



Decreto do Executivo Municipal nº 10, de 14 de março de 2016.

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 3.452, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2016, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Liberato Salzano, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições legais, e

Considerando, a necessidade de o Município adequar sua legislação (Lei Municipal nº 3.422/2015 e Decreto do Executivo Municipal nº 33/2015) em consonância com as diretrizes e orientações repassadas em pré-auditoria realizada por técnicos da Secretaria de Desenvolvimento Rural – SDR;

Considerando, que a Lei Municipal nº 3.422, de 24 de julho de 2015, fora revogada pela Lei nº 3.452, de 26 de fevereiro de 2016;

Considerando, que o art. 13 da Lei Municipal nº 3.452/2016 refere que o Executivo Municipal a regulamentará, por decreto, dispondo sobre as condições gerais higiênico-sanitárias a serem observadas para a aprovação e funcionamento dos estabelecimentos subordinados à fiscalização municipal e regulamentará o que for necessário para o cumprimento de seus objetivos principais;

DECRETA:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º. O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de Liberato Salzano, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência do Município de Liberato Salzano/RS, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e da Lei Municipal nº 3.452, de 26 de fevereiro de 2016, será executado pela Divisão de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (DIISPOA), vinculada à Secretaria da Agricultura.

Parágrafo Primeiro. A inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Liberato Salzano/RS, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de SUSAF ou SISBIPOA.

Parágrafo Segundo. A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito e rotulagem de quaisquer produtos e subprodutos destinados à alimentação humana.

Art. 3º. Ficará a cargo do coordenador do "SIM", fazer cumprir estas normas, também outras poderão ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o §1º do Art. 2º deste Decreto.



Parágrafo Primeiro. O cargo de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será exercido por Médico Veterinário.

Parágrafo Segundo. Para execução de suas atividades, o Médico Veterinário coordenador do "SIM" tem autorização para conduzir veículo oficial.

Parágrafo Terceiro. Além deste Decreto, outros regulamentos que virão por força deste artigo deverão abranger as seguintes áreas:

- a) A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- b) A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- c) As análises de laboratórios;
- d) A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- e) Fiscalização e execução de autos de infração;
- f) Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 4º. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação do terreno e registro prévio ao "SIM" de seus projetos e produtos, onde para efeitos sinérgicos o "SIM" estabelece desde já uma parceria com o setor de vigilância sanitária do município, tanto na observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

Parágrafo único. Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas no Capítulo XII.

Art. 5º. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo "SIM" deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória, podendo, para tanto, ser celebrado convênio entre o Município de Liberato Salzano/RS e o empreendedor com a finalidade deste subsidiar horas extras e auxiliares, conforme normatização específica.

Art. 6º. Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela legislação em vigor, bem como, ao Código do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no "SIM" ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 27 do Decreto Federal nº 1.255, de 25.06.62 ou o que vier a substituí-lo.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 7º. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- a) **Os de carnes e derivados:**
 - Matadouro-Frigorífico



- Fábrica de Conserva de Produtos Cárneos
- Entrepasto de Carnes e Derivados

b) Os de leite e derivados:

- Estábulo leiteiro - Granja leiteira - Fábrica de Laticínios

c) Os de pescado e derivados:

- Entrepasto de Pescado
- Fábrica de Conservas de Pescado

d) Os de ovos e derivados:

- Fábrica de Conservas de Ovos
- Entrepasto de Ovos

e) Os de mel e cera de abelhas e seus derivados:

- Apiário
- Entrepasto de Mel e Cera de Abelhas

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento, tais como:

1. Agroindústria familiar: o empreendimento de propriedade ou posse de agricultor(es) familiar(es) sob gestão individual ou coletiva, localizado em área rural ou urbana, com a finalidade de beneficiar e/ou transformar matérias-primas provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais, abrangendo desde os processos simples até os mais complexos, como operações físicas, químicas e/ou biológicas;

2. Agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal: os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais;

3. Matadouro frigorífico: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial;

4. Fábrica de conservas: o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis;

5. Entrepasto de carnes e derivados: o estabelecimento destinado ao recebimento guarda conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do "SIM";

6. Estábulo leiteiro: o estabelecimento localizado em zona rural ou suburbana, destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza;



7. Granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza;

8. Fábrica de laticínios: o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

9. Entrepasto de pescado: o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependência para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispendo de equipamento para aproveitamento integral, de subprodutos não comestíveis;

10. Fábrica de conservas de pescado: o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis;

11. Fábrica de conservas de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos;

12. Entrepasto de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispendo ou não de instalações para sua industrialização;

13. Apiário: o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados;

14. Entrepasto de mel e cera de abelhas: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

CAPÍTULO III

DA APROVAÇÃO DO PROJETO, OBTENÇÃO DO REGISTRO, ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL E CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 8º. Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao "SIM":

I - Os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e/ou seu preparo e industrialização, sob qualquer forma para consumo;

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

III - Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal, excetuada a fabricação;

IV - As casas comerciais e restaurantes que a qualquer título comercializem ou ofereçam produtos de origem animal fabricados em suas instalações.

Art. 9º. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 8º receberão número de registro.

Parágrafo Primeiro. Estes números obedecerão à seriação própria e independente, uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo "SIM".



Parágrafo Segundo. O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Parágrafo Terceiro. Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 10. Para o Registro de Estabelecimentos junto ao "SIM" se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do Estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

- 1) Requerimento ao Senhor Coordenador do "SIM" solicitando Vistoria do Terreno (Anexo 02);
- 2) Requerimento ao Senhor Prefeito para solicitação de registro (Anexo 03);
- 3) Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador do "SIM", no qual solicita Análise do Projeto (Anexo 04), após emissão de Parecer Técnico de Inspeção do terreno com efeito favorável;
- 4) Plantas de situação e localização;
- 5) Memorial Econômico-Sanitário (anexo 05);
- 6) Memorial descritivo da construção (Anexo 06);
- 7) Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas. (anexo 07);
- 8) Licença Prévia ou Licença de Operação Ambiental;
- 9) ART ou RRT do responsável pelo projeto;
- 10) Cronograma de execução;
- 11) Programa de Boas Práticas de Fabricação;
- 12) Planta baixa com "layout" dos equipamentos, bem como o fluxograma de produção;
- 13) Alvará de localização;
- 14) Aprovação de rótulo(s).

Parágrafo Primeiro. O Programa de Boas Práticas de Fabricação, constante no item 11, deverá prever mecanismos de resgate ("recall") de seus produtos, identificados por lotes, bem como conter no mínimo os seguintes Procedimentos Operacionais Padrão (POP's):

- I - Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO).
- II - Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas
- III - Higiene e saúde dos funcionários.
- IV - Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos.
- V - Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos.

Parágrafo Segundo. Para registro de Estábulo Produtor de Leite, além dos itens mencionados no caput, deverá também ser instruído o processo com os seguintes documentos:

- 1) Ficha individual dos animais para controle de Inspeção com fotografias (6 x 6 cm) em dois perfis, ou identificação através de sinais ou marcação;



2) Levantamento sanitário do gado leiteiro efetuado por Médico Veterinário, com provas de tuberculose e brucelose;

3) Laudo de inspeção realizado por Médico Veterinário do Serviço de Inspeção;

4) Levantamento fotográfico das dependências do Estábulo leiteiro;

Parágrafo Terceiro - Em relação às Plantas, estas devem obedecer a seguinte convenção:

1) Escalas:

- Situação - escala 1/500;
- Baixa - escala 1/100;
- Fachada - escala 1/50;
- Cortes - escala - 1/50;
- Detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
- Hidro sanitária - escala 1/100 ou 1/500;

2) Cores:

Estabelecimentos novos: cor preta;

Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

- cor preta - para partes a serem conservadas;
- cor vermelha - para partes a serem construídas;
- cor amarela - para partes a serem demolidas;
- cor azul - para elementos construídos em ferro;
- cor cinza - para partes de concreto;
- cor "terra de siene" - para partes em madeira;

3) Demais informações:

- Orientação magnética;
- Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;
- Perfil longitudinal e perfil transversal do terreno em posição média, sempre de nível.

Art. 11. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo "PROJETO AUTORIZADO SIM" ou "REFORMA AUTORIZADA SIM", onde o requerente pode dar início às obras.

Parágrafo único. Os carimbos com os dizeres "PROJETO AUTORIZADO SIM" e "REFORMA AUTORIZADA SIM" terão tamanho padronizado de 7,5 cm por 4 cm no formato retangular, com local específico para assinatura do Coordenador do "SIM" e número de protocolo "SIM", conforme modelo exposto no Anexo 12.

Art. 12. Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao "SIM" a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao "SIM" instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.



Art. 13. Será deferida a concessão de Registro em caráter experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

- 1) Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;
- 2) Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;
- 3) As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo "SIM".

Art. 14. O Registro Definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no Órgão Fiscalizador do exercício legal da atividade.

Parágrafo único. No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno.

Art. 15. A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Sr. Coordenador do "SIM". Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

- 1) Requerimento ao Sr. Diretor do "SIM";
- 2) Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- 3) Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial;
- 4) Anexação do Título de Registro da firma antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;
- 5) Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;
- 6) Parecer Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com efeito conclusivo.

Parágrafo único. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora. Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, sob estrito controle e fiscalização local.

CAPÍTULO IV DA IMPLANTAÇÃO

Art. 16. Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

- a) Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- b) Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- c) Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;



- d) Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- e) Facilidade de acesso;
- f) Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- g) Facilidade no abastecimento de água potável;
- h) Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- i) Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso dela esteja próximo;
- j) Facilidade na delimitação da área.

Parágrafo Primeiro. A planta deverá ser instalada, de preferência, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco (05) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Parágrafo Segundo. Além do recuo citado, o empreendedor deve consultar o Órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar as margens de rodovias.

Art. 17. Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros:

- 800 (oitocentos) litros por bovino (para abatedouros);
- 500 (quinhentos) litros por suíno (para abatedouros);
- 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino (para abatedouros);
- 30 (trinta) litros por ave (para abatedouros) e
- 06 (seis) litros por litro de leite industrializado;

Parágrafo Primeiro. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde.

Parágrafo Segundo. Poderá ser aceito o uso de águas de cisternas, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo os requisitos estabelecidos pela Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde.

Parágrafo Terceiro. Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público.

Parágrafo Quarto. Deverá dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, inclusive vapor no que couber.

Art. 18. Dispor de iluminação natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências, conforme Norma Técnica específica.

Art. 19. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, com inclinação mínima de 1% para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção, conforme Norma Técnica específica.



Art. 20. Ter paredes lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas ser chanfrados, conforme Norma Técnica específica.

Art. 21. Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, conforme Norma Técnica específica.

Art. 22. Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, conforme a categoria. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis, conforme Norma Técnica específica.

Art. 23. Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção, conforme Norma Técnica específica.

Art. 24. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável e de superfície lisa, que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadouros de botas, conforme Norma Técnica específica.

Art. 25. Dispor de rede coletora de efluentes com dispositivo que evite o refluxo e odores, bem como à entrada de roedores, insetos e outros animais, para que seja tratado/disposto em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle ambiental.

Art. 26. Dispor de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários e com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo, conforme Norma Técnica específica.

Art. 27. Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de acordo com cada Norma Técnica a ser elaborada pelo "SIM" para cada categoria de estabelecimento, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e operacionalização das atividades relacionadas.

Art. 28. Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos e roedores, conforme Norma Técnica específica.

Art. 29. Dispor de câmara fria em tamanho compatível com a produção diária pretendida em projeto, aparelhada com visor de temperatura digital e gerador, bem como aferida e monitorada pelos POP's.

Parágrafo único. Poderá ser aceito o uso de geladeiras convencionais desde que possuam visor de temperatura digital e gerador, bem como aferida e monitorada pelos POP's.

Art. 30. Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no estabelecimento, conforme Norma Técnica específica.

Art. 31. Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, preferencialmente separada do estabelecimento e localizada à sua entrada, conforme Norma Técnica específica.



CAPÍTULO V DAS TAXAS DE VISTORIA E INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 32. Fica instituída no Município de Liberato Salzano a taxa de Vistoria e Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, devida por todo aquele que desenvolver atividade sujeita à aprovação de Serviço de Inspeção Municipal, cujo lançamento e arrecadação observarão o procedimento previsto no Código Tributário Municipal.

Parágrafo único. A taxa será recolhida:

I – Na solicitação do registro, quando se tratar de licença e vistoria de estabelecimento e de veículos;

II – O estabelecimento terá 15 dias para o pagamento, após a fiscalização, quando se tratar de inspeção sanitária de produtos de origem animal.

Art. 33. O valor das taxas de registro e licenciamento no "SIM" será calculado tendo por base a VRM – Valor de Referência Municipal, na forma da tabela abaixo:

ATIVIDADE	/VRM
I - Exame de projetos de prédios industriais para industrialização de produtos de origem animal;	
- até 250 m ²	2,00
-Acima de 250m ²	0,02/m ²
II - Alvará inicial e anual, incluindo vistoria prévia de área e de veículo	2,00
III - Registro de produtos, registro de rótulo e embalagem	1,00
IV - Fiscalização no abate de bovinos, exceto vitelo (por cabeça)	0,10
V – Fiscalização no abate de ovinos, caprinos, suínos e vitelos (por cabeça)	0,04
VI - Fiscalização no abate de aves e coelhos (lote de 100 cabeças)	0,10
VII - Fiscalização de beneficiamento e conserva de pescado (100 kg de pescado)	0,05
VIII - Fiscalização de abate de rã e outros animais (lote de 100 kg)	0,10
IX - Inspeção Sanitária de produtos lácteos (100 litros de leite industrializado)	0,03
X - Inspeção Sanitária de produtos embutidos, conservas e outros produtos processados de origem animal (100 kg de produto final)	0,03
XI - Inspeção Sanitária de ovos (100 dúzias produzidas)	0,05
XII - Inspeção Sanitária de mel (100 kg produzidos)	0,05
XIII - Alteração de Razão Social.....	2,00
XIV – Encerramento das Atividades.....	2,00

Art. 34. Os valores correspondentes ao montante do mês serão cobrados dos estabelecimentos mediante os relatórios emitidos pelo encarregado da Inspeção Municipal.

Art. 35. Aplicam-se à taxa instituída por este Decreto, os dispositivos constantes do Código Tributário Municipal, em especial os relativos às multas, juros, correção monetária, inscrição em Dívida Ativa e demais aspectos pertinentes.



CAPÍTULO VI DAS CARNES E LEITE IN NATURA

Art. 36. O abate de animais para o consumo público ou para matéria-prima, fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município Liberato Salzano, estarão sujeitos às seguintes condições:

I - O abate e a industrialização de carnes e leite só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados, tanto na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

II - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência.

III - A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

IV - Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite in natura para beneficiamento em Fábrica de laticínios ou Entrepasto, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria Municipal da Saúde.

CAPÍTULO VII DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 37. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post mortem" e abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3, de 17 de janeiro de 2000, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir.

Art. 38. Somente será permitido o sacrifício dos animais após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 39. Em suínos, depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Parágrafo único. No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 40. Eviscerar, sob as vistas de funcionário do "SIM", em local em que permita o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais depurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

Art. 41. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 42. Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.



CAPÍTULO VIII DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS.

Art. 43. Com relação à inspeção "*ante-mortem*", cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 109 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 29.03.52, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.62 ou o que vier o substituir.

Art. 44. Cumprir, no que se refere à inspeção "*post-mortem*" o disposto nos Artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como, 227 a 242, do regulamento citado no Art. 48 ou o que vier o substituir.

Art. 45. Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos Artigos 130 a 134 do RIISPOA ou os que vierem os substituir.

Art. 46. Considerar, quando da inspeção de animais, no que tange à carcaças e vísceras, o previsto nos Art. 43, 44 e 45, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

Parágrafo único. No caso de tratamento pelo frio só é permitido beneficiar a carcaça em partes menores antes do congelamento se houver a possibilidade de lacrar a câmara fria para monitoramento e fiscalização do "SIM".

Art. 47. Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados e em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

Parágrafo Primeiro. Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 02 (duas) horas quando estas matérias-primas forem destinadas para alimentação animal direta.

Parágrafo Segundo. A critério do "SIM" permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturadas com substâncias apropriadas para a finalidade, e que o seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

Parágrafo Terceiro. Caberá ao "SIM" adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

Art. 48. No que couber cumprir no que se refere à inspeção de leite e derivados, o disposto nos Artigos 475 a 705 do RIISPOA ou os que vierem os substituir.

CAPÍTULO IX DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 49. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam 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. Todos os Procedimentos de Higiene Operacional (PPHO) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e devidamente evidenciados nos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) da empresa, de acordo com o § 1º do Art. 10.



Art. 50. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos que processam produtos de origem animal, inclusive reservatórios de água, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

Parágrafo Primeiro. Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima, embalagem ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

Parágrafo Segundo. Os produtos utilizados na higienização deverão ser registrados no Órgão competente.

Art. 51. 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 devem lavar as mãos e higienizar as botas antes de ingressarem na área de manipulação, bem como, sempre que necessário, durante o processamento dos produtos, e na saída dos sanitários.

Art. 52. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde, conforme prevê o Artigo 67 deste Decreto.

Art. 53. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e deverão ser guardados em local próprio.

Art. 54. 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.

Art. 55. A embalagem dos 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.

Art. 56. 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. Estes deverão ter acabamento sanitário, ou seja, serem de superfície lisa de forma a permitir fácil limpeza.

Art. 57. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo Órgão competente.

Art. 58. Os matadouros e indústrias controlados pelo "SIM" devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou em depósito de produtos comestíveis, neste caso, mediante expressa autorização do "SIM".

Art. 59. Far-se-á, todas as vezes que o "SIM" julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 60. Lavar e desinfetar diariamente, após o encerramento das atividades, e sempre que necessário, os pisos, paredes, ralos, portas, assim como equipamentos e utensílios utilizados na produção. Na etapa de desinfecção, os sanitizantes empregados tem que ser registrados no Órgão competente.



Parágrafo único. É obrigatória a disponibilidade de água quente para matadouros-frigoríficos a fim de que a higienização empregada seja eficaz.

Art. 61. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido reuso de embalagens plásticas, tais como “pet’s”.

Art. 62. É vedado o emprego de vasilhames e/ou utensílios de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado ou qualquer outro material que por sua forma ou composição possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 63. Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo "SIM".

Art. 64. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 65. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 66. Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais, onde, para tal, utilizar-se-ão as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

Parágrafo único. Equipamentos, carrinhos, tanques e caixas plásticas que armazenem e/ou transportem alimentos condenado-impróprios devem ser marcados com coloração diferenciada, exemplo, pintados de vermelho a fim de fazer a distinção em relação aos demais.

Art. 67. Exigir dos operários atestado médico renovado anualmente com a definição explícita: "APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS", com os exames médicos que o coordenador do SIM julgar pertinente, tais como: coprocultura, exame para *Salmonella*, etc.. A inspeção de saúde será exigida sempre que a autoridade sanitária achar necessária para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários que tenham contato direto com a manipulação de produtos. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou lesões cutâneas nas mãos e antebraços ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade nos estabelecimentos definidos pelo Art. 7º do presente Decreto será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública.

Parágrafo único. O funcionário afastado da atividade só poderá retornar ao trabalho mediante apresentação de atestado de saúde atualizado assinado por médico habilitado.

Art. 68. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 69. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do "SIM".

Art. 70. A água de abastecimento utilizada no processo de higienização deve atender aos padrões de potabilidade, devendo ocorrer o monitoramento da cloração.



CAPÍTULO X DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 71. As matérias-primas de origem animais que derem entrada em indústrias e/ou agroindústrias familiares, assim como no comércio de Liberato Salzano/RS, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de Órgão federal, estadual ou municipal devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo Primeiro. Tratando-se de carnes *in natura*, deverão ser submetidas ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem, de modo que os produtos sejam mantidos a 7°C.

Parágrafo Segundo. A matéria-prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente com sistema de climatização adequado, de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se até 18°C (dezoito graus centígrados) durante os trabalhos, devendo para tal ser superestimado o cálculo da potência em BTU's no aparelho de ar condicionado, prevendo, desde já, a movimentação de funcionários e épocas mais quentes; outrossim, o tempo máximo de exposição da carne a esta temperatura é de 2 horas.

Parágrafo Terceiro. As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida, ou seja, estadual (DIPOA) ou federal (SIF), respectivamente.

Art. 72. “Os produtos industrializados pelos estabelecimentos registrados no SIM serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do mesmo”.

Parágrafo Primeiro. A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento de formulário de REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, constante no ANEXO 13 deste Decreto, incluindo registro de memoriais descritivos de processos de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal de acordo com Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para cada produto, se houver, podendo o coordenador do "SIM" exigir que seja anexada ficha técnica de insumos e/ou aditivos utilizados.

Parágrafo Segundo. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos Órgãos competentes do Ministério da Saúde.

Parágrafo Terceiro. Fica estabelecido o formato de "dia - mês - ano" (DD/MM/AAAA) para fins de impressão da validade do produto, bem como número de lote, podendo, a critério do SIM, ser solicitado estudo de vida de prateleira em laboratórios credenciados, caso haja incoerências nas informações definidas pela empresa em relação ao assunto.

Art. 73. Serão exigidas análises laboratoriais físico, químico e microbiológico no momento de registro de novos produtos, devendo compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

a) Análise físico-química

- umidade
- gordura
- proteína
- cálcio (base seca)
- nitrito e nitrato



b) Análise microbiológica

- *Salmonella* sp
- Coliformes fecais
- *Staphylococcus aureus*
- *Listeria monocytogenes* (no caso de leite e derivados)
- *Clostridium* sp. (para produtos cozidos)

Parágrafo Primeiro. As coletas para análises laboratoriais dos produtos finais seguirão o preconizado pela RDC nº 12, de 12 de janeiro 2001, do Ministério da Saúde, sendo a metodologia utilizada para o processamento baseada na Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Parágrafo Segundo. A periodicidade das análises será trimestral para microbiologia e semestralmente para físico-química, ficando o estabelecimento responsável pelos custos do laboratório conveniado. Os laudos serão entregues na sede do SIM para posterior repasse ao respectivo estabelecimento com devido registro do memorando de entrega, assinado pelo coordenador do SIM, assim como prevendo encaminhamento de ações fiscais, quando cabível.

Parágrafo Terceiro. Os registros completos sobre as amostras analisadas serão mantidos arquivados na sede do SIM. A frequência de coleta, assim como a definição dos produtos a serem coletados, obedecerá ao cronograma elaborado pelo SIM, o qual poderá ser alterado em caso de suspeita de alteração ou contaminação, ou a critério do coordenador do SIM.

Parágrafo Quarto. As análises físico-químicas para registro de produtos *in natura* ficam dispensadas, inclusive para registro de novos rótulos.

Parágrafo Quinto. Os produtos beneficiados adicionados de nitrito e nitrato devem apresentar monitoramento e controle deste aditivo a fim de que o seu nível não ultrapasse o limite máximo previsto na legislação.

Parágrafo Sexto. Em caso de violação dos parâmetros legais de qualidade de água ou produtos, proceder-se-á à sequência de sanções descritas no artigo 85, iniciando-se com advertência e seguindo-se a aplicação de penalidade de 1 a 5 VRM's para cada resultado insatisfatório, limitando-se a no máximo 3 (três) resultados insatisfatórios sucessivos. Após, persistindo a condição insatisfatória, proceder-se-á à suspensão das atividades, de acordo com o artigo 84 e presente Decreto regulamentador. A empresa somente será autorizada a voltar a produzir após apresentar 01 resultado satisfatório.

Parágrafo Sétimo. Consideram-se como padrões legais aqueles estabelecimentos através da Portaria nº 1.469, de 29 de dezembro de 2000, do Ministério da Saúde, e Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou a que vier a substituir.

Art. 74. Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pela Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, do Ministério da Agricultura e Resoluções RDC nº 259 e RDC nº 360 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou as que vierem a substituir.

Parágrafo único. Em relação a Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia, deverão ser observadas as regulamentações abaixo ou as que vierem a substituir:

I. Carnes e produtos cárneos

- a) Portaria nº 1004, de 11 de dezembro de 1998.
- b) Portaria nº 1002, de 11 de dezembro de 1998.



- c) Resolução - RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001.
- d) Resolução - RDC nº 28, de 23 de fevereiro de 2001.

II. Leite e derivados

- a) Portaria nº 38, de 15 de dezembro de 1989.
- b) Portaria DETEN/MS nº 29, de 22 de janeiro de 1996.
- c) Portaria DETEN/MS nº 28, de 22 de janeiro de 1996.
- d) Portaria DETEN/MS nº 21, de 15 de janeiro de 1996.
- e) Portaria DETEN/MS nº 236, de 21 de maio de 1996.
- f) Resolução CNS/MS nº 4, de 24 de novembro de 1988.

III. Ovos e derivados

- a) Portaria DETEN/MS nº 240, de 22 de maio de 1996.
- b) Resolução CNS/MS nº 4, de 24 de novembro de 1988.

IV. Pescados e Produtos da pesca

- a) Resolução CNS/MS nº 4, de 24 de novembro de 1988.

Art. 75. Qualquer produto derivado de carnes ou de leite deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo "SIM".

Parágrafo único. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do "SIM", através de todos os trâmites listados anteriormente para registro de produtos novos.

Art. 76. A carcaça parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificado por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo "SIM", bem como, devem dispor de lacre contendo as informações obrigatórias previstas nas leis citadas no artigo 74, ou seja, devendo apresentar: nome do estabelecimento, CNPJ/CPF, endereço, telefone para contato, prazo de validade/data de fabricação, forma de conservação e ingredientes.

Parágrafo Primeiro. Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra, "INSPECIONADO", o número de registro do estabelecimento e a palavra "SIM" a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal".

Parágrafo Segundo. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 77. O carimbo oficial do "SIM" terá formato circular com os dizeres "Secretaria da Agricultura" acima e "Liberato Salzano" abaixo, onde deverá trazer ao centro a palavra "SIM" seguida do número de registro do estabelecimento inspecionado, e terá tamanhos padronizados de 3 cm de diâmetro (Ø) e 1,5 cm de diâmetro (Ø), em fundo branco, conforme modelo exposto no ANEXO 14.

Parágrafo Primeiro. Os rótulos aprovados até a data desta padronização poderão ser utilizados normalmente até findarem seu estoque, onde, após, deverão ser confeccionados de acordo com a padronização ora definida.

Parágrafo Segundo. Para estabelecimentos com adesão ao SUSAF ou SISBI/POA deverão ser observados os Manuais de Identidade dos Selos, sendo a critério do "SIM", posicionados lateralmente ou abaixo do carimbo municipal.



Parágrafo Terceiro. Ficam instituídos, outrossim, carimbos para uso administrativo, para uso em "NÚMERO DE PROTOCOLO" e "RECEBIDO", os quais terão tamanhos padronizados de 2,5 cm por 6 cm e 1,5 cm por 5 cm, respectivamente, no formato retangular, com local específico para assinatura do Coordenador do "SIM" e número de protocolo ou recebido, conforme modelos definidos no ANEXO 15.

CAPÍTULO XI DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 78. O "SIM" deve dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção), em número adequado para realização da inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente, bem como auxiliar(es) administrativo(s), quando necessário, para consecução de trâmites burocráticos.

Parágrafo Primeiro. A inspeção "ante e post-mortem" é privativa do Médico Veterinário.

Parágrafo Segundo. O coordenador do SIM deve promover treinamento, capacitação e reciclagem da equipe do SIM com frequência mínima anual.

Art. 79. O "SIM" deve dispor de meios para registro dos dados estatísticos quanto à produção, assim como quanto às condenações realizadas nos estabelecimentos registrados no SIM que processam leite e derivados, carne e derivados". Os registros mencionados serão denominados "Mapa de Produção" e "Mapa Nasográfico".

Parágrafo único. Deve efetuar registro de quaisquer reuniões técnicas ou administrativas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal em atas numeradas.

CAPÍTULO XII DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 80. No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no artigo 2º da Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 23 de Novembro de 1989, ou a que vier a substituir.

Parágrafo único. Fica criada a ferramenta "Termo de Compromisso", anexo 8 deste documento, a ser assinada pelo responsável do estabelecimento, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo SIM. Em caso de descumprimento dos prazos, as infrações sanitárias serão encaminhadas conforme Art. 80.

Art. 81. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I- Advertência – quando o infrator for primário e não tiver agido de má fé ou dolo;

II- Multa em VRMs (Valores de Referência do Município), conforme art. 86, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - Apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - Interdição e/ou inutilização do produto;

V - Interdição do equipamento e/ou utensílio em caso de não apresentar condições para produção inócua;



VI - Suspensão da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

VII - Interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto; ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas para operação do estabelecimento;

VIII - Cancelamento do registro do produto;

IX - Cancelamento do registro de funcionamento do estabelecimento.

Parágrafo Primeiro. A multa não pode ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto-de- infração, detalhando a infração sanitária cometida, detalhando o artigo infringido e, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma do responsável legal.

Parágrafo Segundo. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 82. O inspetor que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção sanitária do “SIM” e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 83. O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Parágrafo único. A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao “SIM” e, em segunda instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário da Agricultura, composta preferencialmente por servidores concursados.

Art. 84. As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:

I - Ao proprietário do estabelecimento;

II - A quem tenha dado causa ao cometimento da infração;

III - A quem para a infração concorreu.

Parágrafo Primeiro. Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

Parágrafo Segundo. Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.

Parágrafo Terceiro. Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade.

Art. 85. As infrações sanitárias classificam-se em:

I - Leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;

II - Graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;

III - Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 86. A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores, em Valores de Referência Municipal (VRM's):



- I - Infrações leves: de 1 a 5 VRM's;
- II - Infrações graves: de 5 a 10 VRM's;
- III - Infrações gravíssimas: de 10 a 100 VRM's.

Parágrafo Primeiro. Sem prejuízo do disposto nos demais artigos, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Parágrafo Segundo. O valor da multa será calculado em VRM ou valor equivalente ao referencial que a substituir.

Parágrafo Terceiro. Os valores arrecadados com taxas sanitárias e multas serão encaminhados para conta específica do Município.

Art. 87. Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

- I - A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;
- III - Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 88. São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;
- III - A iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;
- IV - Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato lesivo;
- V - Se a falta cometida acarretar consequências de pequena monta e o infrator for primário.

Art. 89. São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - Ser o infrator reincidente;
- II - Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;
- III - Existir coação de outrem para a execução material da infração;
- IV - Ter a infração consequências danosa à saúde pública;
- V - Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;
- VI - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. 90. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 91. São consideradas infrações sanitárias:

- I - Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro Órgão competente;



II - Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo humano produto em desacordo com a legislação sanitária;

III - Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;

IV - Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;

V - Opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde;

VI - Obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

Art. 92. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;

V - Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 93. Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações - Multa no valor de 1 a 5 VRM's (um a cinco), quando:

a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

b) No preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem a prévia autorização da inspeção sanitária;

d) Os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II- Fraude – Multa no valor de 5 a 10 VRM's (cinco a dez), quando:

a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;

b) As operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;

d) Conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;



e) Especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações – Multa no valor de 10 à 100 (dez a cem), quando:

a) Os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 94. O descumprimento das normas contidas no presente Decreto ficará sujeito às sanções previstas no artigo 2º, da Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituir.

Art. 95. As indústrias, agroindústrias familiares e abatedouros terão um prazo de 90 (noventa) dias, prorrogáveis por mais 90 (noventa) dias, a critério do “SIM”, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

CAPÍTULO XIII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 96. O modelo oficial de certificado sanitário do "SIM", que acompanhará sempre os produtos registrados, deverá obedecer ao estipulado em Decreto.

Parágrafo Primeiro. Os demais documentos a serem usados pelo "SIM" em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.

Parágrafo Segundo. Os arquivos do “SIM” são considerados confidenciais, necessitando de autorização do coordenador para visualização e acesso onde apenas a equipe de auxiliares administrativos e auxiliar de inspeção estão autorizados.

Art. 97. Todo abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual), SIM (Serviço de Inspeção Municipal), ou certificado pelos sistemas de equivalência SISBI e SUSAF-RS será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

Art. 98. Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o "SIM" organizará, ou em conjunto com outros Órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 99. A cada 05 (cinco) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 100. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo diretor do "SIM", ficando o Secretário Municipal da Agricultura autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento, sendo considerados de procedimento interno do Serviço.

Art. 101. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 102. Fica aprovada a Norma Técnica de Instalações e Equipamentos para Fábricas de Conservas de Produtos Cárneos (Exceto Enlatados), a Norma Técnica de Instalações e Equipamentos para



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIBERATO SALZANO
CNPJ 89.030.639/0001-23
Av. Rio Branco, 234 – Centro – CEP 99690-000
Fone (0XX55) 37551133 - FAX (0XX55) 37551170



Entrepósitos de Ovos e Norma Técnica de Instalações e Equipamentos para Fábrica de Laticínios em anexo a este Decreto.

Art. 103. Revoga-se o Decreto do Executivo Municipal nº 33, de 27 de julho de 2015.

Art. 104. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Centro Administrativo Municipal de Liberato Salzano Wilson Boeni Gewehr, aos 14 dias do mês de março de 2016.

Gilson De Carli
Prefeito Municipal

Afixado no mural de publicações oficiais do Município, nesta data, na forma da Lei.

Registre-se. Publique-se.

Data Supra.

Lourdes Valduga Sfredo

Secretária da Administração



ANEXO 01 - PROGRAMA DE TRABALHO – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

1) PROGRAMA DE TRABALHO – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM 1.1) DA ESTRUTURA ADMINISTRATIVA E ÂMBITO DE APLICAÇÃO

A Administração Municipal é constituída dos Órgãos integrados na estrutura administrativa do Município e das entidades dotadas de personalidade jurídica própria, onde os Órgãos da administração direta que compõem a estrutura do Município se organizam e se coordenam, atendendo aos princípios técnicos recomendáveis ao bom desempenho de suas atribuições.

O Serviço de Inspeção Sanitária Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM - vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, conforme figura 01.

A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal é exercida em todo o território do Município de Liberato Salzano/RS, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem atendidas pelos matadouros, indústrias, agroindústrias familiares e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal, onde sua operacionalização obedece às normativas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

O cargo de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal é exercido por Médico Veterinário concursado e este tem por responsabilidade fazer cumprir as normas previstas na Lei de criação do SIM e Decreto que a regulamenta, bem como outras podem vir a ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos registrados no município.

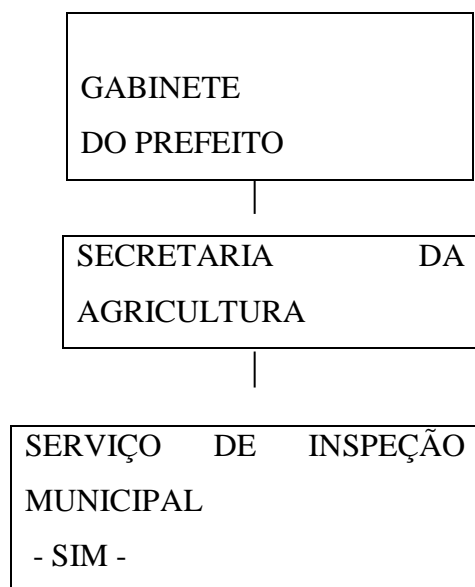


Figura 01 - Organograma do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

1.2) DA ESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS HUMANOS

O Serviço de Inspeção Municipal - SIM - conta com uma estrutura administrativa completa para execução de suas atividades, englobando sala isolada com mesa, cadeiras, arquivo e computador exclusivos, impressoras, telefone e carro, dentre outros equipamentos complementares.



O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) é composto por 01 (um) coordenador, Médico Veterinário, 01 (um) auxiliar de inspeção, que também é responsável pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, e 02 (dois) auxiliares administrativos com ampla experiência nos serviços da Secretaria Municipal da Agricultura.

1.3) DA LEGISLAÇÃO MUNICIPAL PERTINENTE

Em consonância com as diretrizes e orientações repassadas em audiência preliminar junto ao DIPOA/DDA/SEAPA-RS, bem como MAPA, o Município de Liberato Salzano/RS adequou e atualizou sua legislação referente ao serviço de inspeção municipal - SIM.

Para tanto, o município de Liberato Salzano possui a legislação citada a seguir e pela qual este documento é anexado:

- Lei Municipal nº 3.452, de 26 de fevereiro de 2016.
- Decreto Municipal nº 10, de 14 de março de 2016.

1.4) DA RELAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM

Atualmente o Município de Liberato Salzano/RS possui apenas um estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, como descrito na tabela abaixo:

EMPRESA	MATADOURO FABIANO MILANI -ME	
PROPRIETARIO	FABIANO MILANI	
CNPJ/ CPF	08.328.030/0001-33	
INSCRIÇÃO ESTADUAL Nº	08.328.030/0002/14	
REGISTRO DE ALVARÁ MUNICIPAL	271/2006	
DATA DO REGISTRO	13/12/2013	
CATEGORIA DO PRODUTO	Manipulação e Produção de Carcaça	
ENDEREÇO	RODOVIA RS 143, KM 5	
TELEFONE	(55) 3755-1218	
ENDEREÇO ELETRÔNICO	fabiano_milani@hotmail.com	
PRODUTOS REGISTRADOS	PRODUTO	Nº REGISTRO SIM
	CARNE RESFRIADA BOVINA	SIM 001
	CARNE RESFRIADA SUÍNA	SIM 001

1.5) DA FREQUÊNCIA DAS INSPEÇÕES DE ROTINA, CRONOGRAMA DE TRABALHO E ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA

O Serviço de Inspeção Municipal elaborou um calendário de ações dividido em inspeções de rotina semanais, inspeções de rotina mensais, verificação ou apuração de denúncias e programas específicos de treinamentos, capacitação e reciclagem, tanto dos estabelecimentos registrados (produtores, agroindústrias, técnicos, etc.) bem como de supervisão das atividades dos servidores que atuam no SIM.

Deste modo, foram criados 02 tipos de formulários de inspeção: o primeiro mais reduzido para visitas semanais, com uma lista de itens a serem observados com ênfase nos aspectos operacionais da



atividade em questão, como manipulação e beneficiamento, além de pontos específicos de produtos e insumos. Basicamente, elencam-se os itens: teto, parede, piso, equipamentos, manipuladores, odor, qualidade da água, resíduos, insumos, temperatura do alimento, da sala, da câmara, registros, organização geral. Desta forma, aplica-se o conceito de C (conforme), NC (não conforme) ou NSA (não se aplica).

O segundo formulário, mais completo, é composto de uma lista exaustiva de itens a serem repassados nas visitas mensais ou para estabelecimentos novos, de acordo com material juntado em anexo, dando-se ênfase aos aspectos estruturais do estabelecimento que necessitam de manutenção, onde, igualmente, se aplica o conceito de C (conforme), NC (não conforme) ou NSA (não se aplica).

Em relação ao cronograma de trabalho, outro documento em anexo estabelece uma descrição mensal detalhada de todas as atividades do SIM com periodicidade anual, representado por data, atividade, área/especificação, responsável, frequência, data de entrega do ofício e situação atual do procedimento, ou seja, se realizado, não realizado ou pendente.

O Serviço de Inspeção Municipal instituiu, juntamente com o setor da vigilância sanitária, um calendário de atividades de educação sanitária no município, identificando os diversos públicos-alvo (produtores, agroindústrias, responsáveis técnicos, etc.), onde seus respectivos temas serão elencados conforme a necessidade e o estágio do empreendedor em questão, especificando carga horária e conteúdo programático. A frequência destes cursos é pensada de forma semestral e executada na forma de palestras com projetor.

Igualmente, a capacitação e reciclagem dos servidores que atuam no SIM são pensadas de forma anual, podendo ocorrer fora do município, em participações de cursos de extensão, treinamentos específicos e/ou congressos, como também trazendo palestrantes ao município.

2) DA NORMATIZAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, PERIODICIDADE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS E LICENCIAMENTO AMBIENTAL

Em relação à normatização sobre Boas Práticas de Fabricação (BPF), o SIM segue o preconizado pela Portaria Nº 368, de 04 de setembro de 1997, que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores e/ou industrializadores de alimentos, juntamente com a Circular 175 do MAPA, sendo os documentos norteadores para verificação e aprovação dos Manuais de Boas Práticas de Fabricação apresentados pelos empreendedores e seus respectivos responsáveis técnicos. Estes fundamentos legais apontados servirão, tão somente, como base para a análise do SIM sobre os Manuais de BPF, sendo adaptados de acordo com a realidade municipal.

A propósito das análises laboratoriais de água, os estabelecimentos inspecionados pelo SIM são abastecidos pelo Sistema Alternativo Coletivo (SAC), denominado Poço 1, localizado nas coordenadas 27°36'51.45"S 53°4'14.16"O, na Localidade de Linha Dinóca e denominado Poço 2, localizado nas coordenadas 27° 37'32.96" S e 53°1'36.75"O, na localidade de Linha Campo Novo, sob responsabilidade municipal e fiscalizado pela Vigilância Ambiental Municipal, através de programa governamental específico (SISAGUA).

A análise do referido poço apresenta-se potável nos requisitos físico-químicos analisados (pH, cor, cloro residual livre e turbidez), bem como nos requisitos microbiológicos (Coliformes Totais e *Escherichia coli*), sendo as análises laboratoriais emitidas mensalmente por laboratórios terceirizados, credenciados e atestadas por químico responsável. Em relação às análises laboratoriais dos produtos, o estabelecimento sujeito à inspeção municipal, deve dispor de meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.



No momento do registro de um novo produto, o empreendedor deve apresentar as análises laboratoriais dos produtos finais, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa RDC nº 12 de 26 de agosto de 2001 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, onde as principais características analisadas são:

- Pesquisa de *Salmonella* spp: ausência em 25g
- Contagem de Coliformes Totais (35°C) e Coliformes Termo tolerantes (45°): <1,0x10UFC/g est.
- Contagem de *Staphylococcus aureus*: <1,0x10UFC/g est.
- *Listeria monocytogenes* (no caso de leite e derivados)
- *Clostridium* sp. (para produtos cozidos)

A periodicidade de coleta dos produtos será trimestral para análise microbiológica e semestral para análise físico química, sendo aleatória a escolha do produto, a critério do coordenador do SIM, ficando o estabelecimento responsável pelos custos do laboratório credenciado, o qual entregará o laudo final no SIM, que se responsabilizará pela manutenção dos registros completos sobre as amostras analisadas. O Município de Liberato Salzano/RS possui Convênio com o Estado e envia as análises de água ao Laboratório LACEN de Palmeira das Missões/RS e também é conveniado com a Fundação Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões-URI. A periodicidade das análises poderá ser alterada em caso de suspeita de alteração ou contaminação.

O encaminhamento dos pedidos de registro de estabelecimento de produtos de origem animal deverá ser precedido de inspeção prévia e respectiva liberação de licença ambiental (Licença Prévia ou Licença de Operação) pelo Departamento de Meio Ambiente Municipal ou Órgão estadual competente, levando-se em conta, principalmente, sistemas de tratamento de dejetos e minimização de impactos ambientais, capacidade da câmara fria, dentre outras.

3) AÇÕES DE COMBATE À FRAUDE E AÇÕES DE COMBATE ÀS ATIVIDADES INFORMAIS

Sobre os mecanismos de combate à fraude econômica, foi estabelecida uma parceria entre o SIM e o setor responsável pela cobrança do ICMS, vinculado à Secretaria Municipal da Fazenda, onde, após apresentação dos talões do produtor neste setor, é gerado um mapa de produção especificando detalhadamente cada produto comercializado e sua quantidade em quilos (kg). Outra ação complementar de combate à fraude é cruzar estas informações com as Guias de Trânsito Animal (GTA), apresentadas na Secretaria Municipal da Agricultura, onde é possível verificar as entradas e saídas em nome do estabelecimento/produtor.

A respeito das ações de combate às atividades informais, já é bastante consolidada a parceria do SIM com o setor da vigilância sanitária do município, tanto na observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades. Este quesito mostra a dificuldade e o tempo necessário para inverter toda uma situação cultural, principalmente em municípios pequenos, onde praticamente todo produtor rural beneficia carne e derivados, leite e derivados, mel, ovos, etc. Neste sentido, busca-se uma atenção maior nas palestras orientadoras sobre os benefícios de se entrar para a formalidade e legalidade, através de atividades de educação sanitária, listadas anteriormente.

Liberato Salzano, 14 de março de 2016.

XXX – Médico Veterinário
CRMV RS XXX, Matrícula XXX
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal - SIM



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIBERATO SALZANO
CNPJ 89.030.639/0001-23
Av. Rio Branco, 234 – Centro – CEP 99690-000
Fone (0XX55) 37551133 - FAX (0XX55) 37551170



ANEXO 02 – REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE VISTORIA NA ÁREA

SOLICITAÇÃO DE VISTORIA

Ilmo. Sr. Coordenador
Serviço de Inspeção Municipal - SIM
Médico Veterinário
Município de Liberato Salzano- RS

A Empresa ..., localizada na rua, Município Tal, CEP Telefone....., CNPJ Nº, Inscrição Estadual nº, vem através de seu proprietário(a), Fulano de, solicitar vistoria no seu endereço para avaliar a possibilidade para a atividade Tal (dizer qual a atividade pretendida).

Sem mais para o momento, agradecemos desde já a atenção.

Cordialmente

Em **Tal data.**

Proprietário **Tal,**
Responsável



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIBERATO SALZANO
CNPJ 89.030.639/0001-23
Av. Rio Branco, 234 – Centro – CEP 99690-000
Fone (0XX55) 37551133 - FAX (0XX55) 37551170



ANEXO 03 – REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO

REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO

Ilmo. Sr. Coordenador do SIM.....
MUNICÍPIO DE LIBERATO SALZANO.

A Empresa....., CNPJ nº, Inscrição Estadual nº, vem por meio deste, solicitar o Registro ou a aprovação do projeto, junto a essa Secretaria Municipal da Agricultura, da sua “DIZER ATIVIDADE”, localizada na Rua, Município de Liberato Salzano/RS, CEP. 99.690-000, possuindo o telefone, anexando para tanto os documentos necessários.

Certos de sua atenção, despedimo-nos cordialmente,

Em Liberato Salzano, de de 2016.

Fulano de Tal,
Responsável pela Empresa Tal.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIBERATO SALZANO
CNPJ 89.030.639/0001-23
Av. Rio Branco, 234 – Centro – CEP 99690-000
Fone (0XX55) 37551133 - FAX (0XX55) 37551170



ANEXO 04 – REQUERIMENTO PARA ANÁLISE DE PROJETO

SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE DE PROJETO

Ilmo. Sr. Coordenador
Serviço de Inspeção Municipal - SIM
Médico Veterinário
Município de Liberato Salzano- RS

A Empresa, localizada na Rua, Município, CEP..., Telefone, CNPJ Nº ..., Inscrição Estadual nº, vem através de seu proprietário(a), Fulano de, solicitar análise técnica do projeto enviado para avaliar a possibilidade para a atividade, (dizer qual a atividade pretendida).

Sem mais para o momento, agradecemos desde já a atenção.

Cordialmente

Em Tal data.

Proprietário **Tal,**
Responsável pela empresa **Tal.**



ANEXO 05 – ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO

ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO

- 1) Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
- 2) Denominação do estabelecimento (Nome Fantasia, se existir)
- 3) Endereço e Telefone para contato do estabelecimento
- 4) Categoria do estabelecimento (Art. 7º do Decreto nº 10, de 26 de fevereiro de 2016)
- 5) Capacidade máxima do estabelecimento: a) - de abate; b) - de beneficiamento; c) - de industrialização, dos diferentes produtos.
- 6) Descrever o processo de abate de cada espécie, de processamento ou de industrialização de cada produto.
- 7) Produtos que pretende fabricar e comercializar.
- 8) Matéria-prima (animais, leite, carnes, etc.): procedência, tipos (in natura, resfriado, congelado, etc.).
- 9) Mercado de consumo.
- 10) Número aproximado de empregados.
- 11) Meios de transporte a serem utilizados.
- 12) Água de abastecimento; a) - procedência e volume de vazão; b) - processo de captação; c) - sistema de tratamento; d) - depósitos e sua capacidade; e) - distribuição.
- 13) Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para a depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc. (nº licença ambiental)
- 14) Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
- 15) Separações das dependências de elaboração ou manipulação dos produtos comestíveis e não comestíveis.
- 16) Telas a prova de insetos nas janelas, molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis e não comestíveis, descrição de outras aberturas.
- 17) Natureza dos revestimentos dos pisos e paredes.
- 18) Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
- 19) Natureza e ou revestimento das mesas e equipamentos.
- 20) Instalações frigoríficas, área de capacidade das câmaras, sistema de refrigeração e capacidade dos compressores, máquinas, aparelhos e equipamentos.
- 21) Vestiário, sanitários e refeitório para funcionários.
- 22) Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza possa produzir mau cheiro.
- 23) Local e data.
- 24) Assinatura do responsável pelo estabelecimento.



ANEXO 06 - ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE 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
- 6) Área a ser construída
- 7) Área útil
- 8) Recuo do alinhamento da rua
- 9) Duração provável da obra
- 10) Argamassa
- 11) Fundações
- 12) Pé direito
- 13) Madeiramento e coberturas
- 14) Forros
- 15) Portas (dimensões e material - especialmente das câmaras frias)
- 16) Revestimento geral
- 17) Pavimentação
- 18) Esquadrias
- 19) Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências)
- 20) Instalações de água
- 21) Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água)
- 22) Pintura geral
- 23) Custo provável da obra.

Em **Tal data**.

Assinatura do Engenheiro ou Arquiteto responsável
CREA ou CAU n° _____



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIBERATO SALZANO
CNPJ 89.030.639/0001-23
Av. Rio Branco, 234 – Centro – CEP 99690-000
Fone (0XX55) 37551133 - FAX (0XX55) 37551170



ANEXO 07 - TERMO DE RESPONSABILIDADE

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Eu, FULANO DE TAL, responsável pelo **NOME DO ESTABELECIMENTO**, CPF/CNPJ N° XXX.XXX.XXX/XX, Inscrição Estadual n° XXXXXXXXXXXX, Inscrição Municipal n°: XXX e Registro de Alvará Municipal: XXX, venho por meio deste **Termo de Responsabilidade**, atestar ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal de Liberato Salzano, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas, de acordo com o elencado na Lei Municipal n° 3.452, de 26 de fevereiro de 2016 e no Decreto Municipal n° 10, de 14 de março de 2016, ficando ainda ciente, que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a aprovação prévia do projeto pelo SIM.

Sem mais para o momento, subscrevo abaixo.

Liberato Salzano , de de 2016.

FULANO DE TAL,
Responsável pelo **NOME DO ESTABELECIMENTO.**



ANEXO 08 - TERMO DE COMPROMISSO

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, FULANO DE TAL, responsável pelo empreendimento TAL, CPF N° XXX.XXX.XXX-XX, Inscrição Estadual n° XXX.XXX.XXX-XX, Inscrição Municipal n°: XXX e Registro de Alvará Municipal: XX, conforme arts. 11 e 12 do Decreto Municipal n° 10, de 14 de março de 2016, venho por meio deste **Termo de Compromisso**, aceitar e empenhar os condicionantes e prazos impostos para aprovação da reforma no estabelecimento em questão, segundo Processo....., e Ofício, , conforme descrições e prazos listadas abaixo:

ADEQUAÇÃO	PRAZO
Exemplo: Derrubada da parede do atual vestiário masculino para ampliação da sala de produção e alteração da forma de entrada das carcaças na sala de produção	30 dias
Exemplo: Colocação de aparelho condicionador de ar tipo split na sala de produção	60 dias
Exemplo: Construção de novo defumador (extra); Aumento do antigo "ante fumeiro"; Derrubada da parede da atual sala de temperos para colocação de porta de conexão do ante fumeiro com a sala de maturação.	180 dias

Sem mais para o momento, subscrevo abaixo.

Liberato Salzano, de de 2016.

FULANO DE TAL,
Responsável pela Agroindústria TAL.



ANEXO 09 - RELATÓRIO DE INSPEÇÃO MENSAL

	Prefeitura Municipal de Liberato Salzano Secretaria Municipal da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal Relatório de Inspeção Mensal Versão 02	SIM Protocolo n°		
IDENTIFICAÇÃO:				
Razão social:	Nome Fantasia:			
AVALIAÇÃO				
	C*	NC*	NSA*	Observação
Piso higienizado e em adequado estado de conservação.				
Paredes em adequado estado de conservação.				
Teto em adequado estado de conservação.				
Portas com fechamento automático funcionando corretamente				
Janelas e telas em adequado estado de conservação				
Instalações hidráulicas funcionando adequadamente, inclusive com água quente se aplicável.				
Caixas de gordura e de esgoto funcionando adequadamente.				
Ralos, funcionando adequadamente.				
Área Interna do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.				
Área Externa do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.				
Iluminação funcionando adequadamente				
Luminárias localizadas na área de preparo, armazenamento e dentro dos equipamentos que possam contaminar os alimentos, apropriadas e protegidas contra a explosão e quedas acidentais.				
Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras				
Ventilação funcionando adequadamente				
Equipamentos e filtros para climatização em bom estado de conservação.				



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIBERATO SALZANO
CNPJ 89.030.639/0001-23
Av. Rio Branco, 234 – Centro – CEP 99690-000
Fone (0XX55) 37551133 - FAX (0XX55) 37551170



Limpeza dos componentes do sistema de climatização troca de filtros, manutenção programada e periódica destes equipamentos registrados, verificados, datados e rubricados.				
Produtos destinados à higiene pessoal, disponíveis.				
Coletores de lixo em bom estado de conservação e funcionando adequadamente				
Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos em bom estado de conservação e funcionando adequadamente.				
Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras e em bom estado de conservação.				
Manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição.				
Registros				
Controle de vetores e pragas urbanas inclusive com procedimentos de pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.				
Reservatório de água livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.				
Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses.				
Coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento dotados de tampas acionados sem contato manual em bom estado de conservação e funcionando adequadamente				
Controle de saúde dos manipuladores				
Cartazes de orientação				
Veículos utilizados para o transporte do alimento em bom estado de conservação e funcionando adequadamente				
*C: conforme, *NC: não conforme, *NSA: não se aplica				
Observações:				

Liberato Salzano,.....dede 20.....	
Responsável pela inspeção	Responsável pelo Estabelecimento



ANEXO 10 - RELATÓRIO DE INSPEÇÃO SEMANAL

Prefeitura Municipal de Liberato Salzano Secretaria Municipal da Agricultura Serviço de Inspeção Municipal Relatório de Inspeção Semanal Revisão 01		SIM Protocolo nº		
IDENTIFICAÇÃO :				
Razão Social:		Nome Fantasia:		
AVALIAÇÃO				
	C*	NC*	NSA*	Observação
Piso				
Paredes				
Teto				
Equipamentos				
Manipuladores				
Odor				
Qualidade da água				
Resíduos acondicionados adequadamente				
Acondicionamento adequado de insumos				
Temperatura do Alimento				
Temperatura da sala				
Temperatura da Câmara				
Registros				
Organização Geral				
*C: conforme, *NC: não conforme, *NSA: não se aplica				
Notas:				
Liberato Salzano.....dede 20.....				
Responsável pela Inspeção		Responsável pelo Estabelecimento		



ANEXO 11 - CRONOGRAMA DE TRABALHO
Prefeitura Municipal de Liberato Salzano/Serviço de Inspeção Municipal – SIM
CRONOGRAMA DE TRABALHO

MÊS SETEMBRO						
DATA	ATIVIDADE	ÁREA/ESPECIFICAÇÃO	RESPONSÁVEL	FREQUENCIA	DATA ENTREGA OFICIO	SITUAÇÃO
	REGISTRO SIM	SERVIÇO ADMINISTRATIVO/ PROTOCOLO	DANIEL DIANEFER LEONARDO	SOB DEMANDA		
	APROVAÇÃO DE PROJETO	SERVIÇO ADMINISTRATIVO/ PROTOCOLO	DANIEL DIANEFER LEONARDO			
	EMISSÃO DE ALVARÁ	SERVIÇO ADMINISTRATIVO/ PROTOCOLO	ADELAR	SOB DEMANDA		
	REGISTRO PRODUTO	SERVIÇO ADMINISTRATIVO/ PROTOCOLO	DANIEL DIANEFER LEONARDO	SOB DEMANDA		
	REGISTRO RÓTULO/EMBALAGEM	SERVIÇO ADMINISTRATIVO/ PROTOCOLO	DANIEL DIANEFER LEONARDO	SOB DEMANDA		
	ENCERAMENTO DAS ATIVIDADES	SERVIÇO ADMINISTRATIVO/ PROTOCOLO	DANIEL DIANEFER LEONARDO	SOB DEMANDA		
01/09/15	ELABORAÇÃO MAPA DE PRODUÇÃO	SERVIÇO ADMINISTRATIVO/CONTÁBIL E DISCRICIONÁRIO	DANIEL	MENSAL		
	APURAÇÃO DE DENUNCIA	ÁREA TÉCNICA-A VERIFICAÇÃO IN LOCO	ADELAR	SOB DEMANDA		
02/09/15	INSPEÇÃO DE ROTINA	ÁREA TÉCNICA-A VERIFICAÇÃO IN LOCO	DANIEL LEONARDO	SEMANAL		
09/07/15	INSPEÇÃO DE ROTINA	ÁREA TÉCNICA-A VERIFICAÇÃO IN LOCO	DANIEL LEONARDO	SEMANAL		
16/09/15	INSPEÇÃO DE ROTINA	ÁREA TÉCNICA-A VERIFICAÇÃO IN LOCO	DANIEL LEONARDO	SEMANAL		
23/09/15	INSPEÇÃO DE ROTINA	ÁREA TÉCNICA-A VERIFICAÇÃO IN LOCO	DANIEL LEONARDO	SEMANAL		
30/09/15	INSPEÇÃO COMPLETA	ÁREA TÉCNICA-A VERIFICAÇÃO IN LOCO	DANIEL LEONARDO	MENSAL		
01/10/15	ANÁLISE LABORATORIAL	ÁREA TÉCNICA	DANIEL LEONARDO	TRIMESTRAL		
05/10/16	TREINAMENTOS	ÁREA TÉCNICA ESCRITA- EXPOSIÇÃO ORAL E /OU ESCRITA	DANIEL LEONARDO	SEMESTRAL		
	CAPACITAÇÃO/R ECICLAGEM	ÁREA TÉCNICA ESCRITA- EXPOSIÇÃO ORAL E / OU ESCRITA	DANIEL LEONARDO	ANUAL		
	INSPEÇÃO DE ABATE	ÁREA TÉCNICA-INSPEÇÃO ANTE E POST MORTEN COM CARIMBAGEM	DANIEL LEONARDO	SOB DEMANDA		
	NOTIFICAÇÕES	ÁREA TÉCNICA- EXPOSIÇÃO ESCRITA DE MOTIVOS	DANIEL LEONARDO	SOB DEMANDA		
	OUTROS	SOB DEMANDA	DANIEL DIANEFER LEONARDO	SOB DEMANDA		
OBS						



**ANEXO 12 - CARIMBO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM -
PARA AUTORIZAÇÃO/REPROVAÇÃO DE PROJETOS E REFORMAS
LIBERATO SALZANO**

7,5 cm

4cm

<p>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL -SIM - LIBERATO SALZANO -RS</p> <p>PROJETO _____</p> <p>PROTOCOLO Nº----- DATA -----/-----/----- ASSINATURA -----</p>

7,5cm

4cm

<p>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL -SIM - LIBERATO SALZANO -RS</p> <p>REFORMA _____</p> <p>PROTOCOLO Nº----- DATA -----/-----/----- ASSINATURA -----</p>

**FONTE: TIMES NEW ROMAN
TAMANHO: 12
CAIXA ALTA
NEGRITO**



ANEXO 13 - FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Sr. Coordenador do SIM:

A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Obs.: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com os outros setores.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do Estabelecimento:	Nº de sequencial do produto
-------------------------	-----------------------------

Razão Social:.....
CNPJ/CPF:.....

Classificação do estabelecimento:.....
Telefone:..... E-mail:.....

SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Registro	<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação	<input type="checkbox"/> Acréscimo de rótulo
<input type="checkbox"/> Cancelamento	<input type="checkbox"/> Alteração de composição de produto	<input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo



IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto:	
Marca Comercial:	Tipo de Rotulo:
Tipo de Embalagem:	Conteúdo:
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade:	

COMPOSIÇÃO

Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)
TOTAL		

AUTENTICAÇÃO

Data	Carimbo e Ass. do Representante Legal do Estabelecimento	Carimbo e Ass. do Responsável Técnico

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

(descrever todas as operações)

--



AUTENTICAÇÃO

Data	Carimbo e Ass. do Representante Legal do Estabelecimento	Carimbo e Ass. do Responsável Técnico

CONTROLE DE QUALIDADE

--

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

--

AUTENTICAÇÃO

Data	Carimbo e Ass. do Representante Legal do Estabelecimento	Carimbo e Ass. do Responsável Técnico



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIBERATO SALZANO
CNPJ 89.030.639/0001-23
Av. Rio Branco, 234 – Centro – CEP 99690-000
Fone (0XX55) 37551133 - FAX (0XX55) 37551170



ANEXO 14 - CARIMBO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM - LIBERATO SALZANO/RS



3 cm Ø



1,5cm Ø



ANEXO 15 - CARIMBOS ADMINISTRATIVOS

2,5cm

6cm

<p>P. M. DE LIBERATO SALZANO-RS. SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL PROTOCOLO N° _____ DATA _____ / _____ / _____ ASSINATURA _____</p>
--

5 cm

1,5cm

<p>PMLS /SMA/SIM RECEBIDO _____ DATA _____ / _____ / _____</p>

FONTE: TIMES NEW ROMAN
TAMANHO: 12
NEGRITO



**ANEXO 16 - NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA
ENTREPOSTOS DE OVOS
SECRETARIA DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL**

**NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ENTREPOSTOS DE
OVOS**

A) O Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria da Agricultura de Liberato Salzano só concederá registro aos ENTREPOSTOS DE OVOS quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por esse Serviço antes do início de qualquer obra.

B) Os ENTREPOSTOS DE OVOS que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se a presente Norma Técnica por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão obrigatoriamente aprovados previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

C) DEFINIÇÕES:

1. ENTREPOSTOS DE OVOS: Entende-se por ENTREPOSTO DE OVOS, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura, oriundos de vários fornecedores.

2. INSTALAÇÕES: Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das dependências de recepção, classificação, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários e outras instalações, sistemas de água, esgotos, etc.

3. EQUIPAMENTOS: Tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de classificação e envase de ovos.

**INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DE
ENTREPOSTOS DE OVOS**

1. FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

1.1. LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

O Entreposto de Ovos deverá estar localizado em área delimitada, afastada de fontes produtoras de mau cheiro ou de locais que possam abrigar insetos, roedores ou qualquer outro animal.

- Área de terreno suficiente, visando futuras ampliações;
- Distante de demais construções ou abrigo de animais;
- Construção própria à finalidade, não devendo estar anexa a residências; porém, quando esta situação ocorrer, não será permitida a comunicação entre os dois prédios;
- Afastado das vias públicas, preferentemente a uma distância mínima de 05 (cinco) metros; fácil acesso e circulação interna;
- Dispor de facilidade para abastecimento de água potável, instalação de fossas sanitárias ou rede de esgotos industriais e sanitários;



- Área do estabelecimento delimitada, impossibilitando a entrada de animais e pessoas estranhas.
- As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas. As demais áreas deverão ser gramadas.

1.2. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1.2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES:

1.2.1.1. ÁREA CONSTRUÍDA

Deverá ser compatível com a capacidade de recebimento de ovos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

1.2.1.2. INSTALAÇÕES

Deverá dispor de dependências para:

- Recepção e seleção de ovos;
- Classificação, envase e armazenamento do produto embalado;
- Depósito para matéria de envase e rotulagem;
- Dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição;
- Local apropriado para a lavagem de recipientes, bandeja ou similares;
- Vestiários e sanitários.

As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

1.2.1.3. PISOS E ESGOTOS

O piso deverá ser antiderrapante, constituído de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis e que permita fácil higienização, recomendando-se ladrilho de ferro, cerâmica industrial ou outro material aprovado pelo SIM, rejuntado adequadamente e apresentando uma declividade mínima de 1% (um por cento) em direção aos ralos e canaletas.

Deverá possuir canaletas ou ralos, de acordo com as finalidades das dependências. Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo Órgão competente. A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários serão independentes daquela oriunda das dependências industriais.

1.2.1.4. PAREDES, PORTAS E JANELAS.

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até a altura de 1,80m (um e oitenta) metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM. Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 3 (três) metros. Acima da área de 1,80m (um e oitenta) metros as



paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, não se tolerando madeira na construção destas.

Recomenda-se como mínimo necessário a largura de 1,20 (um metro e vinte centímetros). Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

1.2.1.5. PÉ DIREITO

Mínimo de 3 (três) metros.

1.2.1.6. ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundante e de ventilação suficiente em todas as dependências, por isto no seu projeto de construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros. A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos.

1.2.1.7. TETO

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente à umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de classificação e estocagem de ovos. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

1.2.1.8. LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES

Nos locais onde são realizadas as operações de recebimento, classificação e envase de ovos, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água quente e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

1.3. CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS:

1.3.1. EQUIPAMENTOS

Basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM.

1.3.1.1. NATUREZA DO MATERIAL

O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.



1.3.1.2. DAS CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS

É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do SIM.

1.3.1.3. LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando se os detalhes relativos à facilidade de higienização.

1.3.2. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

O estabelecimento deverá dispor de água em quantidade que atenda às necessidades industriais, obedecidos aos padrões de potabilidade.

Poderá ser exigida a cloração e, em certos casos, o prévio tratamento completo, especialmente para as águas de superfície.

Os depósitos de água tratada deverão permanecer fechados, a fim de evitar possíveis contaminações.

As mangueiras deverão ser mantidas em suportes, quando fora de utilização.

1.3.3. TRATAMENTO DE EFLUENTES

No momento do registro, o estabelecimento deverá apresentar uma autorização concedida pelo Órgão de proteção ambiental competente.

1.4. ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

1.4.1. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Construídos com acesso independente a qualquer outra dependência, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente através de parede, da área das privadas. Serão providos de duchas com água morna, bancos, cabides e armários em número suficientes.

Os sanitários serão sempre de assentos e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres.

Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal ou outro meio que não utilize as mãos, providos de sabão líquido inodoro e coletor de toalhas usadas, também acionado a pedal.

Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionados de maneira à permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão sempre providas de telas à prova de insetos.



Admite-se, conforme o caso, a localização dos vestiários e sanitários na residência do proprietário, quando para isto existirem condições, mediante autorização do SIM.

1.4.2. UNIFORMES

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

Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio.

Proíbe-se a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais. O uso de toucas, a fim de propiciar a contenção dos cabelos, será extensivo também aos operários do sexo masculino.

Os operários e outras pessoas que trabalham nos estabelecimentos sob Inspeção Estadual, em dependências industriais, e/ou de manipulação, e/ou de expedição deverão manter-se rigorosamente barbeados.

1.4.3. BARREIRA SANITÁRIA

A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão; e pia com torneira acionada a pedal ou joelho e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior do estabelecimento.

1.4.4. ALMOXARIFADO

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.

1.4.5. ESCRITÓRIO

O escritório deverá estar localizado fora do setor industrial.

1.4.6. VAREJO

A seção de varejo, quando existente, deverá ser afastada de todas as dependências do estabelecimento, localizada preferentemente próxima às vias públicas, de forma que o acesso de pessoal seja totalmente independente da área industrial.



ANEXO 17 - NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA FÁBRICAS DE CONSERVAS DE PRODUTOS CÁRNEOS (EXCETO ENLATADOS)

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA FÁBRICAS DE CONSERVAS DE PRODUTOS CÁRNEOS (EXCETO ENLATADOS)

A) O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal da Agricultura de Liberato Salzano, só concederá registro às Fábricas de Conservas de Produtos Cárneos e Fábricas de Produtos de Origem Animal quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por esse Serviço Oficial antes do início de qualquer obra.

B) As Fábricas de Conservas de Produtos Cárneos e Fábricas de Produtos de Origem Animal que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se a presente Norma Técnica por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovada previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

DEFINIÇÕES

1. FÁBRICA DE CONSERVAS DE PRODUTOS CÁRNEOS

Entende-se por “Fábrica de conservas de produtos Cárneos” o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

2. INSTALAÇÕES

Tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, envolvendo também sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

3. EQUIPAMENTOS

Tudo que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

4. PROCESSAMENTO

É a técnica de modificação das propriedades da carne através de tratamento físico, químico ou biológico, ou através da combinação destes métodos. O processo envolve geralmente cortes ou cominuições mais ou menos intensos, a par de adições de condimentos, especiarias e aditivos diversos.

5. OPERAÇÕES

Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.



6. CARNE

Por produto cárneo entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidas que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

1) CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

1.1. PISOS E ESGOTOS

O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1 % (um por cento) em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem.

O piso será de materiais resistentes choques e à ação de ácidos e álcalis. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, ladrilhos de basalto regular polido ou semi-polido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados. Todos os esgotos serão lançados nos condutores principais por meio de sifões.

Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, poderão ser estas cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo, neste particular, pranchões de madeira. As canaletas devem medir 0,25m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10m (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos. Terão fundo côncavo, com declive mínimo de 3 % (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

A rede de esgotos em todas as dependências devem 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.

O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, considerando-se como base aproximada de cálculo a relação de 0,15 m (quinze centímetros) para cada 50m² (cinquenta metros quadrados), devendo os coletores serem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, no mínimo, a 100 l/h/m² (cem litros/hora por metro quadrado), não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

O piso das câmaras será construído de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com caimento em direção às portas, não sendo permitida a existência de ralos no seu interior.

1.2 PAREDES, PORTAS E JANELAS.

O “pé direito” da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura suficiente para o processamento seguro da matéria-prima de forma a prevenir a contaminação desta.

As paredes serão de alvenaria ou outro material liso e lavável aprovado pelo SIM, de cor clara, e impermeável até a altura mínima de 2,0 m (dois metros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2,0 m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.



Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso deverão ser preferencialmente arredondados para facilitar a higienização.

As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças através de trilhos, permitindo-se como largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros). Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, de carrinhos de produtos não comestíveis, que se destinem à graxaria ou dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

As câmaras serão de alvenaria, sem pintura, com paredes lisas e de fácil higienização ou totalmente construídas de isopainéis com tratamento anticorrosivo. Possuirá portas metálicas ou de material plástico com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) e altura mínima de 2,50 m (dois metros e meio), podendo, a critério do SIM, ser de largura e altura inferior até adequação à esta norma, não se tolerando portas e marcos de madeira. Nas câmaras que não utilizam trilhos, o pé-direito poderá ser de 2,50 m (dois metros e meio).

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza e ficarão no mínimo a 2,0 m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

1.3. ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundante e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis. Por isso, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos. Maiores informações quanto à equivalência destes valores em relação aos diversos tipos de lâmpadas podem ser obtidos junto ao SIM.

Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

1.4. TETO

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado, e quando de madeira, estas deverão ser pintadas com tinta óleo.



1.5. LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES

Nas seções onde são manipulados carnes, vísceras, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro. Os esterilizadores de utensílios, que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, devem funcionar com água circulante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados). Os esterilizadores devem estar nas seções onde forem utilizados tais instrumentos (no mínimo 01 por seção).

A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova comprida e sabão líquido, bem como pia com torneira acionada a pedal e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria, com coletores de lixo ao lado para recolhimento dos papéis-toalha usados.

1.6. CARROS

Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “NÃO COMESTÍVEL”.

1.7. CORREDORES

Quando existirem, deverão ter largura mínima de 1,50 m (um metro e meio).

1.8. TRILHAGEM AÉREA:

Os trilhos serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros), podendo ser dispensado desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo SIM.

2. SEÇÃO DE RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS

Localizada contígua à câmara de depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa, ou à sala de processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas três dependências relacionadas. Será preferencialmente coberta e, de maneira que a porta do veículo transportador acople à sua porta. Quando for o caso, disporá ainda de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso. Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo SIM.

3. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

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

Ainda existirão no interior da câmara de resfriamento canos galvanizados para armazenamento de meia carcaças suspensas e/ou, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Possuirá altura mínima de 2,50 m (dois metros e meio), podendo, a critério do SIM, ser de altura inferior, de maneira que possa ser adaptada trilhagem aérea se for o caso.



4. CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS PARA MATÉRIA-PRIMA

As indústrias que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e adequadamente higienizados, contudo será dada preferência aos estrados de plástico, a fim de facilitar a higienização.

Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

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

5. SALA DE DESOSSA

A sala de desossa possuirá as seguintes características:

a) Pé direito mínimo com altura suficiente para processamento seguro da carne b) Sistema de climatização adequado, de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos, devendo para tal ser superestimado o cálculo da potência em BTU's no aparelho de ar condicionado, prevendo, desde já, a movimentação de funcionários e épocas mais quentes;

b) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização. Caso for interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratários;

c) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;

d) As paredes e o teto poderão também ser totalmente em isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;

e) As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas;

f) Ser localizada preferencialmente contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento, a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens, sempre se observando os fluxos, evitando, desta forma, o cruzamento das áreas sujas e limpas;

g) As embalagens podem ser armazenadas na sala de desossa, desde que sejam mantidas em armário fechado ou prateleiras suspensas evitando o contato com o chão e demais superfícies. Uma área anexa, tal como uma antecâmara, também pode ser utilizada para armazenamento das embalagens desde que esta possua dimensões que permitam a execução dos trabalhos de embalagem secundária, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor;

h) Lavatórios de mãos e higienizadores conforme as normas técnicas.



6. SALA DE PROCESSAMENTO

Também denominada “seção de manipulação”, esta seção será contígua à sala de desossa ou à câmara de resfriamento ou câmara de estocagem de congelados de matéria-prima. Terá as mesmas características da sala de desossa.

Esta seção será dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados. Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável, etc.

A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

7. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MASSAS

Será localizada, de preferência, contígua à seção de processamento de produtos. Não será permitido o uso de qualquer tipo de madeira no interior desta câmara. A temperatura em seu interior deverá permanecer em torno de 0°C.

Em casos excepcionais e quando houver espaço suficiente na câmara de resfriamento de matérias primas, as massas poderão aí ser depositadas.

Não é permitido o armazenamento de produtos já embalados juntamente com carnes in natura e massas descansando.

8. SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE ENVOLTÓRIOS NATURAIS (tripas, bexigas, esôfagos, peritônio, etc.)

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

Terão como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias conforme as normas técnicas, etc.

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

9. SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE CONDIMENTOS

Esta seção localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta ou óculo.

Caso possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes.



Como equipamentos, possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados e tampados. Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados no mínimo 15 cm (quinze centímetros) do piso e paredes para facilitar a higienização da seção. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo que os mesmos representam. Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de processamento, desde que aprovado pelo SIM.

10. SEÇÃO DE BANHA

Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir as seguintes dependências uma sala Específica para **fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos** – destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa. - **Sala de tratamento, cristalização e embalagem** – será dimensionada de acordo com as operações e equipamentos empregados para o tratamento da banha após a fusão como lavagem, filtração, cristalização (resfriamento) e embalagem será localizada contígua à sala para a fusão e levada a esta por meio de canalização própria, de material inoxidável. O tanque de cristalização até a embalagem deverá ser de uso exclusivo para este fim e de material inoxidável. Será permitida a estocagem de produto pronto, embalado, nesta sala desde que o ambiente seja fresco e que haja área suficiente sem interferir nas operações.

11. SEÇÃO DE DEFUMAÇÃO

Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira. Deverão possuir circulação indireta (ante-fumeiro). As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

12. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS

Esta câmara servirá para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição. Será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento. A temperatura permanecerá como nas demais câmaras de resfriamento de 0° a 5°C (zero grau centígrados). Nesta câmara, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, serão tolerados prateleiras e estrados de madeira, desde que mantidos em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura; contudo, será dada preferência aos estrados de plástico, a fim de facilitar a higienização.

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

13. CÂMARA DE CURA

O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará de câmara de cura (ou sala de maturação), onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequado, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos e no memorial aprovado e registrado no SIM, baseado nos RTIQ's, se houverem.



Esta seção poderá possuir ou não equipamentos para climatização. 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, sem comunicação direta com a sala de processamento.

Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura; contudo, será dada preferência aos estaleiros galvanizados, a fim de facilitar a higienização. Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir câmara de resfriamento específica ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispôr de espaço suficiente, desde que completamente separada dos recipientes com massas.

14. SEÇÃO DE FATIAMENTO

O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá seção específica para esta finalidade, isolada das demais seções e obrigatoriamente climatizada, com temperatura ambiente de 10°C (dez graus centígrados), tolerando-se como máxima a temperatura de 15°C (quinze graus centígrados).

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

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

Nesta seção os produtos receberão a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária.

O fatiamento só será permitido na seção de processamento (manipulação) quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos. Neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento. Cuidado especial deve ser empregado em relação à barba, bigode e pêlos dos braços de funcionários, descrito no Manual de BPF.

15. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO

Possuirá plataforma para o carregamento dos produtos. Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

16. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE FORMAS, CAIXAS, BANDEJAS E CARRINHOS.

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados. A lavagem poderá ser feita na sala de matança desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de matança. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.



17. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água. Se prover de rede de abastecimento público, fornecer os laudos mensais de monitoramento.

Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos, etc.) para seu abastecimento, deverá possuir estação de tratamento (hidráulica) onde a água passará, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração. Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

O dosador de cloro deve estar instalado antes da entrada da água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre cloro e água. Assim, o reservatório deverá ser dimensionado para atender o consumo do estabelecimento, de acordo com a sua capacidade de abate e/ou industrialização e de maneira que toda a água consumida permaneça por um tempo mínimo de 20 (vinte) minutos em contato com o cloro.

Os reservatórios de água permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior, além de impedir uma maior volatilização do cloro.

18. INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR

A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isso, é obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

A instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

19. INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES

O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.

No momento do registro o estabelecimento deve apresentar a licença de operação vigente e atualizada das instalações existentes concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

20. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria. Serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente através de parede da área das privadas e mictórias. Serão providos de duchas com água morna, bancos, cabides e armários em número suficientes.



Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo “vaso turcos”, e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres.

Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio que não utilize as mãos, providos de sabão líquido inodoro. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e será sempre provida de telas a prova de insetos.

21. ALMOXARIFADO

Será de alvenaria e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material, ou comunicação com a seção de varejo para obtenção de embalagens.

Terá área compatível com as necessidades da indústria e deverá ter no mínimo duas dependências separadas fisicamente por paredes, sendo que em uma delas serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, venenos usados para combater a vetores, sendo que estes ficarão em armário ou caixa chaveada e identificada, além de graxas lubrificantes.

Na outra dependência serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores, etc.; matérias-primas, ingredientes e condimentos, igualmente protegidos; peças de reposição dos equipamentos, etc.

O almoxarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.

22. ÁREA EXTERNA

Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influenciar na qualidade do produto.

Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados os trabalhos industriais, tampouco a presença de animais. O estabelecimento deve possuir pátios e ruas livres de poeira e barro. A área da indústria deve ser delimitada por cerca ou muro e as instalações devem ser construídas de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

23. UNIFORMES

Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM.

O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniforme branco que consiste em calça, jaleco, gorro e/ou capacete, bota e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir.

O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deverá usar uniforme colorido que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão, ou, no mínimo, bracelete ou outra forma de identificação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE LIBERATO SALZANO
CNPJ 89.030.639/0001-23
Av. Rio Branco, 234 – Centro – CEP 99690-000
Fone (0XX55) 37551133 - FAX (0XX55) 37551170



24. RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO (ponto de venda, açougue, etc.)

A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no Órgão competente, independente do registro da indústria no SIM. As atividades e os acessos serão totalmente independentes. Tolera-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo. A presença de área de varejo implica na fiscalização da vigilância sanitária do município independentemente da inspeção oficial do SIM.



ANEXO 18 - NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA FÁBRICAS DE LATICÍNIOS

A) O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal da Agricultura do Município de Liberato Salzano - RS, só concederá registro às Fábricas de Laticínios quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados pelo departamento de Inspeção antes do início de qualquer obra.

B) As Fábricas de Laticínios que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se as presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM, antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

C) DEFINIÇÕES

1.FÁBRICA DE LATICÍNIOS

Assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios.

2. INSTALAÇÕES

Tudo que diz respeito ao setor de construção civil da plataforma de recepção, laboratório, salas de industrialização, câmaras frigoríficas, sala de expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, anexos e outras instalações, sistemas de água, esgotos, vapor, etc.

3. EQUIPAMENTOS

Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de beneficiamento e industrialização do leite.

4. BENEFICIAMENTO DE LEITE

Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento tecnológico desde a seleção, por ocasião da entrada no estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: seleção, pré-resfriamento, filtração, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração industrial, envase, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis de transformação.

5. LOCALIZAÇÃO DOS ESTÁBULOS E ANEXOS

Os estábulos, pocilgas, silos, depósitos de feno e outras fontes que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados o mais distante possível ou de forma que os ventos predominantes e a topografia do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanações aos locais onde é recebida e industrializada a matéria-prima.



INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DE FÁBRICAS DE LATICÍNIOS

1. FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

1.1. LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantada, prevista eventual expansão, recomendando-se um afastamento seguro em relação às vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição. Neste caso, as áreas limítrofes com via pública deverão ser ocupadas por dependências que permitam instalação de vitrais fixos ou paredes sem aberturas para o exterior.

Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados.

A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, os Códigos de Posturas estaduais e Municipais e outras legislações pertinentes, de modo a evitarem-se principalmente problemas de poluição. Para tanto, devem ser ouvidas as autoridades competentes.

As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas. As demais áreas deverão ser gramadas.

A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios.

1.2. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

1.2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES

1.2.1.1. ÁREA CONSTRUÍDA

Deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, produto e equipamentos, de tal modo que o fluxograma do processo seja adequado à tecnologia utilizada na industrialização dos produtos, considerando que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

1.2.1.2. PISOS E ESGOTOS

O piso será liso, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, antiderrapantes e de fácil limpeza, observando-se uma declividade mínima de 1% em direção dos ralos e canaletas. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, ladrilhos de basalto regular ou semi-polido ou outros aprovados pelo SIM.

A rede de esgotos constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras cujas temperaturas sejam inferiores a zero grau. As canaletas deverão ter o fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede externa. Nas câmaras cuja temperatura seja inferior a zero grau as águas servidas deverão ser escoadas por desníveis até as canaletas ou ralos existentes nas dependências contíguas as mesmas.



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 e escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos sólidos, bem como de dispositivos de depuração artificial.

Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

1.2.1.3 PAREDES, PORTAS E JANELAS.

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até a altura de 2.00 (dois) metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.

Em todas as seções industriais o pé-direito deve apresentar altura suficiente para o processamento seguro dos produtos. Nas câmaras frias esta altura poderá ser reduzida para até 2,5 (dois metros e cinquenta centímetros).

Acima da área de 2,00 m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.

É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, não se tolerando madeira na construção destas.

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas.

1.2.1.4. ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, por isto no seu projeto de construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.



Quando os meios acima não forem suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim o indicarem, poderá ser exigida a climatização.

1.2.1.5. TETO

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, ou outro material impermeável, liso, resistente à umidade e vapores e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, beneficiamento, industrialização, armazenamento e expedição do produto. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado ou estrutura metálica.

1.2.1.6. LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES

Em todos os locais onde são realizadas as operações de beneficiamento e industrialização do leite, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

1.2.1.7. MESAS

Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares podendo ter sua estrutura de ferro galvanizado.

1.3. CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS

1.3.1. NATUREZA DO MATERIAL

O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo SIM. Os utensílios, tais como pás, mexedores, formas e outros, usados nas dependências de fabricação de queijos ou outros produtos derivados do leite, sob nenhum pretexto poderão ser de madeira. Tolera-se o uso de madeira exclusivamente nas prateleiras das câmaras de maturação de queijos.

Os latões para transporte de leite poderão ser de aço inoxidável, alumínio, plástico ou outros materiais aprovados pelo SIM.

Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia autorização do SIM, nem operá-los acima de suas capacidades.

1.3.2. LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento mínimo de 0,50 m (cinquenta centímetros) entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias.



1.3.3. CONVENÇÕES DE CORES PARA TUBULAÇÕES

- 1 - Vermelha.....incêndio
- 2 - Preta.....esgoto
- 3 - Verde.....água potável
- 4 - Marrom.....água hiperclorada
- 5 - Amarela.....amônia
- 6 - Branca.....vapor
- 7 - Cinza.....força
- 8 - Azul.....ar comprimido

1.4. SEÇÕES

1.4.1. PRÉDIO INDUSTRIAL

1.4.1.1. RECEPÇÃO

A recepção deverá localizar-se em plataforma devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção de leite do estabelecimento.

Em recepção não totalmente automatizada, há necessidade de prever-se um local adequando para a guarda dos vasilhames já higienizados.

A recepção de vasilhames é considerada área “suja”, havendo necessidade de ser separado das seções de industrialização.

A recepção de caixas plásticas para acondicionamento de leite pasteurizado e outros produtos, deverá ser localizada em dependência adequada e separada, de modo a facilitar o recebimento pela plataforma e proporcionar uma boa sequência em relação ao envase dos produtos.

As caixas terão de ser eficientemente higienizadas, e, quando o estabelecimento produzir volume superior a 15.000 (cinco mil) litros/dia de leite pasteurizado, serão exigidas máquinas próprias para a higienização das mesmas.

A recepção e a seleção do leite de retorno para aproveitamento condicional serão feitos nesta dependência, havendo necessidade de água em abundância para lavagem externa das embalagens, de tanques para o leite e de coletores para as embalagens, após o seu esvaziamento. Este setor, por ser considerada área “suja”, deverá ser independente.

1.4.1.2. BENEFICIAMENTO

Os equipamentos destinados ao beneficiamento do leite constarão de: tanques de acúmulo dotados de tampa, recipiente exclusivo para leite ácido, bomba sanitária, filtro de linha e/ou padronizador, tanque de equilíbrio, pasteurizador e, opcionalmente, homogeneizador, resfriador e esterilizador conforme a necessidade, a cargo do SIM.

Os estabelecimentos, conforme a necessidade e linha de produção, deverão ter equipamento específico para desnate de leite ácido, ficando dispensado somente para postos de refrigeração, desde que o leite ácido seja transportado para outro estabelecimento em tanques separados e devidamente lacrados, ou em latões também lacrados e identificados, ou ainda, quando para devolução ao produtor, após desnaturação.



Para leite de consumo (leite pasteurizado envasado) os pasteurizadores deverão apresentar-se convenientemente instalados, em perfeito funcionamento, possuir controle de temperatura e apresentar eficiência comprovada pelo Órgão Oficial Competente.

Para a industrialização de derivados, aceitam-se os dois tipos de pasteurização (rápida ou lenta), desde que o processo seja realizado em equipamentos cuja eficiência seja também comprovada pelo Órgão Oficial Competente.

As conexões e tubulações deverão ser de aço inoxidável ou outro material aceito pelo SIM.

A seção de beneficiamento deverá localizar-se próxima dos tanques de armazenamento e estas das máquinas de envasar.

1.4.1.3. INDUSTRIALIZAÇÃO

As dependências de industrialização deverão ser amplas, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção, de manipulação de matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos. Deverão ser dotadas ainda de misturador de água/vapor ou outro equipamento gerador de água quente, conforme a necessidade do estabelecimento.

As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima, câmaras frias, câmaras de maturação, seção de embalagem, armazenagem e expedição. Dependendo do tipo do produto fabricado, deverá possuir depósito de ingredientes.

As embalagens utilizadas nos trabalhos diários deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

A fabricação de produtos não comestíveis ficará separada dos produtos comestíveis.

Todas as dependências onde são manipulados e/ou elaborados produtos comestíveis deverão dispor de pias acionadas com o pé ou joelho ou outro mecanismo que não utilize o fechamento manual, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha descartável e coletor de toalhas usadas acionamento o a pedal.

O beneficiamento e a industrialização poderão ser feitos na mesma sala.

1.4.1.4. ESTOCAGEM

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de câmaras frias, bem como depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem sequência adequada em relação à industrialização e à expedição.

As câmaras frias deverão atingir as temperaturas exigidas, bem como o grau higrométrico desejado para cada produto. Em todos os casos serão instalados termômetros externos.

Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados, construídos em material aprovado pelo SIM, não se permitindo o contato direto do produto com as paredes e o piso, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado. Os produtos que exigirem a estocagem em câmaras frias deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

As Câmaras frias poderão ser substituídas por outro sistema de frio aprovado pelo SIM.



1.4.1.5. CÂMARAS DE RESFRIAMENTO

O estabelecimento deve possuir instalações de frio com câmaras em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

As câmaras frias deverão atingir as temperaturas exigidas. Em todos os casos serão instalados termômetros externos, além de higrômetros para as câmaras de maturação de queijos.

As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo a certas normas tais como:

a) As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.

b) Possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior.

A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos dois casos terão isolamento com 0,10m (dez centímetros) de espessura de isopor, podendo ser usado também como material de isolamento, com melhor resultado que o isopor, a resina de poliuretano expandindo. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto.

Quando construídas em alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 100 lux ao nível do produto.

1.4.1.6 EXPEDIÇÃO

A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída dos produtos do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de “óculo”.

1.4.1.7 LABORATÓRIO

Será obrigatória a presença de um laboratório para análises de qualidade, nas dependências da indústria, quando a fábrica de laticínio processar matéria-prima de origem externa, portanto, não própria e o volume de leite processado for superior a 500 litros/dia. O controle de brucelose e tuberculose do rebanho será exigido para todos que tenham animais em lactação.

O laboratório para as análises físico-químicas e microbiológicas do leite recebido, bem como dos produtos prontos, deverá estar localizado de maneira estratégica, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite e expedição do produto final.

O Serviço de Inspeção Municipal poderá requerer à indústria a realização de análises especiais em instituições públicas ou privadas, visando obter informações técnicas resultantes de metodologias analíticas mais sofisticadas, que normalmente não seriam conseguidas nos laboratórios das indústrias.

A Inspeção Municipal deverá, periodicamente, aferir a eficácia do controle de qualidade analítico realizado pela empresa, através da remessa de amostras a Laboratórios Oficiais.



1.4.1.8 SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E BANDEJAS

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta seção, que terá tanque inox ou de fibra de vidro liso e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos galvanizados.

1.4.1.9. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água. Recomenda-se a relação de 6 (seis) litros de água para cada litro de leite recebido.

A água utilizada no estabelecimento deverá apresentar, obrigatoriamente, as características de potabilidade, devendo ser clorada como garantia de sua inocuidade microbiológica, independentemente de sua procedência.

Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos etc.) para seu abastecimento, deverá possuir sistema de tratamento, onde a água passará obrigatoriamente, por todos os processos de tratamento para a obtenção de água potável. Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

O controle da taxa de cloro na água de abastecimento deverá ser realizado diariamente.

O dosador de cloro sempre instalado antes da entrada da água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre cloro e água. Assim, o reservatório deverá ser dimensionado para atender o consumo do estabelecimento, de acordo com a sua capacidade de recebimento de leite e de maneira que toda a água consumida permaneça por um tempo mínimo de 20 (vinte) minutos em contato com o cloro.

Os reservatórios de água permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior, além de impedir uma maior volatilização do cloro.

As mangueiras existentes nas seções industriais, quando não em uso, deverão estar localizadas em suportes metálicos próprios e fixos, proibindo-se a permanência das mesmas sobre o piso.

A água de recuperação usada na refrigeração só poderá ser reutilizada na produção de vapor.

1.4.1.10. INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR

A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isto é obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor, em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento.

Quando houver necessidade de instalação de uma caldeira, esta deverá estar localizada em prédio específico, mantendo-se afastada de outras construções, bem como atender à legislação específica. Quando alimentada à lenha, esta terá que ser depositada em local adequado, de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.



1.4.1.11. SALA DE MÁQUINAS

A sala de máquinas deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes completas. Recomenda-se, para melhor arejamento, que as paredes externas, quando existentes, sejam em elemento vazado tipo “combogó”.

1.4.1.12. INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTOS DE EFLUENTES

O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo Órgão competente.

No momento do registro, o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

1.5. ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

1.5.1. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Construídos com acesso independente a qualquer outra dependência, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente através de parede, da área das privadas e mictórias. Serão providos de duchas com água morna, bancos, cabides e armários em número suficientes.

Os sanitários serão sempre de assentos e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres.

Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal ou outro meio que não utilize as mãos, providos de sabão líquido inodoro, toalha descartável e coletor de toalhas usadas acionado a pedal.

Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionados de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão sempre providas de telas à prova de insetos.

1.5.2. UNIFORMES

Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, aprovados pelo SIM, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca, botas e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir.

O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas à produtos comestíveis deverá usar uniformes coloridos que consistem em botas, calça e jaleco ou macacão.

Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio. Proíbe - se a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

O uso de toucas, a fim de propiciar a contenção total dos cabelos, será extensivo também aos operários do sexo masculino, quando estes, por uso e costume, tiverem cabelos compridos.



Os operários e outras pessoas que trabalham nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, em dependências industriais, e/ou de recebimento, e/ou de manipulação, e/ou de expedição deverão manter-se rigorosamente barbeados.

Para todos aqueles que manipularem diretamente matérias-primas e/ou produtos, é proibido, durante os trabalhos industriais, o uso de anéis, brincos, pulseiras, relógios, outros adornos, unhas compridas, esmaltes e perfumes.

Proíbe - se terminantemente que os operários se retirem do estabelecimento com uniformes de trabalho, devendo estes ser utilizados exclusivamente nos recintos da indústria.

Proíbe - se o ingresso de qualquer pessoa no prédio industrial sem que esteja devidamente uniformizada.

1.5.3. HÁBITOS HIGIÊNICOS

É obrigatória a fiel observância dos hábitos higiênicos do pessoal, não sendo permitido fumar nas dependências dos estabelecimentos.

Ao saírem dos sanitários e antes de ingressarem nas seções de elaboração de produtos, é indispensável à lavagem das mãos e antebraços com água e sabão líquido inodoro, utilizando toalhas de papel, que depois de usadas deverão ser colocadas em coletores acionados a pedal.

1.5.4. ALMOXARIFADO

Será de alvenaria e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material. Terá área compatível com as necessidades da indústria e deverá ter no mínimo duas dependências separadas fisicamente por paredes, sendo que em uma delas serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, venenos usados para combate a vetores, sendo que estes ficarão em armário ou caixa chaveada e identificada.

Na outra dependência serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho; materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc. e peças de reposição de equipamentos.

O almoxarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.

1.5.5. BARREIRA SANITÁRIA

A barreira sanitária disporá de lavadouro de botas com água corrente, escova e sabão; e pia com torneira acionada a pedal ou joelho e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

1.5.6. ESCRITÓRIO

O escritório deverá estar localizado fora do setor industrial.



1.5.7. VAREJO

A seção de varejo, quando existente, deverá ser afastada de todas as dependências do estabelecimento, localizada preferentemente próxima às vias públicas, de forma que o acesso de pessoal seja totalmente independente da área industrial.

1.5.8. TRANSPORTE

1.5.8.1. DA MATÉRIA-PRIMA

Para proteger a matéria-prima do sol, da poeira e de outros agentes que lhe sejam prejudiciais, exige-se a instalação de abrigos, mesmo que rústicos, para os latões contendo leite. Estes serão transportado em veículos providos de toldo ou lona sobre armação.

Proíbe - se a medição e transvase do leite em estradas e/ou ambientes que o exponha a contaminações.

Com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto, mercadoria ou animais que possam comprometer a qualidade do leite.

1.5.8.2. DOS PRODUTOS

Devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, os produtos deverão ser transportados em veículos adequados, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.