma e dizeres idênticos ao Modelo 1:

3 - uso:

3.1. Aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves, sobrecortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue;

3.2. Para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionado em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e em encapados ou produtos envoltos em papel, facultando neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo, como se segue:

3.2.1 - Em alti relevo, na tampa das latas ou sobre o tampo metálico dos vidros;

3.2.2 - A fogo ou gravado sob pressão, nos recipientes de madeira;

3.2.3 - Impresso no corpo do rótulo quando litografado ou grafado em alti relevo no tampo das latas;

3.2.4 - Impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nos itens anteriores.

3.3 Em embutidos ou similares, para consumo humano, que não usam qualquer identificação, será afixada uma plaqueta de polietileno na forma do carimbo.

3.4 Para produto procedente dos seguintes estabelecimentos: Estabelecimento de produtos lácteos, estabelecimento de produtos cárneos e estabelecimentos de produtos apícolas.

c) Modelo III

1 - dimensões: 4.0 cm (seis centímetros);

2 - forma: quadrada



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

- 3 - dizeres: No início as iniciais S.I.M abaixo a expressão "Serviço de Inspeção Municipal de Joanópolis-SP " abaixo e isolada a palavra "CONDENADO",
4- Todos produtos comestíveis e não comestíveis condenados

VIII. INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

1) Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados

Art.83 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.

§1º - O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

§2º - O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

1.a - Inspeção Ante Mortem

Art. 86 - A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

§1º - Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

§2º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

§3º - Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário da Inspeção, desde que documentados e identificados, estes devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pela Inspeção.

I - Os animais que chegarem a veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença da Inspeção.

Art.84 - Quando houver suspeita de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção proceder como se segue:

I - notificar ao setor competente pela sanidade animal;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art.85 - Nos casos em que no ato da inspeção ante mortem os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infecto-contagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único - No caso de suspeita de outras doenças não previstas no presente Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art.86 - Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.87 - É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único - O descanso, jejum e dieta hídrica dos animais devem atender às normas complementares.

Art.88 - Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§ 1º - este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção post mortem.

§2º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas no presente Regulamento e normas complementares.

Art.89 - Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art.90 - Deve ser evitado, a critério da Inspeção, o abate de:

I - fêmeas em estado de gestação;

II - aves que apresentem repleção do trato gastrintestinal.

Art.91 - As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

Parágrafo único - As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o presente Regulamento.

Art.92 - Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único - No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido retirar os animais para tratamento.

Art.93 - É proibido o abate de suídeos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único - É permitido o abate de animais castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo setor competente.

Art.94 - Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Regulamento permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.

Art.95 - Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a critério da Inspeção.

Art.96 - A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.

Parágrafo único - As necropsias devem ser realizadas em local específico.

Art.97 - O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

Parágrafo único - Considerando-se as particularidades de cada espécie, deve ser realizada a necropsia sempre que a mortalidade registrada no lote de animais, até o momento do abate, for considerada superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério da Inspeção.

Art.98 - A inspeção *ante mortem* de anfíbios se aplica às rãs.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

I - na inspeção ante mortem, as rãs devem apresentar postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante; e

II - os animais que apresentem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas naturais ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções, devem ser abatidos em separado.

Art.99 - O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

1.b - Processo de abate de animais

Art.100 - Matança de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame ante mortem.

Parágrafo único - Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da Inspeção.

Art.101 - Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a Inspeção realizará colheita de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Parágrafo único - Quando se tratar de animais com sinais clínicos neurológicos, a Inspeção poderá realizar colheita de material para envio a laboratórios oficiais ou credenciados para diagnóstico, atendendo ao disposto em normas complementares.

Art.102 - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção.

Art.103 - São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.

Art.104 - As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério da Inspeção.

Art.105 - Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério da Inspeção.

Parágrafo único - Nesses casos, a Inspeção deve avaliar a quantidade de sangue retida na musculatura, fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado, rins, baço e do tecido subcutâneo, verificar se a face interna da pele está ressecada, avaliando ainda a presença de congestão hipostática, se a ferida de sangria tem ou não suas bordas infiltradas de sangue, a coloração da parede abdominal e odor no momento da evisceração, além de outros sinais e informações que obtenha, para julgar se a sangria e a evisceração foram ou não realizadas a tempo.

Art.106 - Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Art.107 - Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, conforme normas complementares.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Parágrafo único - O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

Art.108 - A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo SIM.

Parágrafo único - Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo previsto em normas complementares.

Art.109 - As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação; ou

III - outro processo autorizado pelo SIM.

Parágrafo único - A depenagem pode ser seguida ou não de imersão em substâncias adesivas.

Art.110 - É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM, sempre que for entregue ao consumo com pele.

§1º - A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do referido processo.

§2º - É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévia.

§3º - Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a juízo do SIM.

Art.111 - A Inspeção pode determinar a interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate aprovada, sempre que julgar necessário, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art.112 - A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§1º - A evisceração não deve ser retardada.

§2º - Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas a critério da Inspeção, de acordo com o disposto em normas complementares.

§3º - A Inspeção deve aplicar as medidas preconizadas neste regulamento, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

Art.113 - Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça ou grupo de carcaças e suas vísceras e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação da Inspeção.

§1º - A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

§2º - É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art.114 - É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfolagem e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM.

§1º - O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final, devendo ser monitorado regularmente por meio de análises laboratoriais.

Art.115 - As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

Parágrafo único - É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art.116- É proibido recolher novamente às câmaras, sem conhecimento e avaliação da Inspeção, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

inadequadas de temperatura, podendo, desta forma, acarretar perdas de suas características originais de conservação.

Art.117 - A Inspeção deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infecto-contagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

1.c - Inspeção *Post Mortem* – Aspectos gerais

Art.118 - A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

Art.119 - Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art.120 - Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela Inspeção e julgados após exame completo.

§1º - Tais carcaça, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa da Inspeção.

§2º - Quando se tratar de doenças infecto-contagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.

§3º - As carcaças, partes de carcaças, ou órgãos condenados ficam seqüestrados pela Inspeção e são conduzidos ao destino adequado por meio de chutes, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§4º - Todo material condenado deve ser desnaturado ou seqüestrado pela Inspeção quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art.121 - As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

Parágrafo único - Pode ser dispensado o uso de carimbo em aves.

Art.122 - O Serviço de Inspeção nos estabelecimentos de abate deve disponibilizar aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§1º - Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias acusando o recebimento para arquivo na Inspeção local.

Art.123 - É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

Art.124- Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art.125 - Durante os procedimentos de inspeção ante e post mortem, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.

Parágrafo único - Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.126 - Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaça e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça.

I - devem ser condenadas carcaças, partes de carcaça ou órgãos que sejam contaminadas acidentalmente com material purulento;

II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - devem ser destinadas a tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art.127 - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose ou lesões localizadas nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça.

I - quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos lesados;

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada para esterilização pelo calor, depois da remoção e condenação da língua e seus linfonodos;

III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontra-se em boas condições de nutrição, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art.128 - Deve ser condenada a carcaça de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.

§1º - A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, porém sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção.

§2º - Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas afetadas.

§3º - Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art.129 - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar toxinfecção, infecção ou intoxicação alimentar.

Art.130 - Animais que tiverem reagido positivamente a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças, órgãos e vísceras devem ser encaminhados de acordo com avaliação da inspeção.

§1º - Devem ser condenadas as carcaças de animais sorologicamente positivos, quando em estado febril no exame ante mortem.

§2º - Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem lesões localizadas, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

§3º - Devem ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue de animais que tenham apresentado reação positiva a teste diagnóstico, mesmo na ausência de lesões indicativas de brucelose, podendo a carcaça ser liberada para consumo em natureza.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.131 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.

Art.132 - Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pêlos, órgãos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como o uniforme dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e imediatamente iniciado a desinfecção;

IV - recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V - devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI - todas as carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;

VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.

Art.133 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de Carbúnculo sintomático.

Art.134 - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.

§1º - Pode ser destinada a salga, tratamento pelo calor ou condenação total, a critério da Inspeção, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

§2º - Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.

Art.135 - Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.

Parágrafo único - São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art.136 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Parágrafo único - Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção Municipal, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art.137 - Devem ser condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.

Parágrafo único - Podem ser liberadas as carcaças, desde que não haja comprometimento das mesmas.

Art.138 - Devem ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.139 - As carcaças, partes de carcaça ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza, devem ser condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§1º - Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, suas partes ou órgãos devem ser destinadas à esterilização pelo calor.

§2º - Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças, partes de carcaça ou órgão podem ser liberadas.

§3º - No caso de aves e lagomorfos, devem ser condenados os cortes que entrarem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.

Art.140 - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.

§1º - Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentarem lesões extensas, mas sem o comprometimento de toda a carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§2º - Podem ser liberadas as carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada, depois de removidas e condenada às áreas atingidas.

Art.141 - Devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem apresentem edema generalizado.

Parágrafo único - Nos casos discretos e localizados devem ser removidas e condenadas as partes das carcaças e órgãos que apresentem infiltrações edematosas.

Art.142 - Devem ser condenadas as carcaças de animais parasitados por *Oesophagostomum* sp, quando houver caquexia.

Parágrafo único - Podem ser liberados os intestinos ou partes dos intestinos que apresentem nódulos em pequeno número.

Art. 143 - Euritrematose - devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*.

Art. 144 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por *Fasciola hepatica*, quando houver caquexia ou icterícia.

Art.145 - Gestação - devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

§1º - A fim de atender hábitos regionais, a Inspeção pode liberar para consumo, fetos bovinos que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, desde que estes e as fêmeas das quais procedam apresentem bom estado sanitário.

§2º - É proibido o emprego de carne de fetos na elaboração de produtos cárneos.

Art.146 - Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.

Art.147 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem cisto hidático, quando houver caquexia.

Parágrafo único - Podem ser liberados órgãos e vísceras que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art.148 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia.

Parágrafo único - Podem ser liberadas as carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais.

Art.149 - Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento por substância medicamentosa.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

§1º - Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou liberação para o consumo, a critério da Inspeção.

§2º - Nos casos em que fique evidenciada a falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência do uso de drogas, a Inspeção pode seqüestrar os lotes de animais ou produtos até que sejam realizadas análises laboratoriais que permitam decisão acerca de sua destinação.

Art.150 - Lesões cardíacas - devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.

§1º - Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças de animais com lesões cardíacas, sempre que houver repercussão no seu estado geral.

§2º - Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, a critério da Inspeção.

Art.151 - Lesões renais - devem ser condenados os rins com lesões tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infecto-contagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.

Parágrafo único - Excetuando-se os casos de lesões relacionadas a doenças infecto-contagiosas, dependendo da extensão da lesão, deve-se condenar a área atingida, liberando-se o restante do rim e a respectiva carcaça.

Art.152 - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.

I - no caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor;

II - no caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art.153 - Magreza - podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, as carcaças, órgãos e vísceras de animais livres de qualquer processo patológico, a critério da Inspeção.

Art.154 - Devem ser condenadas ou destinadas à esterilização pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§1º - Podem ser liberadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.

§2º - As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§3º - As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.

§4º - O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

§5º - É proibido o emprego de glândula mamária na elaboração de produtos cárneos.

Art.155 - Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas.

Art. 156 - Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os respectivos órgãos e vísceras também devem ser condenados.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.157 - Devem ser condenados os órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem, podendo a carcaça ser liberada desde que não haja comprometimento da mesma.

Art.158 - Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto, desde que não haja evidência de infecção.

Art.159 - Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis* spp.
§1º - Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§2º - Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou órgão, devendo a carcaça ser destinada à pasteurização, após remoção da área atingida.

Art.160 - Devem ser condenadas as carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento no seu estado geral.
Parágrafo único. Quando a infestação for discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser liberada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art.161 - Teleangiectasia maculosa do fígado - devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada.
Parágrafo único - Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art.162 - As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:
I - no exame ante mortem o animal apresentar-se febril;
II - for acompanhada de caquexia;
III - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;
IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;
V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;
VIII - existir tuberculose generalizada caseosa ou calcificada, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.
§1º - A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos respiratórios, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.
§2º - As carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas, quando:
I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
II - os linfonodos da carcaça ou cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas;
III - existirem lesões concomitantes em linfonodos e 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 I a VIII do caput do presente artigo.
§4º - Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas às áreas atingidas.
§5º - Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art. 163 - Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere o presente Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II - salga em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias;

III - pelo calor, por meio de:

a) pasteurização em temperatura de $76,6^{\circ}\text{C}$ (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) no centro térmico da peça, por no mínimo 30 (trinta) minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius);

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F_0 igual ou maior que 3 (três) ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos ($12 \log_{10}$) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§1º - A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais anteriormente citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

§2º - Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios.

§3º - Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pela Inspeção, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso.

1.d- Inspeção Post Mortem de Aves

Art.164 - Na inspeção de aves aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos Gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.

Art.165 - As aves que, no exame post mortem, apresentem lesões ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, leucoses, influenza aviária, doença de Newcastle, bronquite infecciosa, hepatite por corpúsculo de inclusão, cólera aviária, doença de Gumboro, septicemia em geral, aspergilose, candidiase, síndromes hemorrágicas, erisipela, estafilococose, listeriose, doença de Marek, diátese exsudativa e clamidiose devem ser totalmente condenadas.

Parágrafo único - Aves portadoras de laringotraqueíte infecciosa, criptosporidiose, tifo aviária, pulorose, paratifose, coccidiose, ente ohepatite, histomoniose, espiroquetose, coriza infecciosa, bouba aviária, micoplasmose, sinovite infecciosa quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada, devem ser condenadas.

Art. 166 - As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgadas com o seguinte critério:

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão devem ser condenadas apenas as partes afetadas;

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e vísceras devem ser totalmente condenadas.

Art. 167 - Nos casos de endo e ecto parasitoses quando não houver repercussão na carcaça, as vísceras ou partes afetadas devem ser condenadas.

Art.168 - Devem ser condenadas totalmente as carcaças e vísceras com lesões provenientes de canibalismo com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça.

Parágrafo único - Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da parte acometida.

Art.169 - Devem ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as devido à escaldagem excessiva.

Parágrafo único - As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e das vísceras.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.170 - Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

1.e - Inspeção Post Mortem de Bovídeos

Art. 171 - Na inspeção de bovídeos, aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art.172 - Hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de bovinos acometidos dessas doenças.

Art.173 - Cisticercose bovina - devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas por *Cysticercus bovis*.

§1º - Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em 3(três) locais de eleição, sendo que obrigatoriamente 1(um) local deve ser a musculatura da carcaça.

§2º - Permite-se, depois de removidas as áreas atingidas, o aproveitamento condicional das carcaças e demais tecidos envolvidos, nas seguintes situações:

I - esterilização pelo calor ou pasteurização, quando forem observados mais de 1 (um) cisto, viável ou calcificado, e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;

II - tratamento pelo frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias ou salga em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé) em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias quando for observado 1 (um) cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;

III - podem ser aproveitadas para consumo humano as carcaças que apresentem 1 (um) único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.

§3º O diafragma, seus pilares e o esôfago, assim como outros pontos passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto nas normas complementares.

1.f - Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art.174 - Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art.175 - Cenurose - devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de *Coenurus cerebralis*, quando acompanhadas de caquexia.

Parágrafo único - Os órgãos afetados, cérebro ou medula espinhal, devem sempre ser condenados.

Art. 176 - Cisticercose ovina - devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas pelo *Cysticercus ovis*.

§1º - Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cistos localizados em 2 (dois) ou mais locais de eleição, como masseteres, língua, esôfago ou coração, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.

§2º - Permite-se, depois de removidas as partes atingidas, a esterilização pelo calor das carcaças e demais tecidos envolvidos, quando forem observados mais de um cisto e menos do



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

que o considerado na infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

§3º - A carcaça pode ser liberada para consumo após removida a parte atingida, quando for observado no máximo 1 (um) cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

Art.177 - Linfadenite caseosa - devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.

§1º - As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§2º - As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§3º - Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e vísceras, estes devem ser condenados.

1.h - Inspeção Post Mortem de Suídeos

Art. 178 - Na inspeção de suídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art.179 - Afecções de pele - as carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas acometidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único - As carcaças acometidas com sarnas, em estágios avançados, demonstrando sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art.180 - Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.

§1º - As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas à pasteurização.

§2º - As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art.181 - Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus celulosae*.

§1º - Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em quantidades superiores à infecção considerada leve, após incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§2º - Entende-se por infecção leve a presença de 1 (um) cisto vivo ou 2 (dois) cistos calcificados após incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§3º - Nos casos de infecção leve, as carcaças podem ser destinadas para aproveitamento condicional, devendo-se realizar um dos seguintes tratamentos:

I - frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II - esterilização pelo calor;

III - salga em salmoura saturada em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias.

§4º - As carcaças que apresentem um único cisto calcificado podem ser aproveitadas para consumo humano, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

§5º - Os órgãos, com exceção da língua, coração, porções musculares do esôfago e os tecidos adiposos, podem ser liberados após exame, desde que considerados isentos de infecção.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

§6º - Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

§7º - Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto em normas complementares.

Art.182 - Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados, quando for comprovado, por meio de testes específicos a presença de forte odor sexual.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art.183 - Erisipela - devem ser abatidos em separado os suídeos que apresentem casos agudos, com eritema cutâneo difuso detectados na inspeção ante mortem.

§1º - Nos casos previstos no caput deste artigo, bem como nos animais com múltiplas lesões de pele ou artrite complicadas por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas.

§2º - Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada para pasteurização, após condenação do órgão ou partes atingidas.

§3º - No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada para pasteurização, após remoção da área atingida.

Art.184 - As carcaças de suínos que apresentem lesões granulomatosas localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado.

Parágrafo único - As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e um órgão, devem ser destinadas a esterilização pelo calor, após condenação das partes atingidas.

Art.185 - Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.

§1º - Quando os rins e linfonodos revelem lesões duvidosas e, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.

§2º - Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente em condenação total.

§3º - Quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e linfonodos, a carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes acometidas.

Art.186 - Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento térmico pelo frio, as carcaças acometidas de *Trichinella spirallis*.

Parágrafo único - O tratamento térmico pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I - por 30 (trinta) dias a -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II - por 20 (vinte) dias a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III - por 12 (doze) dias a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

Art.187 - Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

1.i – Outros aspectos relativos ao Abate

Art.188 - Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e a seguir abundantemente lavados.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.189 - No coração das espécies em que se fizer necessária a aplicação de incisões para realização da inspeção, deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais devem ser retirados.

Art.190 - A Inspeção deve determinar medidas especiais quanto às condições de retirada e subseqüentes cuidados para aproveitamento do encéfalo.

Art.191 - Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento.

§1º - Na fase de pré-cozimento, permite-se o branqueamento de estômagos de ruminantes pelo emprego de peróxido de hidrogênio, cal ou sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo órgão competente da Saúde e permitidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água, depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

§2º - Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.

Art.192 - Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

Parágrafo único - Podem ainda ser utilizados como envoltórios o peritônio parietal, o epíplon e a pele de suíno, devidamente depilada.

Art.193 - Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.

§1º - Para seu aproveitamento é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§2º - Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão competente da Saúde e permitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

Art.194 - Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.

Art.195 - É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

Art.196 - Permite-se o aproveitamento de glândulas e outros órgãos, cartilagens, mucosas e bile das diversas espécies animais de abate como matéria-prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados, observadas as disposições da legislação específica.

2) Inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados

Art.197 - Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

Parágrafo único - Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

Art.198 - Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

Art.199 - Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.200 - Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas cadastrados junto ao serviço oficial competente

§1º - Os Estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.

§2º - Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

Art.201 - Após a classificação dos ovos, o estabelecimento dever manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do Serviço de Inspeção Municipal.

Art.202 - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:

- I - garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
- II - armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
- III - realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
- IV - medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
- V - classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
- VI - executar os programas de autocontrole;

Art.203 - Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único - A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.

Art.204 - Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I - casca e cutícula de forma normal, lisa, 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, sem 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 - cicatricula com desenvolvimento imperceptível.

Art.205 - Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

- I - ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria "A";
 - II - ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
 - III - ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
- a) estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.

Parágrafo único. Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art.206 - Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art.207 - É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

Art.208 - Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

Art.209 - Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art.210 - São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

- I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
 - II - mumificação ou que estejam secos por outra causa;
 - III - podridão vermelha, negra ou branca;
 - IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
 - V - cor, odor ou sabor anormais;
 - VI - sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
 - VII - rompimento da casca e que estiverem sujos;
 - VIII - rompimento da casca e das membranas testáceas;
 - IX - contaminação por substâncias tóxicas; ou
 - X - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
- Parágrafo único - São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

Art.211 - Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art.212 - É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I - ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e
- II - ovos de espécies diferentes.

Art.213 - Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam acometidos de doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

2) Inspeção industrial e sanitária de leite e derivados

Art.214 - A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrangem a verificação:

- I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
- III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;
- IV - dos programas de autocontrole implantados.

Art.215 - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§1º - O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§2º - Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art.216 - Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art.217 - Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art.218 - Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.219 - Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art.220 - O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

I - regime de criação;

II - manejo nutricional;

III - estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;

IV - controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;

V - qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;

VI - condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;

VII - manejo e higiene da ordenha;

VIII - condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções.

IX - exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e

X - condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

Parágrafo único - É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art.221 – Os estabelecimentos que recebam leite “in natura” ficam obrigados a manter a disposição e fornecer sempre que solicitado a relação individualizada dos produtores e a quantidade de leite entregue no estabelecimento.

Art.222 - É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§1º - Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§2º - O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.

§3º - O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art.223 - Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite, para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Art.224 - É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.

Art.225 - É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infecto-contagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI - receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art.226 - A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

§1º - É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que adequadamente conservado em temperatura de até 10 °C.

§2º Poderá ser recebido a temperatura ambiente desde que o término da ordenha não tenha ultrapassado de 3 horas.

Art.227 - Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art.228 - Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 229 - A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas (CCS);

II - contagem bacteriana total (CBT);

III - composição centesimal;

IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

V - outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

Parágrafo único - Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, para a colheita de amostras.

Art. 230 - Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

II - teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

III - teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

IV - teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

V - teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

VI - teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

VII - acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;

VIII - densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e

IX - índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e - 0,550°H (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a - 0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531 °C (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

§1º - Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§2º - O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§3º - O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 231 - A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

I - características sensoriais (cor, odor e aspecto);

II - temperatura;

III - teste do álcool/alizarol;



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

- IV - acidez titulável;
- V - densidade relativa à 15°C (quinze graus Celsius);

Art. 232 - O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

Parágrafo único - Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, a empresa receptora será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 233 - A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 234 - Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

- I - provenha de propriedade interdita por setor competente da Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente;
- II - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;
- III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
- IV - revele presença de colostro; ou
- V - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único - O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 235 - O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal:

- I - pré-beneficiamento do leite compreendendo a filtração e refrigeração; e
- II - beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização.

Art. 236 - Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Parágrafo único - Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 237 - Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§1º - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite para produção de Produtos Lácteos:

- I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos; e
- II - Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

Art. 238 - O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

§1º - Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite, embalagens conforme estabelece este regulamento.

§2º O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento de leite e derivados, desde que tenha estrutura adequada para essa operação e não interfira nas demais operações do estabelecimento, conforme previsto no presente Regulamento.

Art.239 - O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Parágrafo único - Para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não-isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior há 7°C (sete graus Celsius).

Art.240 - É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto no município, nos termos da legislação.

Art.241 - O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 242 - O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art.243 - Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art.244 - Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Art.245 - Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

4) Inspeção industrial e sanitária de Produtos Apícolas

Art.246 - A inspeção de produtos apícolas além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

- I - da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos apícolas;
- II - do processamento, da armazenagem e da expedição; e
- III - dos programas de autocontrole implantados.

Art.247 - As análises de produtos apícolas para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art.248 - O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais dispositivos constantes em normas complementares.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.249 - São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos das abelhas que evidenciem:

- I - características sensoriais anormais;
 - II - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou
 - III - a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.
- §1º - Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.
- §2º - Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.
- §3º - Em se tratando de geléia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

Art.250 - São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos apícolas, que evidenciem:

- I - características sensoriais anormais;
 - II - matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;
 - III - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou
 - IV - microrganismos patogênicos.
- Parágrafo único - Em se tratando de composto de produtos apícolas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.

Art.251 - São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos apícolas que:

- I - apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
 - II - apresentem aditivos;
 - III - apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;
 - IV - houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
 - V - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
 - VI - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
 - VII - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.
- Parágrafo único - Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

Art.252 - São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos apícolas que:

- I - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
- II - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
- III - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

Art.253 - Os produtos apícolas alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

Art.254 - Os estabelecimentos de produtos apícolas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal e conforme normas complementares.

Art.255 - Os produtos apícolas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.



XI. ESTABELECIMENTO PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PEQUENOS ANIMAIS

Art.256 - Para fins deste regulamento:

I - No estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves e rãs.

§1º O abate de diferentes espécies, inclusive de médios animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade.

§2º O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

II – Estão incluídas nas aves as espécies como: peru, frango, pato, marreco, ganso, perdiz, codorna, faisão e outras aves.

III - Entende-se como carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

IV - Entende-se como carcaça o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.

V - Entende-se por corte a parte ou fração da carcaça com limites previamente especificados pelo Serviço de Inspeção Municipal, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações.

VI - Entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.

VII - Entende-se como miúdos as vísceras comestíveis o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido.

VIII - Entende-se por pré-resfriamento o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada ou passagem por túnel de resfriamento, obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos.

IX - Entende-se por resfriamento o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0ºC (zero grau centígrado) a 4ºC (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1ºC (um grau) medidos na intimidade dos mesmos.

X - Entende-se por congelamento o processo de congelamento e manutenção a uma temperatura não maior que -12ºC, dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2ºC (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos.

XI - Entende-se por temperado o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento).

Art.257 - Não será autorizado o funcionamento ou construção de estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais quando localizado nas proximidades de outros estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar a qualidade dos produtos destinados à alimentação humana, que são processados nesses estabelecimentos de abate.

Art.258 - Os equipamentos fixos, tais como, escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques e outros, deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando-se um afastamento mínimo de 60 cm (sessenta centímetros) das paredes e 20 cm (vinte centímetros) do piso, com exceção da trilhagem aérea que deverá guardar a distância mínima de 30 cm (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

Art.259 - O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deve dispor de instalações composta de seção de recepção; seção de sangria; seção de escaldagem e



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

depenagem; seção de evisceração; seção de depósito; seção de expedição; seção de subprodutos.

Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a sangria poderá ser realizada na seção de escaldagem e depenagem, o depósito de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os subprodutos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

Art.260 - A recepção das aves será em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

Parágrafo único - A critério do serviço de inspeção, essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

Art.261 - Os contentores e/ou estrados, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte das aves.

Art.261 - A sangria pode ser realizada em “túnel de sangria”, com as aves contidas pelos pés, apoiados em trilhagem aérea, ou sangria em funil.

Art.262 - O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada “calha de sangria”.

Art.263 - O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização como não comestível, ou outro destino conveniente a critério da Inspeção, podendo, quando não existir graxaria, ser cozido.

Art.264 - A seção de sangria deverá dispor obrigatoriamente de lavatórios acionados a pedal ou outros mecanismo que impeça o uso direto das mãos.

Art.265 - A escaldagem e depenagem poderão ser realizadas em instalações comuns às duas atividades, separadas através de paredes das demais áreas operacionais, podendo ser na mesma área da sangria, desde que esta operação não interfira nas outras atividades.

Art.266 - O ambiente da escaldagem e depenagem deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente de escaldagem e da impureza em suspensão, recomendando-se o emprego de “lantennins”, coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente, podendo ser dispensado de forro nesta dependência.

Art.267 - A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

Art.268 - Serão condenadas, total ou parcialmente, as aves quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas carcaças ou parte de carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

Art.269 - Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, a água de escaldagem deverá ser renovada seu volume total a cada turno de trabalho ou a juízo da Inspeção.

Art.270 - A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

Art.271 - Não será permitido o acúmulo de penas no piso devendo, para tanto, haver o recolhimento contínuo das mesmas para o exterior da dependência.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.272 - Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a "toaleta final" das carcaças.

Parágrafo único - Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação e armazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

Art.273 - Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja levada, inclusive os pés, sendo que os chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

Art.274 - A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

Art.275- As operações de evisceração deverão, ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

Art.276 - A trilhagem aérea, quando houver, será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

Art.277 - As etapas de evisceração compreendem:

- a - cortes da pele do pescoço e traquéia;
- b - extração de cloaca;
- c - abertura do abdômen;
- d - eventração (exposição das vísceras);
- e - inspeção sanitária;
- f - retirada das vísceras;
- g - extração dos pulmões;
- h - "toaleta" (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc.);
- i - lavagem final (externa e internamente);

Art.278 - Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção "post-mortem".

Art.279 - A calha de evisceração, quando houver, deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência e dispor de pontos d'água (torneiras) localizadas em suas bordas.

Art.280 - As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

Parágrafo único - No caso de mesa de evisceração serão depositadas em bombonas próprias.

Art.281- As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e retirado o seu conteúdo imediatamente e após serão acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

Art.282 - Todas as partes comestíveis (coração, fígado, moela, pés e cabeça), quando retirados na evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados em resfriadores contínuos por imersão obedecendo ao princípio da renovação de água contracorrente e a temperatura máxima de 4°C, ou em pré-resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo, desde que atendida a determinação de renovação da água.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.283 - A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

Art.284 - Os pulmões serão obrigatoriamente retirados e depositados junto com as vísceras não-comestíveis.

Art.285 - Após a evisceração as carcaças devem receber uma lavagem final por aspersão, de modo que as superfícies internas e externas sejam limpas eficazmente.

Art.286 - Não será permitida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão, quando contenham no seu interior água residual de lavagem por aspersão e/ou qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas.

Art.287- O pré-resfriamento é opcional e poderá ser efetuado através de:

- a) aspersão de água gelada;
- b) imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;
- c) resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);
- d) imersão em tanque com água gelada;
- e) outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art.288 - A renovação de água durante os trabalhos, nos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos, deverá ser constante, na proporção mínima de 1,5 l (um e meio litros) por ave.

Art.289 - No sistema de pré-resfriamento por aspersão a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade da Portaria 36/90 do Ministério da Saúde.

Art.290 - A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4°C.

Art.291 - A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16°C e 4°C, respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro de trinta minutos.

Art.292 - Cada tanque do sistema pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado no final de cada período de trabalho (quatro horas) ou, quando se fizer necessário, a juízo da Inspeção.

Art.293 - A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deverá ser igual ou inferior a 7°C, tolerando-se a temperatura de 10°C para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

Art.294 - Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores, por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4°C e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.

Art.295 - Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), deverá o mesmo ser previamente filtrado.

Art.296 - O gotejamento é destinado ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

Art.297 - Ao final da fase de gotejamento a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8% de seu peso.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.298 - O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispendo de calha coletora de água de gotejamento.

Parágrafo único - Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escoamento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art.299 - As mesas para embalagem de carcaças serão de material liso, lavável, impermeável e resistente, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Art.300 - Os miúdos e/ou partes de carcaças, sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo obrigatoriamente a cabeça embalada individualmente.

Art.301 - Uma vez embaladas primariamente o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias será feito em continentes novos e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ser feita na seção de embalagem primária.

Parágrafo único - Poderá ser permitida, para fins de acondicionamento e/ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização.

Art.302 - Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves podem fazer essa etapa na mesma seção de evisceração e embalagem primária, desde que com temperatura ambiente não superior a 15°C e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de evisceração, embalagem e classificação.

Parágrafo único - A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7°C.

Art.303 - Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada podem realizar esta operação junto a Seção de evisceração e embalagem, desde que não interfira no fluxo operacional da Seção, como também não comprometa sob o aspecto higiênico-sanitário.

Art.304 - O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deverá dispor de um sistema de resfriamento para resfriar e manter resfriado todos os animais abatidos até sua comercialização.

Parágrafo único - O sistema adotado deverá ser proporcional a capacidade de abate e produção.

Art.305 - As carcaças depositadas no sistema de resfriamento deverão apresentar temperatura de no máximo 5°C (cinco graus centígrados).

Art.306 - As carcaças congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12°C (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2°C (dois graus centígrados).

Art.307 - A seção de expedição terá as seguintes características:

- I - área dimensionada unicamente para pesagem quando for o caso e acesso ao transporte;
- II - totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispendo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (porta) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha.

Art.308 - Os subprodutos não comestíveis serão armazenados em sala própria para que sejam retirados periodicamente.

Art.309 - O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável preferentemente no próprio estabelecimento.

Parágrafo único - O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em seção a parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.310 - A “casa de caldeira”, quando necessária, será construída afastada 3 metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.

Art.311 - Quando necessárias, as instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais vivos e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento, em área que não traga prejuízo de ordem higiênico sanitária.

Art.312 - O consumo médio de água em matadouros avícolas poderá ser calculado tomando-se por base o de 30 (trinta) litros por ave abatida, incluindo-se aí o consumo de todas as seções do matadouro, permitindo-se volume médio de consumo inferior, desde que preservados os requisitos tecnológicos e higiênico-sanitários previstos no presente Regulamento, mediante aprovação prévia da Inspeção.

Parágrafo único - Deverá ser instalado mecanismo de dosagem de cloro da água de abastecimento industrial caso água não tenha potabilidade comprovada.

X. ESTABELECIMENTOS PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO PARA MÉDIOS GRANDES ANIMAIS

Art.313 – Estabelecimento de abate e industrialização para médios e grandes animais é o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, industrialização, preparo, conservação, armazenagem e expedição das carnes de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, e seus derivados sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade de abate.

§1º O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

§2º - O tipo de abate referido acima poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

Art.314 - Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

Art.315- O estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais deve dispor de instalações composta de curral de espera dos animais; box de insensibilização; seção de matança; seção de bucharia e triparia; seção de processamento; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de sub-produtos.

§ 1º – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a bucharia e triparia poderá ser na seção de matança, o resfriamento e/ou congelamento de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

§2º - Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências definidas neste Regulamento.

Art.316 - Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

Art.317 - Os animais, com exceção dos ovinos, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

Art.318 - Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.319 - Em todos os locais onde são realizadas as operações deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art.320 - Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85 °C em abundância para a higienização das mesas.

Art.321 - A sala de matança terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfolagem, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toaletes, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

Art.322 - As operações de sangria, esfolagem e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art.323 - No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art.324 - Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Art.325 - O trilho, quando necessário, na sala de abate terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfolagem, de maneira a assegurar no mínimo uma distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Parágrafo único - Na câmara de resfriamento, o trilho ou os penduradores, terão altura suficiente para não permitir o contato das meias carcaças com o piso.

Art.326 - Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfolagem, serra, evisceração, inspeção, toaletes, carimbagem e lavagem das carcaças, construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art.327 - As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Art.328 - A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art.329 - As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes de estas ingressarem no sistema de resfriamento.

Art.330 - A seção de bueira e triparia é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, tendo somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.

Parágrafo único - No caso de abate estacionário a seção de bueira e triparia poderá ser na mesma sala de matança, após a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art.331 - Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a seção de bueira e triparia.

Art.332 - O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art.333 - Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.334 - Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

Art.335 - As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir as regulamentações específicas e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária.

Parágrafo único - Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

XI. ESTABELECIMENTO PARA PRODUTOS CÁRNEOS

Art.336 - Estabelecimento de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais.

Art.337- O estabelecimento de produtos cárneos deve dispor de seções composta de recepção de matéria-prima; seção de processamento da carne, seção de cozimento, seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem; seção de expedição; e seção de subprodutos.

Parágrafo único – O estabelecimento poderá a juízo da inspeção municipal:

§ 1º A seção de recepção de matéria prima poderá ser junta com o processamento da carne;

§ 2º Os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

Art.338 - Os trilhos, quando necessários, serão metálicos;

Art.339 - A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art.340 - Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art.341 - A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art.342 - Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art.343 - As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12° (doze graus centígrados negativos).

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

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

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

Art.344 - Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.345 - A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bambonas ou bordalezas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

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

Art.346 - A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

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

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

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

Art.347 - Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art.348 - Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art.349- A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções;

Art.350 - A seção de cozimento pode ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas a vapor, mesas inóx, exaustores.

Art.351 - Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art.352- Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art.353- A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

Art.354 - Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art.355- O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc, necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovado e registrado no serviço de inspeção.

Art.356 - A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Art.357 - Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.358 - Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

Art.359 - O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15°C (quinze graus centígrados).

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

Art.360 - O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, ser desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

Art.361 - A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.

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

Art.362 - A lavagem dos equipamentos e outros poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

Art.363 - Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

XII. ESTABELECEMENTOS PARA OVOS

Art.364 - Estabelecimento para ovos é aquele destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepasto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art.365 – O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; depósito para material de envase e rotulagem; sala para embalagem secundária, estocagem e expedição; sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.

Parágrafo único - Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

Art.366- As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

Art.367 - O pé direito mínimo será de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art.368 - Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

Art.369 - É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.370 - O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

XIII. ESTABELECIMENTO PARA PRODUTOS APÍCOLAS

Art.371 - Estabelecimento para produtos apícolas é o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de mel, cera e outros produtos das abelhas, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

Art.372 – O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colméias de produção.

Art.373 - Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto.

Art.374 - Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal.

Art.375 - Ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

Art.376 - Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.

§ 1º - Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

§ 2º - As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

§ 3º - Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

Art.377 - A passagem das caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser feita através de óculo e não por porta comum.

Art.378 - A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

Art.379 – O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Art.380 - As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

XIV. ESTABELECIMENTO PARA PRODUTOS LÁCTEOS

Art.381 – Estabelecimento para produtos lácteos são aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento, como também aquele destinado à recepção, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.382- Os estabelecimentos para produtos lácteos devem atender as seguintes condições:

- a) Instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;
- b) Dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis, podendo ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite.
- c) Equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;
- d) Câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados; As câmaras frigoríficas poderão ser substituídas por outros dispositivos que garantam a temperatura de refrigeração a juízo da inspeção municipal.
- e) As análises microbiológicas e físico-químicas dos derivados do leite serão executadas anualmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

Art.383 - Todos os Estabelecimentos de Produtos Lácteos devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

Art.384 - Os estabelecimentos de Produtos Lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem possuir uma área de recepção da matéria prima e manter atualizado o cadastro desses produtores.

Art.385 - Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru, pasteurizado pelos processos previstos no presente Regulamento.

Art.386 - Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento e demais legislações específicas.

Parágrafo único - As particularidades de produção, identidade e qualidade dos leites e derivados das diferentes espécies devem atender normas específicas.

Art.387 - Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:

- I - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;
- II - contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
- III - apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;
- IV - não atenda aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
- V - for proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou
- VI - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo único - O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art.388 - Considera-se fraudado (adulterado ou falsificado) o leite que:

- I - for adicionado de água;
- II - tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
- III - for adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;
- IV - tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento;
- V - for de um tipo e se apresentar rotulado como outro;
- VI - apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
- VII - estiver cru e for envasado como beneficiado.

Parágrafo único - Em qualquer destes casos, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.389 - Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que faça alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

Parágrafo único - Excetua-se a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e classificação.

Art.390 - Se um produto final estiver destinado a substituir o leite ou um produto lácteo ou um produto lácteo composto, não pode utilizar termos lácteos em rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda.

§1º - Entende-se por termos lácteos, os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou produtos lácteos.

§2º - Excetua-se desta proibição a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art.391 - Permite-se a mistura de mesmos derivados lácteos de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art.392 - Na rotulagem dos derivados fabricados com leite que não seja o de vaca deve constar a designação da espécie que lhe deu origem, desde que não contrarie a identidade do produto.

Parágrafo único - Ficam excluídos dessa obrigatoriedade os produtos que, em função da sua identidade, sejam fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art.393 - Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:

- I - apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;
- II - apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;
- III - contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
- IV - não atendam aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
- V - apresentem estufamento;
- VI - apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;
- VII - sejam produtos de retorno, provenientes de centros de consumo; e
- VIII - não apresentem identificação de origem.

Art.394 - Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

§1º - Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art.395 - Os cremes obtidos do desnatado de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo SIM podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos em normatizações dos produtos finais.

Art.396 - Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.

I - a matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura Láctea.

Art.397 - Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§1º - Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§2º - Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§3º - A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.

§4º - O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização.

Art.398 - Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte classificação:

I - quanto ao teor de umidade:

- a) muito alta umidade: umidade não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento);
- b) alta umidade: umidade de 46 a 54,9% (quarenta e seis a cinquenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
- c) média umidade: umidade de 36 a 45,9% (trinta e seis a quarenta e cinco inteiros e nove décimos por cento); ou
- d) baixa umidade: umidade até 35,9% (trinta e cinco inteiros e nove décimos por cento).

II - quanto ao conteúdo de matéria gorda no extrato seco:

- a) extra gordo ou duplo creme: quando contenham o mínimo de 60% (sessenta por cento);
- b) gordos: quando contenham de 45 a 59,9% (quarenta e cinco a cinquenta e nove inteiros e nove décimos por cento);
- c) semigordo: quando contenham de 25 a 44,9% (vinte e cinco a quarenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
- d) magros: quando contenham de 10 a 24,9% (dez a vinte e quatro inteiros e nove décimos por cento); ou
- e) desnatados: quando contenham menos de 10% (dez por cento).

Art.399 - O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art.400 - Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência semi-dura e elástica;
- II - textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;
- III - cor branca amarelada uniforme;
- IV - sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;
- V - odor ligeiramente ácido; e
- VI - crosta fina e uniforme.

Parágrafo único - O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

Art.401 - Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência branda e macia;
- II - textura com ou sem olhaduras mecânicas;
- III - cor esbranquiçada;
- IV - sabor suave ou levemente ácido;



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

V - odor suave e característico; e
VI - crosta fina ou ausente.

Art.402 - O Queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semi-cozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada pelo período mínimo de 20 (vinte) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência semidura, tendendo à macia, de untura manteigosa;
- II - textura com olhaduras mecânicas e pequenas, pouco numerosas;
- III - cor branca-creme e homogênea;
- IV - sabor próprio, ácido, agradável e não picante;
- V - odor suave e característico; e
- VI - crosta fina e amarelada.

Art.403- Ricota Fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;
- II - consistência mole, não pastosa e friável;
- III - textura grumosa;
- IV - cor branca ou branca-creme; e
- V - odor e sabor próprios.

§1º - O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º - Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art.404 - Ricota Defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, submetido à secagem e defumação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - crosta rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;
- II - consistência dura;
- III - textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;
- IV - cor creme pardo, homogênea; e
- V - odor e sabor próprios, meio picantes.

§1º - O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º - Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art.405 - Queijo Tipo Mussarela é o queijo que se obtém pela coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa acidificada, filada, não prensada, salgada e estabilizada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência semidura a semimole;
- II - textura fibrosa, elástica e fechada;
- III - cor branca a amarelada, uniforme;
- IV - sabor lácteo, pouco desenvolvido;
- V - odor lácteo, pouco perceptível; e
- VI - crosta ausente.

Parágrafo único - O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art.406 - Queijo Tipo Parmesão é o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa cozida, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 6 (seis) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência dura;
- II - textura compacta, consistente, superfície de fratura granulosa e sem olhaduras;



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

- III - cor ligeiramente amarelada;
- IV - sabor salgado, ligeiramente picante;
- V - odor suave, característico, agradável e bem desenvolvido; e
- VI - crosta firme, lisa e não pegajosa.

Art.407 - Queijo Petit Suisse é o queijo de muito alta umidade, a ser consumido fresco, obtido por coagulação do leite com coalho ou enzimas específicas ou bactérias específicas, adicionado ou não de outras substâncias alimentícias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência pastosa, branda ou mole;
- II - cor branca ou de acordo com as substâncias adicionadas; e
- III - sabor e odor próprios ou de acordo com as substâncias adicionadas.

Art.408 - Queijo Prato é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, dessorada, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 25 (vinte e cinco) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência semidura e elástica;
- II - textura compacta, lisa, fechada ou com algumas olhaduras pequenas, bem distribuídas;
- III - cor amarelada ou amarelo-palha;
- IV - sabor próprio, suave e não picante;
- V - odor próprio e suave; e
- VI - crosta fina, lisa, sem trincas ou ausente.

Art.409 - Queijo tipo Provolone Fresco é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada e não prensada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência semidura a semimole;
- II - textura fibrosa, elástica e fechada;
- III - cor branca a amarelada, uniforme;
- IV - sabor lácteo, pouco desenvolvido;
- V - odor lácteo, pouco perceptível; e
- VI - crosta ausente.

§1º - O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º - Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada "Butirro".

§3º - Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art.410 - Queijo tipo Provolone Curado é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada e maturada pelo período mínimo de 2 (dois) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I - consistência semidura a dura, não elástica e untada;
- II - textura fechada ou apresentando poucas olhaduras pequenas;
- III - cor branco-creme e homogênea;
- IV - sabor próprio, forte e picante;
- V - odor próprio e acentuado; e
- VI - crosta firme, lisa, resistente, destacável, de cor amarelo-parda.

§1º - O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º - Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art.411 - Queijo Azul é o queijo obtido da coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementada ou não pela ação de



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

bactérias lácticas específicas, mediante processo de fabricação que utiliza fungos específicos (Penicillium roqueforti), complementado ou não pela ação de fungos ou leveduras subsidiários ou ambos, encarregados de conferir ao produto características típicas durante os processos de elaboração e maturação pelo período mínimo de 35 (trinta e cinco) dias.

Art.412 - Queijo tipo Roquefort é o queijo obtido do leite de ovelha cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensada, maturado pelo período mínimo de 3 (três) meses e apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao Penicillium roqueforti.

Art.413 - Queijo tipo Gorgonzola é o queijo de fabricação idêntica ao do tipo Roquefort, diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

Art.421 - Queijo Ralado é o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa ou média umidade.

Art.414 - Permite-se exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos em formas e pesos diferentes dos estabelecidos em normas específicas, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo de queijo.

Art.415 - Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas.

Art.416 - Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único - Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

Art.417 - Iogurte é o leite fermentado pela ação de cultivos proto-simbióticos de Streptococcus salivarius ssp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, que podem ser associados de forma complementar a outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art.418 - Leite Fermentado ou Cultivado é o leite fermentado pela ação de um ou vários dos seguintes cultivos: Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Bifidobacterium sp, Streptococcus salivarius ssp thermophilus ou outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art.419 - Coalhada é o leite fermentado pela ação de cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido láctico.

Art.420 - Leite Acidófilo ou Acidofilado é o leite fermentado exclusivamente pela ação de cultivos de Lactobacillus acidophilus.

Art.421 - Leite Evaporado ou Leite Condensado sem Açúcar é o produto resultante da desidratação parcial do leite ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art.422 - Leite Condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite adicionado de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art.423 - Doce de Leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por concentração, pela ação do calor, do leite ou leite reconstituído adicionado de sacarose, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Art.424 – Requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite pasteurizado, opcionalmente adicionado de creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I - consistência untável ou fatiável;

II - textura cremosa, fina, lisa ou compacta;

III - formato variável;

IV - cor e odor característicos; e

V - sabor a creme levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso, levemente ácido, salgado a ranço para o requeijão de manteiga.

Parágrafo único - O produto pode ser adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art.425 - Bebida Láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Parágrafo único - O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 1,0 a 1,7% (um a um inteiro e sete décimos por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

Art.426 - Queijo Processado ou Fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art.427 - Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura, de acordo com o disposto no presente Regulamento.

XV. DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.438 - Para os produtos de origem vegetal segue a legislação da ANVISA.

Art.439 - O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art.440 – As penalidades aos infratores serão determinadas em normas complementares.

Art.441 – Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, constantes no Orçamento do Município de Joazeiro e será objeto de regulamentação específica.

Art.442 – As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de leite e derivados, de ovos e de produtos apícolas, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Art.443 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente.

Joazeiro, 30 de outubro de 2014.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

XVI. ANEXOS

Anexo 1

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE PRÉ- VISTORIA DE LOCALIZAÇÃO DE
TERRENO/ESTABELECIMENTO

Ao Serviço de Inspeção Municipal

O estabelecimento _____
vem requerer vistoria de localização de terreno/estabelecimento de acordo com a Lei Municipal
n° 15 de setembro de 2010, localizado na
_____ bairro _____
no município de Joanópolis SP, que está apto para prosseguir com o Registro no S.I.M.
Declaro que a firma esta ciente de que esta referida vistoria não exime a necessidade da
observância de outras leis municipais, estaduais e Federais.

Nestes termos
Pede Deferimento

Joanópolis, _____ de _____ de _____.

Assinatura do requerente

Nome:

Razão Social :



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Anexo 2

PROTOCOLO DE ENTRADA NO S.I.M

PROCESSO: _____

Nome: _____

Razão social: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Bairro _____ Tel _____

Roteiro para chegar ao local:

Assinatura do Requiritante

Assinatura do Funcionário do S.I.M



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Anexo 3

REQUERIMENTO DE REGISTRO

Ao Serviço de Inspeção Municipal

Prefeitura Municipal da Estância Turística de Joanópolis .

Eu, _____ RG
_____, CPF _____

residente: _____,
no Município de Joanópolis , proprietário da
empresa _____
CNPJ _____, situado _____

Bairro _____ telefone _____ no município de
Joanópolis, classificada como _____,
que irá trabalhar com _____

, para Comercialização no Município de Joanópolis , venho requerer , o registro de meu
estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

Nestes Termos

Aguardo deferimento

Joanópolis , _____ de _____ de 200____.

Assinatura



Anexo 4

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

- 1 . Nome da firma interessada no projeto.
- 2 . Localização do futuro estabelecimento.
- 3 . Natureza do estabelecimento.
- 4 . Responsável pelo projeto.
- 5 . Área do terreno , área a ser construída, área útil.
- 6 . Recuos.
- 7 . Duração provável da obra.
- 9 . Fundação.
10. Alvenaria.
11. Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências).
12. Estrutura.
13. Cobertura.
14. Instalação hidráulico-sanitária (detalhar sistema de abastecimento de água potável e processo de depuração e destino do esgoto sanitário e de efluentes).
15. Instalação elétrica.
16. Forros.
17. Revestimento (piso e paredes)
18. Esquadrias.
19. Vidro.
20. Pintura.
21. Datar.

PROFISSIONAL RESPONSÁVEL/CREA N^o



Anexo 5

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

- 1 . Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
- 2 . Denominação do estabelecimento.
- 3 . Localização do estabelecimento.
- 4 . Categoria do estabelecimento.
- 5 . Espécie de animais que pretende sacrificar.*
- 6 . Processo de matança.*
- 7 . Velocidade horária máxima de matança.*
- 8 . Capacidade máxima diária do estabelecimento:
 - a) de abate.*
 - b) de industrialização dos diferentes produtos.
- 9 . Produtos que pretende fabricar;
- 10 . Procedência da matéria prima;
- 11 . Mercados de consumo;
- 12 . Número aproximado de empregados;
- 13 . Maquinário e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem empregados;
- 14 . Água de abastecimento:
 - 14.1 - a procedência e volume de vazão;
 - 14.2 - processo de captação;
 - 14.3 - sistema de tratamento;
 - 14.4 - depósitos e sua capacidade;
 - 14.5 - distribuição.
- 15 . Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc;
- 16 . Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências;
- 17 . Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis dos não comestíveis;
- 18 . Telas à prova de moscas nas janelas e molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar na portas e em outras aberturas;
- 19 . Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes;



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

- 20 . Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis;
- 21 . Laboratório de controle;
- 22 . Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento interno dos tanques para salga de carnes e couros, processo de limpeza de carretilhas;
- 23 . Currais e anexos: pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção, sala de necropsia e forno crematório;
- 24 . Dependências para elaboração de subprodutos não comestíveis: localização, instalações e equipamentos;
- 25 . Vestiários e refeitórios para operários;
- 26 . Informações sobre banheiros e instalações sanitárias;
- 27 . Indicação de existência nas proximidades, de cortumes, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzam mau cheiro;
- 28 . Instalações frigoríficas: capacidade das câmaras de resfriamento em carcaças dependuradas e das de estocagem; túneis de congelamento e capacidade de refrigeração e capacidade dos compressores;
- 29 . Sede da Inspeção Municipal.

NOTA: Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela firma requerente, adequando-se seus dados para quando se tratar de qualquer outro tipo de estabelecimento.

_____ de _____ de _____

Assinatura do Médico Veterinário

(Responsável Técnico)

Obs: Os itens 5,6,7,8ª,23,28 só devem ser preenchidos nos memoriais dos matadouros e abatedouros frigoríficos .

***No caso de estabelecimentos leiteiros constar nestes itens o termo “ NÃO SE APLICA”.**



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Anexo 06

Termo de Compromisso

A empresa _____ CNPJ _____
estabelecida _____
nº _____,

Bairro _____, município de _____ telefone () _____,
representada pelo seu proprietário (ou preposto) _____
_____ R.G. _____,

CPF: _____ residente à _____
_____ nº _____,

Bairro _____, município de _____ telefone () _____

Compromete-se, para todos os efeitos, acatar a legislação que disciplina a fiscalização/inspeção de Produtos de Origem Animal do município de Joanópolis (Lei _____ e seu – Decreto nº _____, de __/__/__,), e as demais que forem publicadas.

Data

Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Anexo 7

REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE ROTULAGEM

Ao Serviço de Inspeção Municipal SIM

A firma abaixo qualificada, através de seu representante legal e do seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste Serviço, o atendimento da solicitação específica neste documento.

Joanópolis, 10 de maio de 2013.

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

1.1 RAÇÃO SOCIAL:

1.2 CGC:

1.3 ENDEREÇO:

1.4 MUNICÍPIO:

1.4 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

2. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

2.1 () APROVAÇÃO PRÉVIA

2.4 () REGISTRO

2.2 () APROVAÇÃO DEFINITIVA
COMP. DE PRODUTO

2.5 () ALTER. DE PROP.DEFABR. E/OU

2.3 () ALTERAÇÃO DE RÓTULO

2.6 () CANCELAMENTO

3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1 NOME DO PRODUTO:

3.2 MARCA:

4. CARACTERÍSTICA DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

4.1 RÓTULO

4.1.3 () GRAVADO A QUENTE

4.1.4 () OUTROS

4.1.1 () IMPRESSO

4.1.4 () GRAVADO EM RELEVO

4.1.2 () LITOGRAFADO

4.1.5 () ETIQUET

4.2 EMBALAGEM

4.2.1 () LATA

4.2.4 () PAPEL

4.2.2 () PLÁSTICO

4.2.5 () CAIXA

4.2.3 () VIDRO

4.2.6 ()



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

5. QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO

5.1 QUANTIDADE DO PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE MEDIDA:

6. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

6.1 MATÉRIA PRIMA :

MATÉRIA PRIMA	KG OU L	%
SUBTOTAL:		

6.2 INGREDIENTES

INGREDIENTES	KG OU L	%
SUBTOTAL		

7. SISTEMA DE EMBALAGEM:

DESCRIÇÃO:

8. ARMAZENAMENTO:

DESCRIÇÃO:



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

9. MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO:

DESCRIÇÃO:

10. TRANSPORTE DE PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR:

DESCRIÇÃO:

11. LAY OUT DA EMBALAGEM:

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS.DO REPRES.LEGAL DO EST.	CARIMBO E ASS.DO RESP.TÉCNICO



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

PARA USO DO SERVIÇO OFICIAL

14.PARECER DO MÉDICO VETERINÁRIO DO SIM

Joanópolis, _____, _____ de _____.

MÉDICO VETERINÁRIO DO SIM



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Anexo 08

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente de Joazeiro que o Médico Veterinário

_____ o(a) responsável técnico do
estabelecimento: _____
Situado _____

Tendo como dono do estabelecimento o senhor (a)

por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Joazeiro, _____ de _____ de 20____.

Assinatura / Dono do Estabelecimento

Assinatura Responsável Técnico



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Anexo 09

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: _____

Formação: _____

ENDEREÇO RESIDENCIAL: _____ nº _____

Complemento: _____

Bairro: _____ Cidade: _____ Estado _____

CEP: _____

Fone: _____ Fax: _____

e-mail: _____

DOCUMENTOS:

RG: _____, Órgão Exp: _____, Data: ____/____/____

CPF: _____

Reg. Profissional: _____

Diplomado pela: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Anexo 10

CADASTRAMENTO DO PRODUTO

1. Identificação da Empresa:

Razão Social: _____ CNPJ: _____

Atividade: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Telefone: _____

CEP: _____ Cidade: _____ - S

Representante Legal: _____ RG/Órgão

Expedidor _____ CPF: _____

e-mail: _____

2. Registro do Produto

Nome Completo: _____

Marca em Destaque: _____

Apresentação do Produto: _____

Tipo de Produto: _____

Capacidade de produção/dia: _____

Cuidados de Conservação: _____

Validade: _____

Matéria Prima e Ingredientes:

Aditivos: _____

Embalagem: _____

Assinatura do Responsável



Anexo 11

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

MODELO DE SELO DO SIM:





PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JOANÓPOLIS.
SECRETARIA DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE DE
JOANÓPOLIS.

Anexo 12. TABELA DE PRODUTOS PARA RÓTULOS

PRODUTO	NÚMERO
QUEIJO MINAS FRESCAL	01
QUEIJO PROVOLONE	02
QUEIJO MEIA CURA	03
QUEIJO MUSSARELA	04
QUEIJO MUSSARELA-NOZINHO	05
QUEIJO MUSSARELA NOZINHO TEMPERADO	06
QUEIJO PARMESÃO	07
QUEIJO DO REINO	08
RICOTA	09
RICOTA CONDIMENTADA	10
COALHADA	11
COALHADA TEMPERADA	12
COALHADA SECA	13
IOGURTE NATURAL	14
IOGURTE COM SABOR	15
IOGURTE LIGHT	16
MANTEIGA	17
REQUEIJÃO	18
QUEIJO DE CABRAS	19
QUEIJO DE OVINOS	20
QUEIJO DE BÚFALA	21
LINGÜIÇA CALABRESA	22
LINGÜIÇA TOSCANA	23
LINGÜIÇA PORTUGUESA	24
LINGÜIÇA PURA	25
LINGÜIÇA DE PERNIL	26
LINGÜIÇA DE LOMBO	27
LINGÜIÇA APIMENTADA	28
LINGÜIÇA DEFUMADA	29
LINGÜIÇA MISTA	30
LINGÜIÇA DE FRANGO	31
LINGÜIÇA PURA COM PROVOLONE	32
CHOURIÇO	33
HAMBURGUE	34
ALMONDEGA	35
TENDER	36
OVOS DE GALINHA	37
OVOS DE CODORNA	38
OVOS DE CODORNA EM CONSERVA	39
TORRESMO PRÉ FRITO	40
SALSICHA	41
BEBIDA LÁCTEA	42
LEITE CONDENSADO	43
LEITE CONDENSADO SEM AÇÚCAR	44
QUEIJO PROCESSADO	45
DOCE DE LEITE	46
GELÉIA REAL	47
MEL	48
PRÓPOLIS	49
SALAME	50