



Câmara Municipal de Ubá

ESTADO DE MINAS GERAIS

*Cópia ao Vereador Finaldo
Brazinho Ladeira e Paulo Gison
Raymundo.
Ubá nº 29/04/96*

Antonio Carlos Jacob
Vereador
Presidente da Câmara

PARECER CLJR/020/96, em 29 de abril de 1996.

Exmº Sr.

Vereador Antonio Carlos Jacob

Presidente da Câmara Municipal de Ubá

Nesta

REF.: PROJETO DE LEI Nº 018/96

"Autoriza o Município de Ubá a celebrar Consórcio Intermunicipal, juntamente com o Município de Juiz de Fora/MG, visando à integração das ações de vigilância sanitária quanto ao fabrico de produtos de origem animal".

Senhor Presidente:

Os Vereadores abaixo-assinados, membros da Comissão de Legislação, Justiça e Redação Final, de posse do Projeto de Lei em evidência, emitem o seguinte Parecer:

1º)- Através da Mensagem nº 012, de 17.04.96 o ilustre Chefe do Executivo encaminha a esta Casa o Projeto de Lei em evidência, que "autoriza o Município de Ubá a celebrar Consórcio Intermunicipal, juntamente com o Município de Juiz de Fora/MG, visando à integração das ações de vigilância sanitária quanto ao fabrico de produtos de origem animal".

2º)- Pelo instrumento proposto, os produtos de origem animal fabricados em Ubá, ficariam sujeitos ao Serviço de Inspeção Sanitária do Município de Juiz de Fora, recebendo o Título de Regisgro do SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

3º)- Sem desprezar a possibilidade da abertura do mercado de Juiz de Fora para os produtos originários de Ubá, bem como, de propiciar uma fiscalização dos produtos de origem animal aqui fabricados, gostaríamos de solicitar ao Senhor Prefeito Municipal que envidasse esforços junto à Prefeitura de Juiz de Fora, no intuito de nos fornecer cópia da legislação de Juiz de Fora, que serviria de embasamento para a fiscalização de nossos produtores, especialmente o Decreto nº 5.266, de 05 de maio de 1995 e pela Portaria baixada pelo Secretário de Agropecuária e Abastecimento do Município de Juiz de Fora, para melhores esclarecimentos.

É o que nos parece, S.M.J.

COMISSÃO DE LEGISLAÇÃO, JUSTIÇA E REDAÇÃO FINAL:

Luiz Tarcísio Peixoto Guimarães
Vereador Luiz Tarcísio Peixoto Guimarães

Presidente

Célio Botaro
Vereador Célio Botaro

Titular

Itamar dos Santos
Vereador Itamar dos Santos

Titular

DECRETO N.º

5266

de 05 de

maio

de 1995

Aprova o Regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial dos
Produtos de Origem Animal, no Município de Juiz de Fora.

O PREFEITO DE JUIZ DE FORA, no uso das atribuições que lhe confere o
artigo 12 da Lei Municipal nº 8.551, de 19 de outubro de 1994,

RESOLVE :

Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial dos
Produtos de Origem Animal do Município de Juiz de Fora, que a este acompanha.

Art. 2º - O presente decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

Juiz de Fora, de de de 1995.

Prefeito de Juiz de Fora

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL,
DO MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente Regulamento, de acordo com a Lei Federal Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1.950 e o Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1.952, alterado pelo Decreto Federal nº 1.255, de 25 de maio de 1962 e conforme dispõe a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, estabelece as normas que regulam no Município de Juiz de Fora a Inspeção e Reinspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, na forma da Lei Municipal nº 8.551, de 19 de outubro de 1994.

Art. 2º - A Inspeção Sanitária e Industrial de produtos de origem animal, será exercida pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento - SMAA, através do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. e abrange:

- I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição das águas residuais;
- III - o funcionamento dos estabelecimentos referidos no artigo 5º da Lei Municipal nº 8.551, de 19 de outubro de 1994;
- IV - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e suas matérias primas, adicionadas ou não de vegetais;
- V - o exame "ante" e "post-mortem" dos animais de açougue;
- VI - a embalagem e rotulagem de produtos e sub-produtos, de acordo com os tipos e padrões previstos no Regulamento, Normas Federais, Estaduais e Fórmulas Aprovadas;
- VII - a classificação de produtos e sub-produtos, de acordo com os tipos e padrões previstos no Regulamento, Normas Federais, Estaduais e Fórmulas Aprovadas;
- VIII - as matérias primas nas fontes produtoras e intermediárias;
- IX - os meios de transportes de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias primas destinadas à alimentação humana.

Art. 3º - Os técnicos em inspeção portarão Carteira de Identidade Funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento, contendo a sigla S.I.M., o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data de expedição e validade.

Parágrafo Único - É obrigatória a prévia apresentação de Identidade Funcional, sempre que o técnico em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

Art. 4º - A concessão de "habite-se" para os estabelecimentos localizados na zona urbana e de expansão urbana sujeitos a Inspeção Municipal depende da realização de vistoria da obra por técnicos do S.I.M., com vistas à verificação do atendimento das exigências específicas relativas à instalação destes estabelecimentos, contidas neste decreto e portarias específicas.

TÍTULO II

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E ENTREPOSTOS

Art. 5º - Depende de registros no S.I.M., o funcionamento dos seguintes estabelecimentos:

- I - matadouros de bovinos, matadouros de suínos, matadouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábricas de conservas, charqueadas, fábricas de gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;
- II - postos de leite e derivados, fábrica de laticínios, usinas de leite, usina de beneficiamento de leite de cabra;

III - entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado;

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

V - apiários.

Parágrafo Único - A critério do S.I.M., a concessão do registro definitivo para os estabelecimentos descritos neste artigo pode ser precedida de concessão de registro provisório, por um prazo no qual serão avaliadas as condições de funcionamento do estabelecimento.

Art. 6º - O registro será requerido à Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I - requerimento dirigido ao Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento, solicitando o Registro e a Inspeção pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal;
- II - planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada do memorial descritivo;
- III - relação descritiva do maquinário e fluxograma com especificação volumétrica;
- IV - registro no Cadastro Geral de Contribuintes - CGC (fotocópia);
- V - inscrição na Secretaria da Fazenda do Estado de Minas Gerais (fotocópia);

Art. 7º - A outorga de alvará de Localização e Funcionamento para os estabelecimentos localizados na zona urbana e de expansão urbana sujeitos à Inspeção Municipal, depende de comprovação de registro no S.I.M.

Art. 8º - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só podem ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo S.I.M.

Art. 9º - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos.

Art. 10º - Satisfeitas as exigências fixadas nos artigos 6º e 9º deste decreto, o responsável pelo S.I.M. autorizará a expedição do "TÍTULO DE REGISTRO" ou "TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO"

Parágrafo Único - Na hipótese de expedição de "TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO" deverá o documento conter a data limite de sua validade.

Art. 11 - O estabelecimento que interromper seu funcionamento por espaço superior a 12 (doze) meses só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo Único - Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar a 18 (dezoito) meses, poderá ser cancelado o respectivo registro.

Art. 12 - O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto ao S.I.M.

Art. 13 - Tratando-se de estabelecimentos pertencentes à mesma firma é respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

TÍTULO III

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 14 - O funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos somente será licenciado mediante atendimento das seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de luz natural e artificial, e de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

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

III - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;

IV - dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

V - dispor de mesas com revestimento impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

VI - dispor, quando necessário, de dependências para a administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferentemente, do corpo industrial;

VII - dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho;

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de sub-produtos não comestíveis;

X - dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento;

XI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

XII - possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade do estabelecimento;

XIII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, sendo facultativo o aproveitamento e preparo de sub-produtos não comestíveis;

XIV - dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;

XV - dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza;

XVI - o estabelecimento que não possuir equipamento de aproveitamento e preparo de sub-produtos não comestíveis deverá dar destino a estes rejeitos de forma não causadora de poluição ambiental.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 15 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - matadouro de bovinos;
- II - matadouro de suínos;
- III - matadouro de aves e coelhos;
- IV - matadouro de caprinos e ovinos;
- V - fábrica de conservas;
- VI - fábrica de produtos gordurosos;
- VII - fábrica de produtos derivados não comestíveis;
- VIII - entrepostos de carnes e derivados;
- IX - charqueadas.

§ 1º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento industrial, cujos produtos serão destinados ao comércio no Município de Juiz de Fora, dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate dos animais de açougue, elaboração, preparo e conservação das carcaças, devendo possuir instalações de frio adequadas.

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrializa a carne das várias espécies de açougue, sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotada de instalações de frio adequadas, sendo facultativo a aparelhagem para o preparo de sub-produtos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 4º - Entende-se por "fábrica de produtos derivados não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana.

§ 5º - Entende-se por "entrepósito de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, manipulação, conservação, acondicionamento, e distribuição de carnes resfriadas ou congeladas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais.

§ 6º - Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que produza charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas.

Art. 16 - Considera-se "carne de açougue" as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sobre inspeção veterinária.

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

§ 2º - Considera-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além dos pés, mãos e cauda.

Art. 17 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constitui a "carcaça".

§ 1º - Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 18 - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gêneros", significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias primas".

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 19 - Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições, a critério do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.:

I - ser localizados em área de expansão urbana ou rural, dispondo de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;

II - dispor de currais e/ou pocilgas cobertas convenientemente pavimentadas e providas de bebedouros;

III - dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados nos transportes dos animais, segundo critério do S.I.M.;

IV - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e preferencialmente evitem contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

V - dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependências para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a manipulação de cabeças e línguas e das demais vísceras comestíveis;

VI - dispor, de acordo com este regulamento, de graxaria para o aproveitamento de matérias primas gordurosas e subprodutos não comestíveis, de câmaras frias, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de produtos de salicaria e conservas de depósito e salga de couros, de salga e resalga e secagem de carne, de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VII - dispor de equipamento completo e adequado, tais como, plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterelizadores, e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

VIII - possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

IX - dispor de equipamento gerador de vapor ou similar com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor de água em todas as dependências de manipulação e industrialização.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos destinados ao abate de AVES e COELHOS devem satisfazer as seguintes condições específicas:

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

b) dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolia, evisceração e preparo da carcaça (toilete) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

c) dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;

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

e) dispor de dependências para as operações de evisceração, toilette, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

f) dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaças

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - postos de leite e derivados;

II - fábricas de laticínios;

III - usinas de leite;

IV - usinas de beneficiamento de leite de cabra.

§ 1º - Entende-se por "postos de leite e derivados" os estabelecimentos intermediários entre as fazendas produtoras de leite e as usinas de beneficiamento ou as fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias primas, para depósito, por curto tempo, transvase, refrigeração, padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados.

§ 2º - Entende-se por "fábricas de laticínios" os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação de derivados lácteos, maturação, embalagem e expedição destes produtos acabados.

§ 3º - Entende-se por "usinas de leite" os estabelecimentos localizados nas propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento do leite destinado ao abastecimento na área geográfica do Município de Juiz de Fora.

§ 4º - Entende-se por "usina de beneficiamento de leite de cabra" os estabelecimentos localizados nas propriedades rurais equipadas com instalações próprias e adequadas para processamento do leite de cabra destinado ao abastecimento na área geográfica do Município de Juiz de Fora.

Art. 21 - A designação leite subentende-se ser proveniente da fêmea da espécie bovina.

Parágrafo Único - Quando o leite tiver origem de outra espécie que não seja a bovina, deverá sofrer especificação do nome da espécie logo após a palavra leite.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 22 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em

I - entreposto de pescado;

II - fábrica de conservas de pescado.

§ 1º - Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado.

§ 2º - Entende-se por "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.

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 23 - Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

I - estabelecimentos que recebam, manipulem e armazenem PESCADO, RESERVIADO E CONGELADO e/ou se dediquem à sua INDUSTRIALIZAÇÃO para consumo humano, sob qualquer forma

a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição do gelo de comprovada qualidade sanitária;

c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;

d) dispor de equipamento adequado à hipercloração de água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

f) dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

g) dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

h) dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

j) dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o

encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;

- l) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;
- m) dispor, quando necessário, de laboratório para controle da qualidade de seus produtos.
- II) estabelecimentos destinados à ESTOCAGEM de pescado frigorífico: dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destina;
- III) estabelecimentos destinados à FABRICAÇÃO de SUBPRODUTOS não comestíveis de pescado:
 - a) dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescado;
 - b) localizarem-se afastados do perímetro urbano;
 - c) dispor, conforme o caso, de instalações e equipamento para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 24 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I - apiário;
- II - entreposto de mel e cera de abelhas.

§ 1º - Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados.

§ 2º - Entende-se por "entreposto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 25 - Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

- I - dispor de dependências de recebimento;
- II - dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 26 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - entreposto de ovos;
- II - fábrica de conserva de ovos.

§ 1º - Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conserva de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 27 - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

- I - dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;
- II - dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
- III - dispor de área para classificação comercial;
- IV - dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;
- V - dispor, quando for o caso, de dependência para industrialização

Parágrafo Único - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

CAPÍTULO VI

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se o devido destino às águas servidas e residuais, de acordo com a legislação ambiental pertinente.

Art. 29 - O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações COMESTÍVEIS e NÃO COMESTÍVEIS.

Art. 30 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo S.I.M..

Art. 31 - Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinada à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante a autorização da Inspeção Municipal, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo Único - É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria-prima.

Art. 32 - Todo pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

Art. 33 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necrópsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com anti-sépticos apropriados.

Art. 34 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 35 - É proibido empregar na coleta e embalagem de matérias primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Art. 36 - Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual

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

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será IMEDIATAMENTE AFASTADA DO TRABALHO, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 37 - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido para produtos não comestíveis

Art. 38 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames antes de seu retorno às propriedades de origem.

Art. 39 - O S.I.M. - poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

TÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 40 - Aos proprietários de estabelecimento compete:

- I - observar e fazer observar as exigências contidas no presente Regulamento;
- II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;
- III - fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços uma ou mais vezes ao ano, de acordo com a recomendação do S.I.M.;
- IV - fornecer até o 10º (décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos do mês anterior de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento da taxa de Inspeção devidamente quitadas junto ao Fundo Municipal de Segurança Alimentar - FUMSEA;
- V - dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- VI - avisar, com antecedência de 24 horas, da chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;
- VII - quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e estiver afastado do perímetro urbano, fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, no caso de não haver meio de transporte público fácil e acessível, condições que serão avaliadas pelo S.I.M.;
- VIII - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção quando os horários para as refeições não permitir que os servidores as façam em suas residências, a juízo da Inspeção, junto ao estabelecimento;
- IX - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidas ao laboratório;
- X - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal para seu uso exclusivo;
- XI - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- XII - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal para recebimento e guarda de matérias primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionadas bem como para sequestro de carcaças, matérias primas e produtos suspeitos;
- XIII - fornecer substância apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;
- XIV - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- XV - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
- XVI - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XVII - recolher as taxas de Inspeção previstas na legislação vigente;
- XVIII - dar aviso, com antecedência de 24 horas, sobre a chegada ou recebimento de pescado;
- XIX - manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Art. 41 - O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas do S.I.M..

Art. 42 - Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal serão recolhidos à Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

Art. 43 - Todos os estabelecimentos devem registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º - Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção deve ainda a firma, nos livros e mapas indicados, lançar data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, número de relacionamento ou registro do estabelecimento remetente.

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juízo do S.I.M., relação atualizada de fornecedores, nome da propriedade rural e atestado sanitário dos rebanhos.

Art. 44 - Os estabelecimentos manterão um livro de "OCORRÊNCIAS", onde o servidor do SIM registrará todos os fatos relacionados com o presente Regulamento.

TÍTULO IV

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 45 - Os produtos e matérias primas de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para consumo.

§ 1º - Os produtos e matérias primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento, à julzo do S.I.M., como sub-produtos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação se for o caso.

§ 2º - Quando ainda permitirem aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias primas.

Art. 46 - Nenhum produto de origem animal pode entrar em estabelecimento sob Inspeção Municipal sem que seja registrado em Serviço de Inspeção Oficial.

Parágrafo Único - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 47 - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará o pH de 6,0 a 6,4 (seis a seis e quarto décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 48 - Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Oficial, a reinspeção deve especialmente visar:

- I - sempre que possível, conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;
- II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais do produto bem com a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
- III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
- IV - verificar os caracteres organoléptico sobre uma ou mais amostras conforme o caso;
- V - coletar amostras para exame físico-químico e microbiológico.

§ 1º - A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pelo SIM, claramente preenchida pelo interessado ou pelo funcionário que coleta a amostra.

§ 2º - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no § primeiro, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será destinada ao interessado.

§ 3º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise da contraprova, sendo que os custos do exame correrão por conta do interessado.

§ 4º - O requerimento será dirigido à autoridade competente do S.I.M..

§ 5º - O exame da contraprova deverá ser realizado em outro laboratório credenciado, com a presença de um representante do S.I.M.

§ 6º - Além de escolher o laboratório oficial para o exame da contraprova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua confiança.

§ 7º - Confirmada a condenação da matéria-prima, do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

§ 8º - As amostras para aprova ou contraprova, coletadas pelo S.I.M., para exame de rotina ou análises, serão cedidas inteiramente grátis.

Art. 49 - A Inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 50 - Na reinspeção dos produtos de origem animal será permitido o reaproveitamento dos produtos e matérias primas pelos estabelecimentos de origem, exceto nos casos de condenação total destes.

§ 1º - No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto ou da matéria-prima recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§ 2º - A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao técnico em inspeção do S.I.M..

Art. 51 - No caso de coleta de amostras para exame dos produtos de origem animal, será lavrado o competente auto de apreensão da mercadoria, ficando a mesma sob guarda do responsável pelo estabelecimento, que funcionará como depósito até o resultado dos exames.

Art. 52 - A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece este Regulamento, será destruída pelo fogo, ou outro agente físico ou químico.

Art. 53 - Ocorrendo apreensão por falta de indicação no rótulo, do registro no S.I.M., S.I.F., ou outro órgão de inspeção estadual, ou por falta de carimbo, o produto, após o respectivo exame, poderá ser destinado, no caso de inócuo, a estabelecimento de caridade, asilos, obras beneficentes ou Jardim Zoológico, ficando o respectivo interessado obrigado a fornecer o recibo adequado.

TÍTULO V

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 54 - Os produtos e matérias primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições contratuais, acaso existentes e anteriores ao presente Regulamento, terão livre curso sanitário no Município de Juiz de Fora.

Art. 55 - Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar dentro do Município de Juiz de Fora, portar o rótulo ou carimbos de inspeção registrados no S.I.M. para aplicação no produto ou na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de Inspeção Federal ou Estadual.

Art. 56 - Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal procedentes de outros Estados, será obedecido o que estabelece a legislação federal.

TÍTULO VI

DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 57 - Os produtos de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em conformidade com o art. 7º da Lei Municipal nº 8.551 de 19 de outubro de 1994, ou de acordo com normas específicas a serem estabelecidas pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

§ 1º - Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, veículos transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões definidos por legislação estadual e federal vigentes.

§ 2º - A Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou públicos, devidamente credenciados, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

§ 3º - A Prefeitura de Juiz de Fora colocará à disposição dos estabelecimentos registrados no S.I.M., a bateria de exames laboratoriais exigidos, sendo que os preços públicos cobrados pelos exames serão fixados por Decreto, em tabela própria.

§ 4º - As receitas das arrecadações previstas no parágrafo anterior serão destinadas ao Fundo Municipal de Segurança Alimentar - FUMSEA.

TÍTULO VII

DAS TAXAS

Art. 58 - A taxa de inspeção prevista no Art. 9 da Lei 8551 de 19 de Outubro de 1994, cobrada pelas visitas do(s) técnico(s) do S.I.M. aos estabelecimentos registrados, será recolhida ao Fundo Municipal de Segurança Alimentar - FUMSEA.

Art. 59 - As multas previstas no parágrafo 1º do art. 11 da Lei nº 8551 de 19 de outubro de 1994 serão aplicadas por ato do Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento, e depositadas em conta especial do Fundo Municipal de Segurança Alimentar-FUMSEA, em conformidade com a lei nº 8.500, de 18 de julho de 1994

TÍTULO VIII

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 60 - No caso de descumprimento do disposto no presente Regulamento, em Atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no art. 11 da Lei nº 8551, de 19 de outubro de 1994.

Art. 61 - No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, estes ficarão sob controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 62 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para 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 - forem prejudiciais ou impróprios à alimentação por qualquer motivo;
- V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;
- VI - contrariar o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 63 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações:

I - ADULTERAÇÕES:

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;
- d) quando 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:

- 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 Municipal;
- b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total ou parcial, na rotulagem de um determinado produto, que não seja contida na embalagem ou recipiente;

III - FALSIFICAÇÕES:

- a) quando os produtos forem elaborados preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais, privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usados denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 64 - Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando as faltas cometidas, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização, e a firma responsável.

Art. 65 - O Auto de Infração deve ser assinado por servidor competente que constatar infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando as houver.

Parágrafo Único - Sempre que os infratores 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-se uma das vias do Auto de Infração, em caráter de notificação, ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 66 - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrair-lo em 03 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à Inspeção Municipal e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 67 - O infrator poderá apresentar defesa, até 10 (dez) dias corridos após a lavratura do auto de infração.

Parágrafo Único - O julgamento do processo caberá, em primeira instância ao S.I.M., e em segunda instância a uma Comissão nomeada pelo Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

TÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 68 - As normas de implantação e funcionamento dos estabelecimentos de que trata o art. 5º deste Regulamento, bem como seu sistema de inspeção associado a programa específico de defesa sanitária animal, e ainda o sistema de comercialização de seus produtos serão detalhados por Portaria do Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento, conforme dispõe o art. 12 da Lei Municipal no 8.551 de 19 de outubro de 1994.

Art. 69 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá de acordo com a gravidade da falta e a juízo do S.I.M., ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspenso ou cassado o registro do estabelecimento.

Art. 70 - Os servidores do S.I.M., em serviço da inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento relacionado no artigo 5º deste Regulamento.

Art. 71 - Nos casos de cancelamento de registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 72 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação dos produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela S.I.M..

Parágrafo Único - A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Art. 73 - O exame do leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

- I - as amostras para o exame individual serão colhidas em cada latão, por procedências;
- II - as amostras para o exame coletivo serão colhidas em cada latão, por procedência e devidamente uniformizadas.

Art. 74 - O leite condenado nos estabelecimentos que, a critério da Inspeção Municipal, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou latão apropriado, previamente lavados e sanitizados, fechados com lacre inviolável e pintados de vermelho na face externa, tendo em local visível a inscrição "Alimento Animal".

Parágrafo Único - Antes do respectivo fechamento será adicionado ao leite quantidade de farelo de trigo ou arroz, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento em transporte exclusivo, dentro do prazo de 06 (seis) horas, adotando-se idêntica medida para o leite desnatado, leiteiro e soro.

Art. 75 - Para identificação dos queijos, charques, embutidos, carnes salgadas ou secas, produtos defumados, banhas, gorduras e pescados, a Inspeção Municipal baixará as instruções necessárias, obedecida a legislação sanitária vigente.

Art. 76 - Poderão existir nas propriedades rurais estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal.

Parágrafo Único - As normas de implantação, registro, funcionamento e inspeção desses estabelecimentos, serão detalhadas através de Portaria do Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento, conforme faculta o artigo 12 da Lei nº 8551 de 19 de outubro de 1994.

Art. 77 - Os estabelecimentos oficiais, estatais e para-estatais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares em se tratando da observância das disposições desse Regulamento.

Art. 78 - Os servidores dos Serviço de Inspeção Municipal poderão solicitar apoio das autoridades policiais, quando necessário à execução das ações fiscais a seu cargo.

Art. 79 - Ficam revogados todos os atos oficiais sobre fiscalização e inspeção industrial e sanitária municipal de quaisquer produtos de origem animal, que passarão a reger-se pelo presente Regulamento em todo o Município.

Art. 80 - As dúvidas de interpretação e aplicação dos dispositivos deste Regulamento serão resolvidas pelo Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

Juiz de Fora, ____ de _____ de 1995.

O Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento, no uso das suas atribuições e considerando o que facultam os artigos 12 da Lei Municipal 8551 de 19 outubro de 1994 e o 68 do Decreto Municipal Nº 5.266 de 5 de maio de 1995.

RESOLVE :

Art. 1º - Os carimbos do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M. ,representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos sujeitos a inspeção e fiscalização do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-S.I.M. e é a garantia de que o produto provém de estabelecimento inspecionado pela autoridade competente.

Art. 2º -O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.M.", "P.J.F.", "S.M.A.A." e a palavra "INSPECIONADO", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do carimbo oficial da inspeção municipal.

Parágrafo 1º -As iniciais "S.I.M." traduzem "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL", "P.J.F." traduzem "PREFEITURA DE JUIZ DE FORA" e "S.M.A.A." taduzem "SECRETARIA MUNICIPAL DE AGROPECUÁRIA E ABASTECIMENTO".

Parágrafo 2º -O número de registro do estabelecimento tem composição alfa-numérica e a parte alfabética que antecede a parte numérica na forma seguir:

1-MB(matadouro de bovinos) para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 15 ,parágrafo 1º , do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95 que abatem bovinos .

2-MS(matadouro de suínos) para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 15 ,parágrafo 1º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95 que abatem suínos.

3-MBS(matadouro de bovinos e suínos) para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 15 ,parágrafo 1º do Decreto municipal Nº 5.226 \ 95 que abatem bovinos e suínos.

4-MAC(matadouro de aves e coelhos) para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 15, parágrafo 1º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95 que abatem aves e coelhos.

5-MCO(matadouro de caprinos e ovinos) para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 15 , parágrafo 1º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95 que abatem caprinos e ovinos.

6-FC(fábrica de conservas)para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 15 , parágrafo 2º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95.

7-FPG(fábrica de produtos gordurosos)para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 15 , parágrafo 3º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95.

8-FNC(fábrica de produtos derivados não comestíveis)para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 15 , parágrafo 4º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95.

9-ECD (entrepasto de carnes e derivados)para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 15 ,parágrafo 5º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95.

10-CH(charqueadas) para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 15, parágrafo 6º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95.

11-PLD(postos de leite e derivados)para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 20 , parágrafo 1º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95.

12-FL(fábrica de laticínios)para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 20 , parágrafo 2º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95.

13-UL(usina de leite)para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 20 ,parágrafo 3º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95.

14-ULC(usina de beneficiamento de leite de cabra)para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 20 ,parágrafo 4º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95.

15-EP(entrepasto de pescado)para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 22 ,parágrafo 1º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95.

16-FCP(fábrica de conserva de pescado)para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 22 , parágrafo 2º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95.

17-A(apiário)para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 24 ,parágrafo 1º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95.

18-EMC(entrepósito de mel e cera de abelhas)para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 24 ,parágrafo 2º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95.

19-EO-(entrepósitos de ovos)para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 26 ,parágrafo 1º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95.

20-FCO-(fábrica de conserva de ovos)para identificar os estabelecimentos definidos no artigo 26 , parágrafo 2º do Decreto Municipal Nº 5.226 \ 95.

Art. 3º-O carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., é representados pelos modelos a seguir discriminados , com os respectivos usos.

1-MODELO 1

A)Forma: triângulo equilátero

B)Dizeres: número de registro do estabelecimento no centro ,encimado pelas iniciais "S.I.M.", e logo abaixo do número a palavra "INSPECIONADO", e abaixo desta e no exterior do triângulo as iniciais "P.J.F.-S.M.A.A.".

C) Dimensões e uso:

1-0,07m(sete centímetros) de lado: para uso em carcaças ou em quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza e em carnes destinadas a industrialização posterior, aplicado externamente sobre as massas musculares.

2-0.03m a 0.05m(três centímetros a cinco centímetros) de lado : para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.

3-0.02m a 0.30m(dois centímetros a trinta centímetros) de lado: a dimensão do lado do triângulo será proporcional a embalagem. Comporá o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal manipulados e/ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

2-MODELO 2

A)Forma: hexágono.

B)Dizeres: número de registro no centro, encimado pelas iniciais "S.I.M."e logo abaixo do número a palavra "INSPECIONADO", e abaixo desta palavra e no exterior do hexágono as iniciais "P.J.F.-S.M.A.A.".

C)Dimensões e uso:

1- 0.03m a 0,10m(três centímetros a dez centímetros) de lado a dimensão do lado do hexágono será proporcional a embalagem , comporá o rótulo registrado dos produtos não comestíveis ou destinados à alimentação animal.

3-MODELO 3

A)Forma:circular

B)Dizeres: a palavra "REINSPECIONADO" no centro, encimado pelas iniciais "S.I.M." acompanhando a curva superior do círculo, logo abaixo da palavra e acopanhando a curva inferior do círculo as iniciais "P.J.F.-S.M.A.A.".

C)Dimensões e uso:

1-0.02m a 0.30m(dois centímetros a trinta centímetros) de diâmetro: a dimensão do diâmetro será proporcional a embalagem. Para uso em produtos de origem animal comestíveis , após reinspeção.

4-MODELO 4

A)Forma :quadrada

B)dizeres: número de registro do estabelecimento no centro, encimado pelas iniciais "S.I.M.", logo abaixo do número a palavra "CONDENADO" e abaixo desta e fora do quadrado as iniciais "P.J.F.-S.M.A.A.".

C) Dimensões e uso:

1-0.07m (sete centímetros)de lado : para uso em carcaças, cortes e produtos diversos ,quando condenados pela inspeção, sendo aplicados com tinta verde.

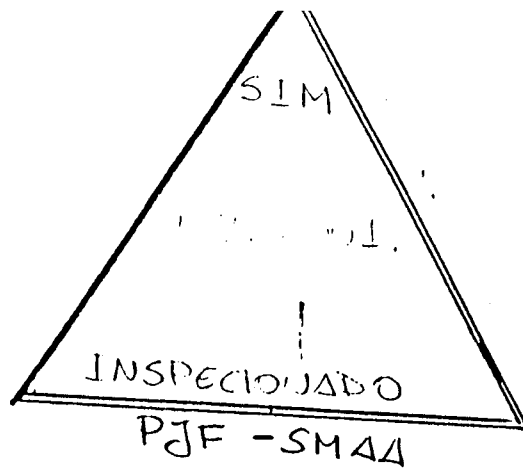
Art. 4º- Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º- Revogan-se as disposições em contrário.

Juiz de Fora de de 1995.

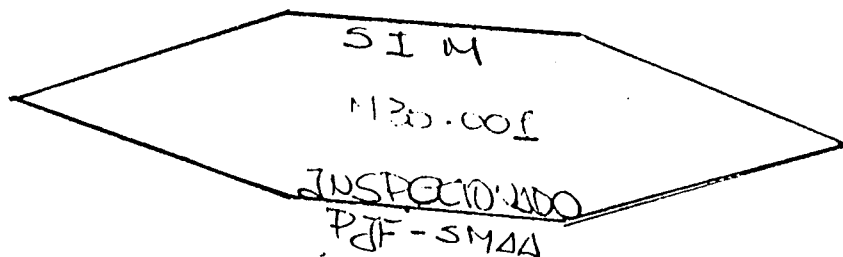
Secretário

MODELO 1



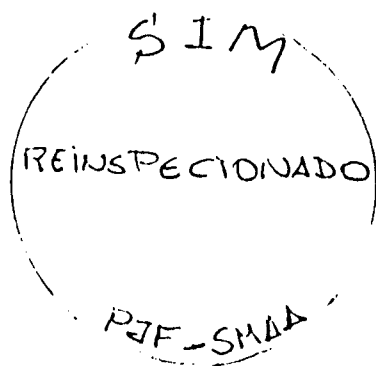
Fem lado

MODELO 2



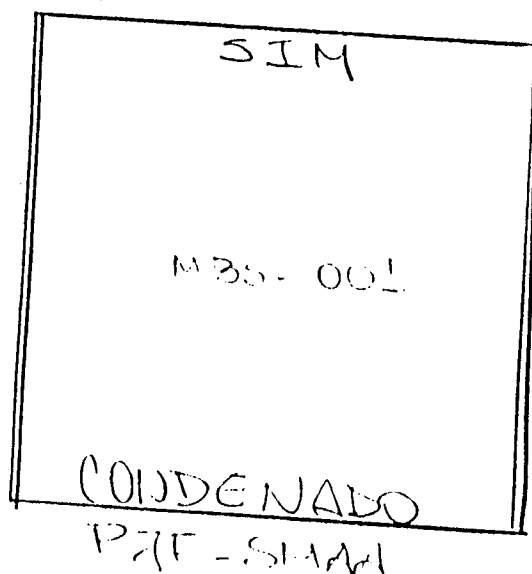
Fem lado

MODELO 3



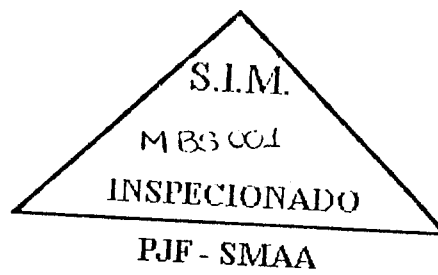
Sem diâmetro

MODELO 4

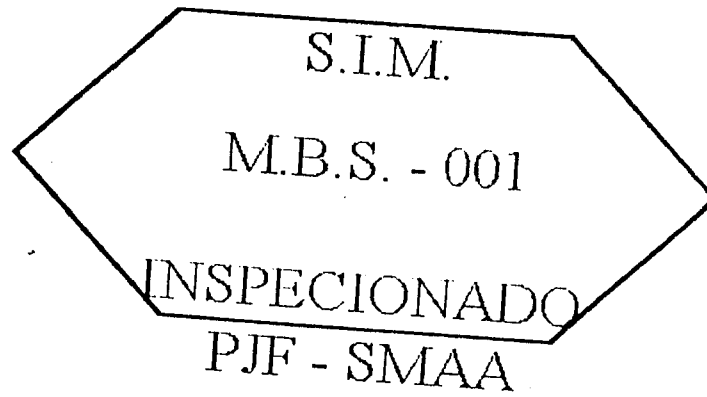


Fem lado.

MODELO 1



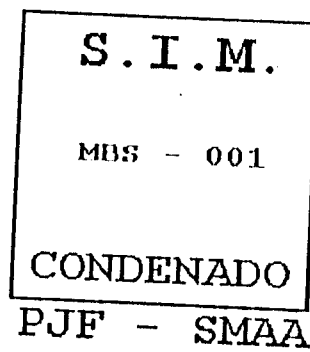
MODELO 2



MODELO 3



MODELO 4





Prefeitura Municipal de Ubá

ESTADO DE MINAS GERAIS

JUNES, 1996

Recebido em

10, 5, 96

1670 horas

Quero

Ubá. 10 de maio de 1996

Of.CM.021/AEP/96.

Excelentíssimo Senhor
Vereador Antônio Carlos Jacob
Presidente da Câmara Municipal de Ubá
NESTA

Cópia à C.L.J.R.
Ubá. MG, 13/05/96
Paulo César Raymundo
Paulo César Raymundo
Vereador

Senhor Presidente,

Em aditamento ao nosso ofício CM.019/AEP/96, encaminhamos cópia da Portaria no. 005/96-SMAA, do Município de Juiz de Fora, que dispõe sobre o registro no Serviço de Inspeção Municipal-SIM, dos estabelecimentos industriais, localizados em outros Municípios, que pretendem comercializar produtos de origem animal na área geográfica daquele Município.

Atenciosamente,

Francisco Arthidoro da Costa
FRANCISCO ARTHIDORO DA COSTA
Assessor Especial do Prefeito

PORTARIA Nº 005/95-SMAA

Dispõe sobre o registro, no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., de estabelecimentos industriais, localizados em outros Municípios, que pretendem comercializar produtos de origem animal na área geográfica de Juiz de Fora.

O Secretário de Agropecuária e Abastecimento do Município de Juiz de Fora, no exercício das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 12 da Lei Municipal nº 8.551, de 19 de outubro de 1994, e pelo art. 68 do Decreto Municipal nº 5.266 de 05 de maio de 1995.,

CONSIDERANDO a viabilidade da obtenção do selo S.I.F., do Ministério da Agricultura, apenas para a produção em grande escala;

CONSIDERANDO a inexistência de selo de qualidade para produtos de origem animal no Estado de Minas Gerais;

CONSIDERANDO que a não obtenção de tais selos acaba por impedir a circulação e a comercialização regular de produtos de origem animal; e

CONSIDERANDO que, para seu abastecimento, o Município de Juiz de Fora, depende da produção levada a efeito em Municípios vizinhos;

RESOLVE:

Art. 1º - Esta Portaria estabelece procedimentos para a obtenção de registro, junto ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. -, pelos estabelecimentos descritos no Art. 5º do Decreto Municipal nº 5.266, de 05 de maio de 1995, que estejam localizados em outras cidades.

Art. 2º - Para requerer o registro, o estabelecimento industrial referido deverá sofrer prévia inspeção, a ser efetuada pelo órgão competente do Município em que esteja localizado, comprovada através de laudo de vistoria com parecer favorável, ou instrumento equivalente.

Art. 3º - Além das formalidades mencionadas nos arts. 6º e 9º do Decreto Municipal nº 5.266, de 05 de maio de 1995, o estabelecimento interessado em registrar-se junto ao S.I.M. deverá anexar ao requerimento o documento a que se refere o artigo anterior.

Art. 4º - O Título de Registro será expedido na forma estabelecida pelo Decreto nº 5.266, de 05 de maio de 1995, e terá sua validade condicionada ao cumprimento, pelo estabelecimento industrial, de todas as condições constantes do ato normativo mencionado.

§ 1º - Antes de ser expedido o Título de Registro, o estabelecimento será visitado por integrante do serviço de inspeção do Município de Juiz de Fora, a fim de verificar-se a adequação das informações prestadas quanto às suas condições de funcionamento.

§ 2º - Verificando-se que, após a obtenção do Título a que se refere o "caput" deste artigo, o estabelecimento deixou de cumprir qualquer das exigências, ou de respeitar as condições de funcionamento fixadas pelo Decreto nº 5.266, de 05 de maio de 1995, será aplicada, conforme a hipótese, a penalidade determinada pelo art. 2º da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1.989.

Art. 5º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura de Juiz de Fora, 05 de dezembro de 1995.

a) PAULO DO CARMO MARTINS

Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento

Estabelece as normas para a implantação e funcionamento de usinas de beneficiamento de leite de cabra em propriedades rurais na área geográfica do Município de Juiz de Fora.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGROPECUÁRIA E ABASTECIMENTO do Município de Juiz de Fora no uso de suas atribuições e considerando o que facultam os artigos 12 da Lei Municipal nº 8.551, de 19 de Outubro de 1994 e o art. 68 do Decreto nº 5266, 05 de maio de 1995.

R E S O L V E :

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - A implantação e funcionamento das usinas de beneficiamento de leite de cabra, referidas no Inciso IV art. 20 do Decreto Municipal nº 5266 de 05 de maio de 1995, obedecerão as normas estabelecidas nesta Portaria, observadas, no que for aplicável, as prescrições fixadas no Regulamento em referência.

Art. 2º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., da Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento, exercer as ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização das usinas de pasteurização de leite de cabra.

Art. 3º - O registro é providência própria do Serviço de Inspeção Municipal que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências legais, o TÍTULO DE REGISTRO.

Art. 4º - Entende-se por usina de beneficiamento de leite de cabra o estabelecimento dotado de instalações e equipamentos próprios para o beneficiamento do leite oriundo de cabras sadias.

Parágrafo Único - Denomina-se beneficiamento as seguintes etapas de produção do leite pasteurizado: ordenha, filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento, envasamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

CAPÍTULO II - DA CONCESSÃO DOS REGISTROS

Art. 5º - A concessão do Registro Provisório a que se refere o art. 9º do regulamento Aprovado pelo Decreto nº 5266/95, fica condicionado ao parecer emitido no respectivo laudo de vistoria.

Art. 6º - O Registro será requerido à Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento - S.M.A.A., instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I - requerimento dirigido ao Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento solicitando o Registro e a Inspeção pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;
- II - registro no Cadastro Geral de Contribuintes - CGC, (fotocópia) quando for o caso;
- III - planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada de memorial descritivo;
- IV - relação descritiva de maquinário e fluxograma com especificação volumétrica;
- V - inscrição na Secretaria de Fazenda do Estado de Minas Gerais (fotocópia);
- VI - relação dos animais que compõem o rebanho produtor de leite de cabra, com o respectivo atestado negativo de tuberculose e de vacinação contra a febre aftosa, podendo-se ainda ser exigidos outros atestados;
- VII - laudo de potabilidade da água que abastece a usina.

Art. 7º - É obrigatória a contratação de responsável técnico habilitado para a usina de pasteurização de leite de cabra.

§ 1º - Essa contratação se dará mediante a celebração de contrato padrão entre a usina e empresa de assistência técnica oficialmente reconhecida, ou técnico habilitado credenciado no órgão oficial de inspeção.

§ 2º - Ao responsável técnico, compete a execução do controle de qualidade na fase de manipulação do produto.

§ 3º - O controle de qualidade poderá ser executado por tecnólogo em laticínios, ou técnico de nível médio devidamente habilitado e credenciado no órgão oficial de inspeção.

§ 4º - O responsável técnico, conjuntamente com o proprietário da usina responderão pelo rebanho, instalações e produtos acabados, sendo que, qualquer dano à saúde dos consumidores será de total responsabilidade do proprietário do estabelecimento e seu respectivo responsável técnico.

§ 5º - O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. supervisionará a execução do programa de defesa sanitária animal, do controle de qualidade do produto e demais operações envolvidas no processo produtivo.

§ 6º - O S.I.M. avaliará a capacitação técnica específica por ocasião do credenciamento dos profissionais.

§ 7º - O proprietário da usina de leite de cabra, é o responsável pelo cumprimento das normas desta Portaria, cabendo-lhe proporcionar condições para o bom andamento dos trabalhos de assistência técnica e da inspeção oficial.

CAPÍTULO III - DO CONTROLE SANITÁRIO DO REBANHO

Art. 8º - O controle sanitário do rebanho será obrigatório e abrangerá as seguintes ações:

- I - exame semestral, através das provas biológicas adequadas executadas por profissional habilitado, de tuberculização e comprovação de vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;
- II - apresentação ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., a cada 6 (seis) meses de atestado de sanidade do rebanho contendo os laudos dos exames laboratoriais referentes ao inciso I deste artigo;
- III - adoção de boas práticas higiênicas durante a ordenha assim como métodos de diagnóstico de mastite clínica e sub-clínica.

Parágrafo Único - A critério do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., poderão ser exigidos outros exames laboratoriais, ou a repetição dos mesmos a todos os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

CAPÍTULO IV - DO PRODUTO

Art. 9º - Denomina-se leite de cabra o produto normal, fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta de cabras sadias.

Art. 10 - Entende-se por "leite de retenção" o produto da ordenha a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição

Art. 11 - Entende-se por "colostró" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 12 - É vetada a mistura do leite de cabra com o de outras espécies para o seu beneficiamento ou comercialização.

Art. 13 - É proibido para fins de alimentação humana o aproveitamento do leite de retenção e do colostro.

Art. 14 - Só será permitido o aproveitamento do leite de cabra para fins de alimentação humana

- I - que for obtido de cabras clinicamente sãs e que estejam em bom estado de nutrição;
- II - não reajam a prova de tuberculização;

Parágrafo único - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite de cabra, justifica a condenação do produto para fins alimentícios. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

Art. 15 - Será interditada a propriedade, para efeito de aproveitamento do leite de cabra destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de doença infecto-contagiosa que justifique a medida.

Parágrafo Único - A suspensão da interdição da propriedade só será determinada após a constatação do restabelecimento completo dos animais por médico veterinário de Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

Art. 16 - É obrigatório o afastamento da produção leiteira, a juízo da autoridade sanitária do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., as fêmeas que:

- I - apresente-se em estado de magreza extrema ou caquética;
- II - sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;
- III - apresentem-se febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal;
- IV - estejam sob tratamento antibiótico;
- V - estejam sob tratamento com endo e/ou ectoparasitocidas conforme especificado no inciso III.

Parágrafo Único - A fêmea afastada da produção só poderá voltar à ordenha após exame procedido por veterinário do Serviço de Inspeção Municipal ou particular credenciado junto à Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento ou órgão estadual responsável pela Defesa Sanitária Animal.

Art. 17 - Considera-se normal o leite de cabra que apresente:

- I - características sensoriais normais;
- II - teor de gordura mínimo de 3% (três por cento);

(1026 a 1034);

- III - acidez em graus Dornic entre quatorze e vinte;
- IV - extrato seco total mínimo de 11% (onze por cento);
- V - densidade a 15°C (quinze graus Celsius) entre mil e vinte e seis, e mil e trinta e quatro
- VI - Índice crioscópico entre - 0,559°H e - 0,596°H.

Art. 18 - Será considerado impróprio para o consumo humano o leite de cabra que:

- I - revele acidez inferior a quatorze graus Dornic ou superior a vinte graus Dornic;
- II - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- III - não satisfaça ao padrão bacteriológico de contagem global de até 500.000 UFC/ml para leite cru e para o leite pasteurizado, contagem global de até 20.000 UFC/ml, ausência de coliformes totais e coliformes fecais em 1 ml de amostra;
- IV - apresentar modificações de suas propriedades sensoriais normais;
- V - revele quaisquer alterações que o tornem impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
- VI - apresentar mistura com leite de outras espécies;
- VII - seja leite de retenção;
- VIII - contenha substâncias químicas que visem alterar sua conservação.

Art. 19 - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite de cabra que:

- I - for adicionado de água;
- II - for adicionado de substâncias conservantes ou de qualquer elemento estranho à sua composição;
- III - for adicionado de leite de outras espécies animais;
- IV - estiver cru e for comercializado como pasteurizado.

Art. 20 - A caracterização de qualquer tipo de fraude ou infração, bem como o descumprimento das normas desta Portaria e da legislação pertinente em vigor, implicará na aplicação das sanções elencadas no artigo 11 da Lei 8.551 de 19 de outubro de 1994.

CAPÍTULO V - DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 21 - A usina de pasteurização de leite de cabra deverá manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo o responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório, observando os parágrafos 1º e 2º do artigo 57 e artigo 73 do Decreto nº 5266/95.

§ 1º - A bateria de exames de qualidade sanitária e identidade do produto deverá ser realizada em períodos de 15 em 15 dias.

§ 2º - A bateria de exames será composta pelas seguintes análises:

- I - características sensoriais e temperatura;
- II - teor de gordura;
- III - acidez em graus Dornic;
- IV - extrato seco total;
- V - extrato seco desengordurado;
- VI - densidade a 15° C (quinze graus Celsius);
- VII - Índice crioscópico;
- VIII - fosfatase e peroxidase;
- IX - contagem global de microrganismos;
- X - contagem de coliformes totais;
- XI - redutase.

§ 3º - O órgão oficial de Inspeção poderá, a seu critério, coletar novas amostras e realizar as análises que julgar convenientes.

§ 4º - O custo dos exames exigidos nesta portaria será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

CAPÍTULO VI - DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS

Art. 22 - Para implantação ou reaparelhamento dos estabelecimentos de que cuida esta Portaria, deverão ser obedecidas as condições abaixo elencadas:

§ 1º - O capril deve dispor de área proporcional ao número de cabras, recomendada se por matriz 1,20 m²

§ 2º - A dependência da ordenha deverá estar afastada de fonte produtora de mau cheiro e/ou construção que venha causar prejuízos a obtenção higiênica do leite de cabra, podendo ser construída contígua ao capril, desde que dele separada fisicamente por parede inteira.

§ 3º - O beneficiamento do leite deverá ocorrer em sala própria, separada da sala de ordenha.

§ 4º - Poderá ser dispensada, pelo serviço de inspeção, a sala de ordenha desde que o capril tenha condições satisfatórias.

§ 5º - As dependências para ordenha deverão ainda atender às seguintes condições:

I - possuir piso suspenso na plataforma de ordenha;

II - ter piso impermeável revestido de cimento áspero ou outro material aprovado, com declividade não inferior a 2% (dois por cento) e provido de canaletas sem cantos vivos, de largura, profundidade e inclinação suficientes, de modo a permitir fácil escoamento de água e resíduos orgânicos;

III - possuir rede de esgoto para escoamento de águas servidas e dos resíduos orgânicos, canalizados a uma distância suficiente para que não venha constituir-se em fonte de mau cheiro. As áreas adjacentes devem ser drenadas e possuir escoamento para águas pluviais;

IV - possuir abastecimento de água potável em volume e pressão suficientes para atender aos trabalhos diários de higienização dos animais, equipamentos e instalações;

§ 6º - A dependência de pasteurização deverá atender também as seguintes condições:

I - ter janelas protegidas por telas e portas que impeçam a entrada de insetos, não podendo o local ser utilizado para depósito de utensílios, equipamentos, alimentos ou outros produtos estranhos ao beneficiamento do leite de cabra;

II - possuir pé direito de 03 (três) metros, podendo ser inferior, à critério do Serviço de Inspeção Municipal, e desde que disponha de recursos adequados de ventilação e exaustão, e não utilize vapores no processo produtivo e na limpeza;

III - possuir ventilação e iluminação adequados;

IV - possuir paredes impermeáveis;

V - possuir piso impermeável a antiderrapante;

VI - possuir água potável em quantidade e pressão adequadas;

VII - possuir telas nas janelas e portas;

VIII - possuir forro e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

IX - possuir pia-lavatório, nos sanitários, e laboratório quando a propriedade possuir essas

Instalações;

X - possuir sanitários/vestiários que não possuam comunicação direta com a sala de pasteurização.

CAPÍTULO VII - DO BENEFICIAMENTO

Art. 23- Na ordenha das cabras devem ser observadas as seguintes exigências:

I - os operadores terão que apresentar atestado de saúde ocupacional, renovada anualmente ou quando necessário;

II - o ordenhador deve apresentar-se aseado com roupas de tonalidade clara e limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, obedecendo as normas sanitárias da legislação trabalhista;

III - a limpeza do local de ordenha deve ser rigorosa e feita logo após a saída dos animais;

IV - os animais deverão ser encaminhados à ordenha já previamente limpos, seguindo-se uma lavagem cuidadosa do úbere e tetas com o emprego de solução desinfetante, utilizando-se para enxugar, papel toalha descartável;

V - antes do início da operação de ordenha, será obrigatória a lavagem das mãos do ordenhador, em água corrente, seguida de imersão em solução desinfetante antes da ordenha de cada animal;

VI - os vasilhames utilizados não deverão possuir costura ou soldas que dificultem sua limpeza e higienização;

VII - os três primeiros jatos de cada teta, devem ser obrigatoriamente rejeitados recolhendo-os em recipiente adequado de fundo escuro, para detectar sinais reveladores de mamite. As cabras com mamite serão ordenhadas por último e seu leite não poderá ser utilizado;

VIII - o leite deve ser coado logo após a ordenha em coador apropriado de aço inoxidável ou plástico aprovado pelo órgão competente, proibindo-se o uso de panos;

IX - todo equipamento utilizado, após o término da ordenha, deve ser cuidadosamente limpo com solução detergente, preferencialmente morna, seguido de sanitização com solução desinfetante aprovada pelo órgão competente. Quando se tratar de equipamento de ordenha mecânica, devem, além dos cuidados aqui enumerados, ser seguidas as recomendações do órgão competente;

X - devem ser exigidos hábitos higiênicos de todo pessoal que trabalha na dependência da ordenha, sendo proibido fumar naquele local e nas de manipulação de leite de cabra;

XI - é vedada a presença no local de ordenha de animais de outras espécies.

Art. 24 - Os processos de pasteurização aceitos nesta Portaria são:

I - pasteurização de curta duração que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius por quinze a vinte segundos em aparelhagem própria;

II - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite de sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius por trinta minutos em aparelhos apropriados providos de agitadores para movimentação do leite de maneira a propiciar seu aquecimento homogêneo. Deve ser provido de tampa, termômetro e marcador de tempo para o controle da pasteurização, bem como de registro para seu esgotamento;

III - pasteurização de leite pré-ensado, desde que observadas as condições técnicas estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º - O intervalo de tempo entre o final da ordenha e o início da pasteurização será de no máximo de 2 (duas) horas, em cada operação de processamento, limite que poderá ser alterado, a critério do S.I.M., havendo equipamento adequado.

§ 2º - A aprovação definitiva do equipamento de pasteurização fica condicionada aos resultados dos testes laboratoriais a serem realizados no produto durante o período de vigência do registro provisório da usina de pasteurização de leite de cabra.

§ 3º - Na pasteurização lenta e do leite pré-ensado, só se aceitará o processamento do leite integral, não se aceitando nenhum tipo de desnatado.

§ 4º - No processo de pasteurização do leite de cabra pré-ensado, não será admitido o beneficiamento de leite de cabra proveniente de outra propriedade senão à daquela onde se localiza a usina de beneficiamento.

§ 5º - O leite de cabra não poderá ser repasteurizado.

Art. 25 - Após a pasteurização, o leite deverá ser imediatamente resfriado, no caso de ser destinado ao consumo "in natura".

Art. 26 - Para o leite de cabra são fixados os seguintes limites superiores de temperatura.

I - 5º C (cinco graus Celsius) em caso de resfriamento após ordenha, quando for o caso;

II - 5º C (cinco graus Celsius) em caso de resfriamento após a pasteurização, para consumo de leite "in natura";

III - 10º C (dez graus Celsius) em caso de entrega ao consumo de leite líquido ensado;

IV - -12º C (doze graus Celsius negativos) em caso de entrega ao consumo de leite congelado embalado.

Parágrafo Único - Em se tratando do leite que cumpre o inciso IV, o produto deve ser congelado na propriedade rural e transportado sob congelamento em recipientes isotérmicos, devendo ser mantido congelado nos estabelecimentos de venda.

Art. 27 - Entende-se por envasamento a operação pela qual o leite de cabra é envasado higiénicamente de modo a evitar contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

§ 1º - O leite de cabra poderá ser envasado em sistema automático ou semi-automático;

§ 2º - O leite de cabra que for embalado em sacos plásticos deverá ser fechado por instrumento próprio.

§ 3º - O leite de cabra que for embalado em garrafas plásticas terá uma terminação para fechamento adaptada de maneira inviolável.

§ 4º - Não é permitido o reaproveitamento de embalagens.

Art. 28 - As embalagens deverão conter a denominação "LEITE DE CABRA INTEGRAL PASTEURIZADO" e outras especificações que o caracterizem, beneficiador (nome, endereço e nº de registro do produtor), carimbo do S.I.M., marca comercial do produto, data de fabricação, volume, validade e demais exigências previstas no Código de Defesa do Consumidor.

§ 1º - Quando o leite de cabra for comercializado congelado, deverá conter a denominação "LEITE DE CABRA INTEGRAL CONGELADO PASTEURIZADO" além das especificações contidas no caput deste artigo.

§ 2º - A embalagem e o rótulo deverão ser previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

Art. 29- O leite de cabra beneficiado deverá ser transportado para o comércio em veículo com carroceria isotérmica ou em caixas isotérmicas que mantenham o produto sob condições de refrigeração e o proteja de contaminação e deterioração.

CAPÍTULO VIII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 30 - Será mantido na usina de pasteurização de leite de cabra um fichário, onde cada matriz do plantel será devidamente identificada em ficha individual que conterá todos os registros de controle sanitário e outros considerados relevantes pelo órgão oficial de inspeção.

§ 1º - Cabe ao Serviço de Inspeção Municipal, autenticar cada ficha individual, após confratação com o respectivo animal.

§ 2º - No caso de troca ou inclusão de animais no plantel, os novos animais darão entrada na propriedade acompanhados dos atestados negativos para tuberculose e vacinação contra febre aftosa, ficando a homologação da troca ou inclusão representada pela autenticação da nova ficha.

Art. 31 - Será mantido em cada usina um "Livro Oficial de Registro" com termo inicial de abertura lavrado pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., na data do início de funcionamento do estabelecimento.

Párrafo Único: - O "Livro Oficial de Registro" deverá conter especificamente:

a) cada visita do responsável técnico, incluindo sua assinatura, data e principais ações adotadas ou recomendadas;

b) a visita e recomendações da inspeção oficial;

c) resultados das análises laboratoriais efetuadas em amostras de leite de cabra;

d) outros dados e/ou informações julgados necessários.

Art. 32 - As dúvidas de interpretação dos dispositivos desta Portaria, serão esclarecidas pelo Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

Art. 33 - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Julz de Fora, 08 de maio de 1995.

PAULO DO CARMO MARTINS
Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento

Estabelece as normas para a Implantação e funcionamento de usinas de leite em propriedades rurais na área geográfica do Município de Juiz de Fora.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGROPECUÁRIA E ABASTECIMENTO do Município de Juiz de Fora no uso de suas atribuições e considerando o que facultam os artigos 12 da Lei Municipal nº 8.551, de 19 de Outubro de 1994 e o art. 68 do Decreto nº 5266, 05 de maio de 1995.

RESOLVE:

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - A Implantação e funcionamento das usinas de beneficiamento de leite, referidas no inciso III art. 20 do Decreto Municipal nº 5266 de 05 de maio de 1995, obedecerão as normas estabelecidas nesta Portaria, observadas, no que for aplicável, as prescrições fixadas no Regulamento em referência.

Art. 2º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., da Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento, exercer as ações pertinentes ao cumprimento das normas de Implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização das usinas de pasteurização de leite.

Art. 3º - O registro é providência própria do Serviço de Inspeção Municipal que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências legais, o TÍTULO DE REGISTRO.

Art. 4º - Entende-se por usina de beneficiamento de leite o estabelecimento dotado de instalações e equipamentos próprios para o beneficiamento do leite oriundo de vacas saudáveis.

Parágrafo Único - Denomina-se beneficiamento as seguintes etapas de produção do leite pasteurizado: ordenha, filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento, envasamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

CAPÍTULO II - DA CONCESSÃO DOS REGISTROS

Art. 5º - A concessão do Registro Provisório a que se refere o art. 10 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 5266/95, fica condicionado ao parecer emitido no respectivo laudo de vistoria.

Art. 6º - O Registro será requerido à Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento - S.M.A.A., instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I - requerimento dirigido ao Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento solicitando o Registro e a Inspeção pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;
- II - registro no Cadastro Geral de Contribuintes - CGC, (fotocópia) quando for o caso;
- III - planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada de memorial descritivo;
- IV - relação descritiva de maquinário e fluxograma com especificação volumétrica;
- V - inscrição na Secretaria de Fazenda do Estado de Minas Gerais (fotocópia);
- VI - relação dos animais que compõem o rebanho produtor de leite, com os respectivos atestados negativos de brucelose, tuberculose e de vacinação contra a febre aftosa, podendo-se ainda ser exigidos outros atestados;
- VII - laudo de potabilidade da água que abastece a usina.

Art. 7º - É obrigatória a contratação de responsável técnico habilitado para a usina de beneficiamento de leite.

§ 1º - Essa contratação se dará mediante a celebração de contrato padrão entre a usina e empresa de assistência técnica oficialmente reconhecida, ou técnico habilitado credenciado no órgão oficial de inspeção.

§ 2º - Ao responsável técnico, compete a execução do controle de qualidade na fase de manipulação do produto.

§ 3º - O controle de qualidade poderá ser executado por tecnólogo em laticínios, ou técnico de nível médio devidamente habilitado e credenciado no órgão oficial de Inspeção.

§ 4º - O responsável técnico, conjuntamente com o proprietário da usina responderão pelo rebanho, instalações e produtos acabados, sendo que, qualquer dano à saúde dos consumidores será de total responsabilidade do proprietário do estabelecimento e seu respectivo responsável técnico.

§ 5º - O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. supervisionará a execução do programa de defesa sanitária animal, do controle de qualidade do produto e demais operações envolvidas no processo produtivo.

§ 6º - O S.I.M. avaliará a capacitação técnica específica por ocasião do credenciamento dos

profissionais.

§ 7º - O proprietário da usina de leite, é o responsável pelo cumprimento das normas desta Portaria, cabendo-lhe proporcionar condições para o bom andamento dos trabalhos de assistência Técnica e da inspeção oficial.

CAPÍTULO III - DO CONTROLE SANITÁRIO DO REBANHO

Art. 8º - O controle sanitário do rebanho será obrigatório e abrangerá as seguintes ações:

I - exame semestral, através das provas biológicas adequadas executada por profissional habilitado, de tuberculização, de diagnóstico de brucelose e comprovação de vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;

II - apresentação ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., a cada 6 (seis) meses de atestado de sanidade do rebanho contendo os laudos dos exames laboratoriais referentes ao inciso I deste artigo;

III - adoção de boas práticas higiênicas durante a ordenha assim como métodos de diagnóstico de mastite clínica e sub-clínica.

Parágrafo Único - A critério do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., poderão ser exigidos outros exames laboratoriais, ou a repetição dos mesmos a todos os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

CAPÍTULO IV - DO PRODUTO

Art. 9º - Denomina-se leite o produto normal, fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas sadias.

Art. 10 - Entende-se por "leite de retenção" o produto da ordenha a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

Art. 11 - Entende-se por "coloostro" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 12 - É proibido para fins de alimentação humana o aproveitamento do leite de retenção e do colostro.

Art. 13 - Só será permitido o aproveitamento do leite para fins de alimentação humana :

I - que for obtido de vacas clinicamente sãs e que estejam em bom estado de nutrição;

II - não reajam a prova de tuberculização, nem apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose.

Parágrafo Único - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

Art. 14 - Será Interditada a propriedade, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de doença infecto-contagiosa que justifique a medida.

Parágrafo Único - A suspensão da Interdição da propriedade só será determinada após a constatação do restabelecimento completo dos animais por médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

Art. 15 - É obrigatório o afastamento da produção leiteira, a juízo da autoridade sanitária do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., das fêmeas que:

I - apresentem-se em estado de magreza extrema ou caquética;

II - sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;

III - apresentem-se febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo do serviço de Inspeção Municipal;

IV - estejam sob tratamento antibiótico;

V - estejam sob tratamento com endo e/ou ectoparasiticidas conforme especificado no inciso III.

Parágrafo Único - A fêmea afastada da produção só poderá voltar à ordenha após exame procedido por veterinário do serviço de Inspeção Municipal ou particular credenciado junto a Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento ou órgão estadual responsável pela Defesa Sanitária Animal.

Art. 16 - Considera-se normal o leite que apresente:

I - características sensoriais normais;

II - teor de gordura mínimo de 3,20% (três e vinte décimos por cento);

III - acidez em graus Dornic entre quinze e vinte;

IV - extrato seco total mínimo de 11,7% (onze e sete décimos por cento);
V - densidade a 15°C (quinze graus Celsius) entre mil e vinte e oito, e mil e trinta e três (1028

a 1033);

VI - índice crioscópico entre - 0,54°H com tolerância de mais ou menos 0,01°H

Art. 17 - Será considerado impróprio para o consumo humano o leite que:

I - revele acidez inferior a quinze graus Dornic ou superior a vinte graus Dornic;

II - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

III - não satisfaça ao padrão bacteriológico de contagem global de até 500.000 UFC/ml para leite cru e para o leite pasteurizado, contagem global de até 20.000 UFC/ml, ausência de coliformes totais e de coliformes fecais em 1 ml de amostra;

IV - apresentar modificações de suas propriedades sensoriais normais;

V - revele quaisquer alterações que o tornem impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;

VI - seja leite de retenção;

VII - contenha substâncias químicas que visem alterar sua conservação.

Art. 18 - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

I - for adicionado de água;

II - for adicionado de substâncias conservantes ou de qualquer elemento estranho à sua composição;

III - estiver cru e for comercializado como pasteurizado.

Art. 19 - A caracterização de qualquer tipo de fraude ou infração, bem como o descumprimento das normas desta Portaria e da legislação pertinente em vigor, implicará na aplicação das sanções elencadas no artigo 11 da Lei 8.551 de 19 de outubro de 1994.

CAPÍTULO V - DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 20 - A usina de pasteurização de leite deverá manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo o responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório, observando os parágrafos 1º e 2º do artigo 57 e artigo 73 do Decreto nº 5268/95.

§ 1º - A bateria de exames de qualidade sanitária e identidade do produto deverá ser realizada em períodos de 15 em 15 dias.

§ 2º - A bateria de exames será composta pelas seguintes análises:

I - características sensoriais e temperatura;

II - teor de gordura;

III - acidez em graus Dornic;

IV - extrato seco total;

V - extrato seco desengordurado;

VI - densidade a 15° C (quinze graus Celsius);

VII - índice crioscópico;

VIII - fosfatase e peroxidase;

IX - contagem global de microrganismos;

X - contagem de coliformes totais;

XI - redutase.

§ 3º - O órgão oficial de inspeção poderá, a seu critério, coletar novas amostras e realizar as análises que julgar convenientes.

§ 4º - O custo dos exames exigidos nesta Portaria será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

CAPÍTULO VI - DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS

Art. 21 - Para implantação ou reaparelhamento dos estabelecimentos de que cuida esta Portaria, deverão ser obedecidas as condições abaixo elencadas:

§ 1º - A dependência da ordenha deverá estar afastada de fonte produtora de mau cheiro e/ou construção que venha causar prejuízos a obtenção higiênica do leite, podendo ser construída contígua ao curral, desde que dele separada fisicamente por parede inteira.

§ 2º - O beneficiamento do leite deverá ocorrer em sala própria, separada da sala de ordenha.

§ 3º - Poderá ser dispensada, pelo serviço de inspeção, a sala de ordenha desde que o curral tenha condições satisfatórias.

§ 4º - As dependências para ordenha deverão ainda atender às seguintes condições:

I - ter piso impermeável revestido de cimento áspero ou outro material aprovado, com

declividade não inferior a 2% (dois por cento) e provido de canaletas sem cantos vivos, de largura, profundidade e inclinação suficientes, de modo a permitir fácil escoamento de água e resíduos orgânicos;

II - possuir rede de esgoto para escoamento de águas servidas e dos resíduos orgânicos, canalizados a uma distância suficiente para que não venha constituir-se em fonte de mau cheiro. As áreas adjacentes devem ser drenadas e possuir escoamento para águas pluviais;

III - possuir abastecimento de água potável em volume e pressão suficientes para atender aos trabalhos diários de higienização dos animais, equipamentos e instalações;

§ 5º - A dependência de pasteurização deverá atender também às seguintes condições:

I - ter janelas protegidas por telas e portas que impeçam a entrada de insetos, não podendo o local ser utilizado para depósito de utensílios, equipamentos, alimentos ou outros produtos estranhos ao beneficiamento do leite;

II - possuir pé direito de 03 (três) metros, podendo ser inferior, à critério do Serviço de Inspeção Municipal, e desde que disponha de recursos adequados de ventilação e exaustão, e não utilize vapores no processo produtivo e na limpeza;

III - possuir ventilação e iluminação adequadas;

IV - possuir paredes impermeáveis;

V - possuir piso impermeável e antiderrapante;

VI - possuir água potável em quantidade e pressão adequadas;

VII - possuir telas nas janelas e portas;

VIII - possuir forro e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

IX - possuir pia lavatória, nos sanitários, e laboratório quando a propriedade possuir essas

instalações;

X - possuir sanitários/vestiários que não possuam comunicação direta com a sala de pasteurização.

CAPÍTULO VII - DO BENEFICIAMENTO

Art. 22- Na ordenha das vacas devem ser observadas as seguintes exigências:

I - os operadores terão que apresentar atestado de saúde ocupacional, renovada anualmente

ou quando necessário;

II - o ordenhador deve apresentar-se asseado com roupas de tonalidade clara e limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, obedecendo as normas sanitárias da legislação trabalhista;

III - a limpeza do local de ordenha deve ser rigorosa e feita logo após a saída dos animais;

IV - os animais deverão ser encaminhados à ordenha já previamente limpos, seguindo-se uma lavagem cuidadosa do úbere e tetas com o emprego de solução desinfetante, utilizando-se para enxugar, papel toalha descartável.

V - antes do início da operação de ordenha, será obrigatória a lavagem das mãos do ordenhador, em água corrente em solução de desinfetante antes da ordenha de cada animal;

VI - os vasilhames utilizados não deverão possuir costura ou soldas que dificultem sua limpeza e higienização;

VII - os três primeiros jatos de cada teta, devem ser obrigatoriamente rejeitados recolhendo-os em recipiente adequado de fundo escuro, para detectar sinais reveladores de mamite. As vacas com mamite serão ordenhadas por último e seu leite não poderá ser utilizado;

VIII - o leite deve ser coado logo após a ordenha em coador apropriado de aço inoxidável ou plástico aprovado pelo órgão competente, proibindo-se o uso de panos;

IX - todo equipamento utilizado, após o término da ordenha, deve ser cuidadosamente limpo com solução detergente, preferencialmente morna, seguida de sanitização com solução desinfetante aprovada pelo órgão competente. Quando se tratar de equipamento de ordenha mecânica, devem, além dos cuidados aqui enumerados, ser seguidas as recomendações do órgão competente;

X - devem ser exigidos hábitos higiênicos de todo pessoal que trabalha na dependência da ordenha, sendo proibido fumar naquele local e nas de manipulação de leite;

XI - é vedada a presença no local de ordenha de animais de outras espécies.

Art. 23 - Entende-se por filtração a remoção das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica, ou ainda, em tecido filtrante próprio.

§ 1º - Todo leite, destinado ao consumo, deve ser filtrado, antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

§ 2º - O filtro deve ser de fácil desmontagem, para completa higienização.

Art. 24 - Os processos de pasteurização aceitos nesta Portaria são:

I - pasteurização de curta duração que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius por quinze a vinte segundos em aparelhagem própria;

II - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite de sessenta e três a sessenta e

cinco graus Celsius por trinta minutos em aparelhos apropriados providos de agitadores para movimentação do leite de maneira a propiciar seu aquecimento homogêneo. Deve ser provido de tampa, termômetro e marcador de tempo para o controle da pasteurização, bem como de registro para seu esgotamento;

III - pasteurização de leite pré-ensado, desde que observadas as condições técnicas estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º - O intervalo de tempo entre o final da ordenha e o início da pasteurização será de no máximo de 2 (duas) horas, em cada operação de processamento, limite que poderá ser alterado, a critério do S.I.M., havendo equipamento adequado.

§ 2º - A aprovação definitiva do equipamento de pasteurização fica condicionada aos resultados dos testes laboratoriais a serem realizados no produto durante o período de vigência do registro provisório da usina de pasteurização de leite.

§ 3º - Na pasteurização lenta de leite pré-ensado, só se aceitará o processamento do leite integral, não se aceitando nenhum tipo de desnatado.

§ 4º - No processo de pasteurização do leite pré-ensado, não será admitido o beneficiamento de leite proveniente de outra propriedade senão à daquela onde se localiza a usina de beneficiamento.

§ 5º - O leite não poderá ser repasteurizado.

Art. 25 - Após a pasteurização, o leite deverá ser imediatamente resfriado, no caso de ser destinado ao consumo "in natura".

Art. 26 - Para o leite são fixados os seguintes limites superiores de temperatura.

I - 5º C (cinco graus Celsius) em caso de resfriamento após ordenha, quando for o caso;

II - 5º C (cinco graus Celsius) em caso de resfriamento após a pasteurização, para consumo de leite "in natura";

III - 10º C (dez graus Celsius) em caso de entrega ao consumo de leite ensado;

Art. 27 - Entende-se por envasamento a operação pela qual o leite é envasado higienicamente de modo a evitar contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

§ 1º - O leite poderá ser envasado em sistema automático ou semi-automático.

§ 2º - O leite que for embalado em sacos plásticos deverá ser fechado por instrumento próprio.

§ 3º - O leite que for embalado em garrafas plásticas terá uma terminação para fechamento adaptada de maneira inviolável.

§ 4º - Não é permitido o reaproveitamento de embalagens.

Art. 28 - As embalagens deverão conter a denominação "LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO" e outras especificações que o caracterizem, beneficiador (nome, endereço e nº de registro do produtor), carimbo do S.I.M., marca comercial do produto, data de fabricação, volume, validade e demais exigências previstas no Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único - A embalagem e o rótulo deverão ser previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

Art. 29 - O leite beneficiado deverá ser transportado para o comércio em veículo com carroceria isotérmica ou em caixas isotérmicas que mantenham o produto sob condições de refrigeração e o proteja de contaminação e deterioração.

CAPÍTULO VIII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 30 - Será mantido na usina de pasteurização de leite um fichário, onde cada matriz do plantel será devidamente identificada em ficha individual que conterá todos os registros de controle sanitário e outros considerados relevantes pelo órgão oficial de inspeção.

§ 1º - Cabe ao Serviço de Inspeção Municipal, autenticar cada ficha individual, após confratação com o respectivo animal.

§ 2º - No caso de troca ou inclusão de animais no plantel, os novos animais darão entrada na propriedade acompanhados dos atestados negativos para brucelose, tuberculose e comprovante de vacinação contra febre aftosa, ficando a homologação da troca ou inclusão representada pela autenticação da nova ficha.

Art. 31 - Será mantido em cada usina um "Livro Oficial de Registro" com termo inicial de abertura lavrado pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., na data do início de funcionamento do estabelecimento.

Párrafo Único: - O "Livro Oficial de Registro" deverá conter especificamente:

a) cada visita do responsável técnico, incluindo sua assinatura, data e principais ações adotadas ou recomendadas;

b) a visita e recomendações da inspeção oficial;

c) resultados das análises laboratoriais efetuadas em amostras de leite;

d) outros dados e/ou informações julgados necessários.

Art. 32 - As dúvidas de interpretação dos dispositivos desta Portaria, serão esclarecidas pelo Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

Art. 33 - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Juiz de Fora, 08 de maio de 1995.

PAULO DO CARMO MARTINS
Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento

Ubá, 27 de junho de 1996

~~UNIVERSIDADE~~
Recebido em
27.06.96
15:00
Educa

Excelentíssimo Senhor
VEREADOR ANTONIO CARLOS JACOB
Presidente da Câmara Municipal de Ubá
NESTA

Senhor Presidente,

Requeiro a V.Exa. a gentileza de conceder-me
licença das atividades da Vereança no dia 1o. (primeiro) de julho
de 1996 e providenciar a convocação da Suplente Aurea de Souza
para as reuniões extraordinárias convocadas para esse dia.

Atenciosamente,


VEREADOR LINCOLN CESAR PENNA COSTA

Ubá, 27 de junho de 1996.

JUNES, J. D. B. R.
Recebido: 1
27, 06, 96
15:00
Educ

Exmo. Sr.
VEREADOR ANTONIO CARLOS JACOB
Presidente da Câmara Municipal de Ubá
NESTA

Ref.: Projeto de Lei no. 018/96

Senhor Presidente,

Inicialmente, gostaria de agradecer a V.Exa. a concessão de "vista" sobre a matéria em evidência, em nossa última reunião ordinária.

Lamentavelmente, uma viagem que não estava programada, mas que não poderei adiar, me impossibilitará participar das reuniões extraordinárias programadas para o dia primeiro de julho. Não gostaria, entretanto, que a minha ausência sobrestasse a discussão e votação do Projeto de Lei sob minha análise.

Assim, após um ligeiro estudo da matéria, destaquei os pontos abaixo, dos quais peço a V.Exa. seja dada ciência aos Senhores Vereadores:

1) A intenção do Executivo, a julgar pela Mensagem, é garantir uma análise dos produtos ofertados à população ubaense, a partir de uma inspeção sanitária mais rígida, inclusive suprimindo as deficiências de nosso serviço no setor;

2) O Título de Registro de Inspeção, decorrente dessa vigilância sanitária mais rígida, possibilitaria aos produtores ubaenses o acesso seguro ao vasto público consumidor de Juiz de Fora;

3) As ações de vigilância sanitária são de competência do Município, no âmbito do Sistema Único de Saúde, inclusive por força do art. 270, inciso XII, da Lei Orgânica Municipal, e, smj, nada impede que sua execução ocorra de forma associada a outro Município (Exceto se faltar a aquiescência desta Casa).

4) Tenho a convicção, Senhor Presidente e nobres Companheiros, que a aprovação da presente matéria poderá ocasionar algumas vantagens, quais sejam:

a) Uma inspeção mais rígida dos produtos de origem animal, em **BENEFICIO DA POPULAÇÃO**;

b) O acesso seguro ao público consumidor de Juiz

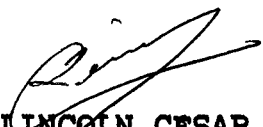


de Fora, em BENEFICIO DOS PRODUTORES;

c) Uma economia de gastos no cumprimento da obrigação do Poder Público de planejar e executar as ações de vigilância sanitária, em BENEFICIO DO MUNICIPIO.

Esses, Senhor Presidente e demais Companheiros, os motivos que me obrigam a oferecer meu voto à aprovação do Projeto de Lei no. 018/96.

Atenciosamente,



VEREADOR LINCOLN CESAR PENNA COSTA

Estabelece normas para implantação e funcionamento das fábricas de laticínios na área geográfica do Município de Juiz de Fora e dá outras providências.

O Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento de Juiz de Fora, no uso de suas atribuições legais com fundamento no art. 12 da Lei Municipal 8.551 de 19 de outubro de 1994 e o art. 68 do Regulamento aprovado pelo Decreto Municipal nº 5.266 de 5 de maio de 1995.

Resolve:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - A implantação e o funcionamento das fábricas de laticínios referidas no inciso II do art. 20 do Regulamento aprovado pelo Decreto Municipal nº 5266 / 95 , obedecerão às normas estabelecidas nesta Portaria, observadas, no que forem aplicáveis, as prescrições estabelecidas no Regulamento em referência.

Art. 2º - Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., da Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento, exercer as ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização das fábricas de laticínios.

Art. 3º - O registro é providência própria do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências legais, o Título de Registro.

Art. 4º - Entendem-se por fábrica de laticínios os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação de derivados lácteos, maturação, embalagem e expedição dos produtos acabados.

Parágrafo Único - Entende-se por "leite" o produto obtido da ordenha de fêmeas sadias das diferentes espécies animais.

CAPÍTULO II

DA CONCESSÃO DOS REGISTROS

Art. 5º - A concessão do Registro Provisório a que se refere o parágrafo único do art. 6º do Regulamento aprovado pelo Decreto Municipal nº 5266 / 95 , fica condicionada ao parecer emitido no respectivo Laudo de Vistoria.

Art. 6º - O registro será requerido à Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - requerimento dirigido ao Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento solicitando o registro e a inspeção pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;

II - registro no cadastro geral de contribuintes - CGC, (fotocópia) quando for o caso;

III - planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada de memorial descritivo;

IV - relação descritiva de maquinário e fluxograma com especificação volumétrica;

V - inscrição na Secretaria da Fazenda do Estado de Minas Gerais (fotocópia);

VI - laudo de potabilidade de água que abastece a fábrica de laticínios.

Art. 7º - É obrigatória a existência de responsável técnico habilitado para a fábrica de laticínios.

Parágrafo 1º - Ao responsável técnico, compete a execução do controle de qualidade na fase de manipulação do produto.

Parágrafo 2º - O controle de qualidade poderá ser executado por tecnólogo em laticínios, ou técnico de nível médio devidamente habilitado e credenciado no órgão oficial de inspeção.

Parágrafo 3º - O responsável técnico, conjuntamente com o proprietário da fábrica de laticínios, responderão pelo rebanho, instalações e produtos acabados, sendo que qualquer dano à saúde dos consumidores será de total responsabilidade do proprietário do estabelecimento e seu respectivo responsável técnico.

Parágrafo 4º - O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. supervisionará a execução do programa de defesa sanitária animal, do controle de qualidade do produto e demais operações envolvidas no processo produtivo.

Parágrafo 5º - O S.I.M. avaliará a capacitação técnica específica por ocasião do credenciamento dos profissionais, que deverão possuir formação na área de alimentos.

Parágrafo 6º - O proprietário da fábrica de laticínios, é o responsável pelo cumprimento das normas desta Portaria, cabendo-lhe propiciar condições para o bom andamento dos trabalhos de assistência técnica e da inspeção oficial.

Parágrafo 8º - O proprietário do laticínio poderá responder como responsável técnico quando o estabelecimento processar até 500 (quinhentos) litros de leite ao dia e ainda possua comprovação de ter concluído curso de fabricação de laticínios.

Parágrafo 9º - O proprietário do estabelecimento obrigatoriamente contratará responsável técnico habilitado para a fábrica de laticínios quando beneficiar mais do que 500 (quinhentos) litros de leite ao dia.

CAPÍTULO III

DO CONTROLE SANITÁRIO DO REBANHO

Art. 8º - O controle sanitário do rebanho fornecedor da matéria prima será obrigatório e abrangerá as seguintes ações:

I - exame semestral, através das provas biológicas adequadas, executadas por profissional habilitado, de tuberculização, de diagnóstico de brucelose e comprovação de vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;

II - apresentação ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., a cada 6 (seis) meses, do atestado de sanidade do rebanho contendo os laudos dos exames laboratoriais referentes ao inciso I deste artigo;

III - adoção de boas práticas higiênicas durante a ordenha, assim como métodos de diagnóstico de mastite clínica e sub-clínica.

Parágrafo 1º - A critério do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., poderão ser exigidos outros exames laboratoriais, ou a repetição dos mesmos a todos os estabelecimentos sob inspeção municipal;

Parágrafo 2º - Para os rebanhos produtores de leite de cabra, será dispensada a prova de diagnóstico de brucelose.

CAPÍTULO IV

DA MATÉRIA PRIMA

Art. 9º - O leite usado como matéria prima nas fábricas de laticínios, deverá seguir os seguintes padrões:

I - ter sido ordenhado em condições higiênico-sanitárias satisfatórias;

II - ser obtido de animais livres de tuberculose e brucelose;

III - o leite, logo após a ordenha, deverá ser coado em tela milimétrica metálica ou de outro material aprovado pelo serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., usando-se para isso material previamente higienizado, e colocado em vasilhames adequados e tampados;

IV - após a recepção pelo fabricante, o leite deverá ser levado imediatamente para a sala de fabricação;

V - quando adquirido de terceiros, deverá ser procedente de estabelecimento devidamente credenciado no serviço de inspeção oficial;

VI - ser refrigerado à temperatura máxima de 5°C (cinco graus Celsius), quando não for beneficiado de imediato.

Art. 10º - O creme de leite deverá ser obtido por desnatagem mecânica, utilizando-se de desnatadeira em material inoxidável e aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

Art. 11 - Não será permitida, sob qualquer pretexto, a talagem de queijos considerados impróprios para o consumo humano.

Art. 12 - Os outros ingredientes deverão seguir as seguintes exigências:

I - ser acondicionado de maneira adequada, de modo a evitar sua alteração quanto às condições higiênico-sanitárias e à sua função no ato do beneficiamento;

II - ser procedente de estabelecimento devidamente credenciado em órgão competente que garanta a qualidade do produto.

Art. 13 - O controle de qualidade da matéria prima e dos produtos finais são de competência do responsável técnico que, para tanto, coletará, mensalmente amostras para exames laboratoriais físicos, químicos e microbiológicos.

Parágrafo único - Os padrões adotados serão da DINAL/MS e do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

Art. 14 - O órgão oficial de inspeção poderá, a seu critério, coletar novas amostras e realizar as análises que julgar convenientes.

Art. 15 - O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares, devidamente credenciados, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

CAPÍTULO V

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 16 - Os materiais destinados a entrar em contato com o produto deverão apresentar superfícies apropriadas, isentas de cavidades e fendas, não tóxicas, não absorvente e capaz de resistir ao repetido processo normal de limpeza. Os equipamentos fixos ou móveis e os utensílios serão constituídos e instalados de modo a prevenir risco à saúde e permitir fácil e completa limpeza.

Art. 17 - Para a fabricação de queijos serão exigidos os seguintes equipamentos:

I - tanque de dupla camisa, devendo a parede interna ser em aço inoxidável, no qual se processará o aquecimento do leite. A parede externa do tanque poderá ser em aço, ferro estanho ou ferro carbono;

II - termômetro de álcool com suporte apropriado com escala de 0 a 110°C (zero a cento e dez graus Celsius);

III - mesa com tampo de aço inoxidável, fibra de vidro ou plástico, com estrutura de ferro pintada com tinta óleo de cor branca ou ainda bancada fixa azulejada de cor branca;

IV - pás, lias, mexedores de aço inoxidável e formas de aço inoxidável ou plástico ou outro material aprovado pelo serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;

V - refrigerador domiciliar ou outra fonte de frio compatível com o volume de produção;

VI - tanque de salga que poderá ser de aço inoxidável, fibra de vidro, plástico específico ou outro material aprovado pela inspeção oficial;

VII - para os queijos prensados, utilizar prensadeiras em material de aço inoxidável ou ferro pintado;

VIII - para os queijos que exigem maturação, deve haver sala de maturação ou câmara fria com área compatível com o volume de produção;

IX - para queijos defumados, é exigida sala de defumação com área compatível com o volume de produção;

X - tacho em aço inoxidável para queijos fundidos e requeijão;

Parágrafo único - É proibido o uso de equipamentos e utensílios fabricados a partir de madeira e fibra de cimento amianto.

Art. 18 - Para a fabricação de iogurtes serão exigidos os seguintes equipamentos e utensílios:

I - fermenteira tipo banho-maria com cubas em aço inoxidável e aquecimento elétrico, a gás ou a vapor;

- II - funil dosador desmontável em aço inoxidável;
- III - mesa com tampo de aço inoxidável, fibra de vidro ou plástico, com estrutura de ferro pintada com tinta óleo de cor branca ou ainda bancada fixa azulejada de cor branca;
- IV - termoseladora manual com aquecimento elétrico;
- V - homogenizador em aço inoxidável;
- VI - termômetro de álcool com suporte apropriado com escala de 0 a 110°C (zero a cento e dez graus Celsius);
- VII - refrigerador domiciliar ou outra fonte de frio compatível com o volume de produção.

Art. 19 - Para a fabricação da manteiga será exigida bateleira em aço inoxidável.

Art. 20 - Para a fabricação do doce de leite será exigido tacho em aço inoxidável.

Art. 21 - Para a fabricação do queijo ralado serão exigidos os seguintes equipamentos:

I - Equipamento de raspagem para a eliminação de cascas e possíveis manchas indesejáveis ao produto;

II - Equipamento de ralagem;

III - Vasilhas, mesas e outros utensílios aprovados pelo S.I.M.;

IV - Para atender os padrões de unidade estabelecidos poderá, ainda, ser exigida estufa com bandejas em aço inoxidável, destinada à secagem do produto.

Art. 22 - Os laticínios deverão possuir compartimento próprio fechado, com capacidade suficiente, para guardar os utensílios, embalagens e outros equipamentos afins utilizados na fabricação dos derivados lácteos.

Parágrafo único - O compartimento citado no "caput" deste artigo deverá ser de alvenaria, aço ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

CAPÍTULO VI

DO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 23 - Denomina-se iogurte o produto resultante da fermentação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite integral, desnatado ou padronizado.

Art. 24 - O iogurte deverá apresentar as seguintes características abaixo relacionadas:

I - Características sensoriais:

a) Consistência firme, pastosa ou líquida;

b) Sabor e odor próprio ou de acordo com as substâncias adicionadas.

II - Características Físico-químicas:

a) Iogurte natural integral

- Matéria gorda láctea - mínimo 3,0%

- Extrato seco lácteo desengordurado - mínimo 8,2%

b) Iogurte natural padronizado

- Matéria gorda láctea - mínimo 0,5% e máximo de 3,0%

- Extrato seco lácteo desengordurado - mínimo de 8,2%

c) Iogurte natural desnatado

- Matéria gorda láctea - máximo de 0,5%

- Extrato seco lácteo desengordurado - mínimo de 8,2%

d) Iogurte com ingredientes de acordo com o leite utilizado na sua produção (integral, padronizado ou desnatado), o extrato seco lácteo desengordurado e a matéria gorda láctea devem apresentar valores de no mínimo 30% daqueles descritos nos itens anteriores.

III - Característica microbiológicas:

- O produto acabado deverá apresentar microorganismo do fermento utilizado em forma viável e abundante: mínimo 10^6 /g para cada um dos dois microrganismos no seu prazo final de validade.

IV - Composição:

a) Ingrediente obrigatório:

- leite com tratamento térmico adequado integral, padronizado ou desnatado

b) Ingredientes essenciais:

- fermento lácteo específico

c) Ingredientes opcionais

- leite concentrado
- creme pasteurizado ou esterilizado
- leite em pó integral ou desnatado
- proteínas lácteas, como caseinatos
- açúcares
- frutas sob forma de pedaços, polpa ou suco
- outros ingredientes tais como: mel, cereais, vegetais, nozes, chocolate, café, especiarias, isolados ou em misturas.

Art. 25 - Os iogurtes são classificados em:

- I - Iogurte natural:
 - quando produzidos somente com ingredientes lácteos.
- II - Iogurte com ingredientes:
 - quando produzidos com adição de outros ingredientes, cuja adição é limitada ao teor máximo global de 30% em peso do produto pronto para consumo.
 - iogurte com pedaços de frutas
 - iogurte com polpa de frutas
 - iogurte com suco de frutas
 - iogurte com outros ingredientes, tais como: mel, cereais, vegetais, nozes, chocolates, especiarias, café, isolados ou em misturas.
- III - Iogurte com sabor:
 - quando adicionados de aromatizantes e corantes permitidos
- IV - Iogurte adoçado
 - quando adicionado de um ou mais açúcares (carboidratos com poder adoçante)
- V - Iogurte em pó:
 - quando for desidratado ou liofilizado. Após a reidratação deve apresentar atividade microbiológica viável e abundante.

Parágrafo único - O produto após a reidratação deverá apresentar microrganismos no mínimo 10^6 /g para cada um dos dois microrganismos no seu prazo final de validade.

Art. 26 - Denomina-se queijo o produto obtido do leite integral, padronizado, magro ou desnatado, coagulado natural ou artificialmente, adicionado ou não de substâncias permitidas nesta Portaria e submetido às manipulações necessárias para a formação das características próprias.

Art. 27 - Esta Portaria normatiza a produção dos queijos: tipo minas frescal, tipo mussarela, tipo minas padrão, tipo parmesão, tipo prato, tipo provolone, tipo reino, requeijão e ricota.

Parágrafo 1º - Entende-se por Queijo Minas Frescal o produto obtido do leite integral ou padronizado, pasteurizado, de massa crua e mole.

Parágrafo 2º - Entende-se por Mussarela o produto obtido de leite pasteurizado, de massa filada, não prensada, entregue ao consumo até 5 (cinco) dias após a fabricação.

Parágrafo 3º - Entende-se por Queijo Minas Padrão o produto obtido do leite integral ou padronizado, pasteurizado, de massa crua, prensado mecanicamente e devidamente maturado por 20 (vinte) dias.

Parágrafo 4º - Entende-se por Queijo Parmesão o produto obtido do leite pasteurizado, de massa cozida, prensado e maturado por, no mínimo, 6 (seis) meses.

Parágrafo 5º - Entende-se por Queijo Prato o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semi-cozida, prensada e maturada por, no mínimo, 20 (vinte) dias.

Parágrafo 6º - Entende-se por Queijo Provolone Fresco o produto obtido de leite pasteurizado, de massa filada, não prensado, entregue ao consumo até 20 (vinte) dias após a fabricação.

Parágrafo 7º - Entende-se por Queijo Provolone Curado o produto obtido de leite pasteurizado, de massa filada, não prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 2 (dois) meses.

Parágrafo 8º - Entende-se por Queijo Tipo Reino o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semi-cozida, prensado e devidamente maturado por, no mínimo, 2 (dois) meses.

Parágrafo 9º - Entende-se por ricota fresca o produto obtido da albumina do soro de queijos, adicionada de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume e tendo no máximo 7 (sete) dias de fabricação.

Parágrafo 10º - Entende-se por ricota defumada o produto obtido de albumina do soro de queijos, adicionada de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, defumado por até 10 (dez) a 15 (quinze) dias.

Parágrafo 11º - Entende-se por requeijão o produto obtido pela fusão de misturas de creme com massa de coalhada, dessorada e lavada.

Art. 28 - É permitida a adição de corantes a saber:

I - Urucum (Bixa orellana) e cúrcuma (cúrcuma longa L.), para massa;

II - Carmim (Coccus cacti L.), em solução amoniacal, tornassol, nova coocina e outras, para a crosta.

Art. 29 - Considera-se "data de fabricação" dos queijo maturados, o dia do término da maturação.

Parágrafo Único - Os queijos terão escrito na própria crosta, ou em etiqueta aderente, ou embalagem a data do término da fabricação.

Art. 30 - Denomina - se manteiga o produto resultante da batadura do creme de leite fresco ou fermentado pela adição de fermento lácteo selecionado, ao qual se incorpore ou não cloreto de sódio.

Art. 31 - A manteiga deve apresentar as seguintes características abaixo relacionadas:

- I - teor mínimo de matéria gorda de 80 % (oitenta por cento);
- II - não apresentar teor de água superior a 16 % (dezesseis por cento);
- III - teor máximo de insolúveis de 2 % (dois por cento);
- IV - teor máximo de cloreto de sódio de 3 % (três por cento);
- V - acidez máxima na matéria gorda de 8 ml (oito mililitros) de soluto alcalino normal em 100 g (cem gramas) de manteiga.

Art. 32 - Entende - se por doce de leite o produto resultante da cocção da mistura de leite e açúcar (sacarose ou glicose) adicionada ou não de aromatizante, até concentração conveniente e parcial caramelização.

Parágrafo único - Admitem - se duas variedades de doce de leite:

- I - doce de leite em pasta;
- II - doce de leite em tablete.

Art. 33 - O doce de leite deve atender às seguintes especificações abaixo:

- I - apresentar características normais ao produto;
- II - teor máximo de umidade de 30 % (trinta por cento) e 55 % (cinquenta e cinco por cento) de açúcar, excluída a lactose e, no mínimo 6 % (seis por cento) de proteínas;
- III - teor mínimo de gordura de 2 % (dois por cento);
- IV - teor máximo de 2 % (dois por cento) para resíduo mineral fixo;
- V - acidez máxima igual a 5 ml (cinco mililitros) de soluto alcalino normal por cento.

CAPÍTULO VII

DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 34 - Para a embalagem dos derivados lácteos o Serviço de Inspeção Municipal aceitará os envoltórios aprovados pelo Ministério da Saúde.

Art. 35 - Os queijos deverão ser embalados em películas plásticas e lacrados através de grampos, fio flexível ou outros materiais aceitos a critério do S.I.M.

Art. 36 - Os iogurtes serão envasados sem contato manual, podendo se utilizar sacos plásticos fechados por instrumento próprio, parafus plásticos com terminação para fechamento inviolável. Outros materiais serão aceitos a critério do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

Art. 37 - A manteiga será embalada podendo - se utilizar papel cartão revestido com verniz ou plástico, potes de polietileno e outros materiais aceitos a critério do S.I.M.

Art. 38 - O doce de leite será embalado podendo - se utilizar latas e plásticos específicos e outros continentes a critério do S.I.M.

Art. 39 - Os rótulos deverão ser previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento, através do S.I.M., mediante requerimento acompanhado de croquis.

Art. 40 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:
I - nome verdadeiro do produto em caracteres de corpo e cor, sem intercalação de outros dizeres e desenhos;

- II - nome completo do produtor e do responsável técnico com o respectivo C.P.I. ou C.G.
- III - nome e endereço da fonte de origem, especificando o Município e a unidade da Federação
- IV - marca do produto (FACULTATIVO);
- V - ingredientes
- VI - datas de fabricação e de validade do produto;
- VII - peso da embalagem;
- VIII - número de inscrição estadual do produtor rural;
- IX - chancela do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;
- X - temperatura a que deve ser mantido o produto;
- XI - peso líquido do produto ou indicação para que seja pesado na presença do consumidor;

Art. 41 - Para o envase, embalagem e rotulagem do queijo ralado será exigido ainda:

I - operação de envase imediatamente após a ralagem, em embalagem inviolável, hermética e impermeável aos gases;

II - nome do produto - QUEIJO RALADO - com a especificação do queijo ou queijos que lhe deram origem, logo abaixo da denominação principal, e entre parêntesis. Quando utilizado mais de um tipo de queijo, deverá constar o percentual de cada um em ordem decrescente de participação.

III - relação dos aditivos na forma da legislação vigente.

Parágrafo único - O emprego de aditivos, tais como ácido sórbico, sais de sódio e potássio e outros que venham a ser aprovados deverá seguir a proporção máxima prevista em legislação específica.

Art. 42 - A embalagem utilizada com produtos fabricados é de uso exclusivo do fabricante licenciado pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

Parágrafo Único - A reutilização de embalagem, ou a cessão de embalagens a terceiros, por qualquer circunstância, será considerada infração e implicará na aplicação das sanções elencadas no artigo 11 da Lei Municipal Nº 8.551 de 19 de outubro de 1994.

Art. 43 - Os queijos duros podem ser expostos à venda sem embalagem, desde que, apresentem a crosta devidamente revestida e estejam rotuladas.

Art. 44 - Considera-se fraudado ou falsificado o iogurte que:

I - contiver fermentos estranhos aos permitidos;

II - for preparado com leite adulterado, fraudado ou impróprio para o consumo;

III - não corresponder às indicações do rótulo.

Art. 45 - Considera-se impróprio para o consumo o iogurte que:

I - apresentar fermentação anormal;

II - Contiver germes patogênicos, coliformes ou outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeito de manipulação;

III - contiver quaisquer elementos estranhos à sua composição;

IV - contiver mais ácido lácteo que o permitido.

Parágrafo Único - O iogurte deve apresentar percentuais de ácido lácteo de no mínimo 0,30 % e no máximo 1,0 %.

Art. 46 - É considerado impróprio para o consumo o queijo que:

I - contenha substâncias conservadoras não permitidas ou nocivas à saúde;

II - apresente disseminados, na massa e/ou crosta, parasitos, detritos e sujidades;

III - esteja contaminado com germes patogênicos;

IV - apresente caracteres sensoriais anormais, de qualquer natureza, que o tornem desagradáveis.

Art. 47 - Serão considerados impróprios para o consumo humano os laticínios que não atenderem aos padrões determinados no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e da DINAL / MS.

Art. 48 - A caracterização de qualquer tipo de fraude ou infração, bem como o descumprimento das normas desta Portaria e da legislação pertinente em vigor, implicará na aplicação das sanções elencadas no artigo 11 da Lei nº 8551 de 19 de outubro de 1994.

CAPÍTULO VIII

DA LOCALIZAÇÃO E CONSTRUÇÃO DAS INSTALAÇÕES

Art. 49 - Todo o prédio destinado à fabricação de laticínios, sob a inspeção do Serviço Municipal de Inspeção - S.I.M., deverá, obrigatoriamente, localizar-se afastado de áreas e ambientes que exalem mau cheiro, pó, fumaça e outros poluentes, ser mantido em boas condições de conservação e permitir fácil e adequada limpeza.

Art. 50 - Na construção do prédio de que trata o artigo anterior, deverão ser observadas as seguintes exigências:

I - ter janelas protegidas por telas e portas que impeçam a entrada de insetos, não podendo o local ser utilizado para depósito de utensílios, equipamentos, alimentos ou outros produtos estranhos à fabricação de laticínios;

II - possuir pé direito de 3 (três) metros, podendo ser inferior, à critério do S.I.M., e desde que disponha de recursos adequados de ventilação e exaustão, e não utilizar vapores no processo produtivo e na limpeza;

III - possuir ventilação e iluminação adequadas;

IV - possuir paredes impermeáveis;

V - possuir piso impermeável e antiderrapante;

VI - possuir água potável em quantidade e pressão adequadas;

VII - possuir forro e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VIII - possuir pia-lavatório, nos sanitários e laboratório, quando a propriedade possuir estas instalações;

IX - possuir sanitários/vestiários que não possuam comunicação direta com as salas;

X - estar totalmente isolado de outras dependências, podendo, a critério do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., estar anexa à outras, desde que possua entrada exclusiva e independente, devidamente separada por paredes de alvenaria até o teto.

Parágrafo único - O forro poderá ser dispensado quando a construção for dotada de cobertura de amianto, alumínio ou similar, desde que haja vedação na junção das paredes com a cobertura.

Art. 51 - As áreas circundantes ao prédio deverão ser pavimentadas, de modo a não permitir formação de poeira bem como a facilitar o escoamento das águas.

Art. 52 - Para a fabricação do queijo talado é necessário dependência própria, possuindo as seguintes seções:

I - seção de recepção e seleção;

II - seção de limpeza ou "toilette";

III - seção de talagem;

IV - seção de envase;

V - seção de depósito;

VI - seção de expedição.

Parágrafo primeiro - A seção de limpeza ou "toilette" deverá dispor de equipamentos para raspagem e mesas em aço inoxidável, fibra de vidro ou plástico ou, ainda, bancada fixa azulejada de cor branca. Nesta seção, o queijo deverá sofrer uma "toilette", visando remover a casca, possíveis manchas e flora indesejável no produto final.

Parágrafo segundo - A seção de talagem deverá dispor de equipamento adequado para as devidas operações e vasilhames em aço inoxidável, plástico ou outro material aprovado pelo S.I.M.

CAPÍTULO IX

DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Art. 53 - A fonte abastecedora deverá assegurar vazão suficiente para os trabalhos do laticínio.

Art. 54 - A água utilizada deverá ser potável. No caso de água de mina ou de poço, deverá a mesma ter captação com encanamento direto até o reservatório, com tampa, e deste até o prédio de fabricação.

Art. 55 - Em caso de necessidade, poderá ser exigida a cloração periódica da água, e a autoridade sanitária competente, a seu critério, exigirá um exame físico-químico e microbiológico da mesma.

CAPÍTULO X

DA REDE DE ESGOTO

Art. 56 - O sistema de canalização de eliminação de dejetos (inclusive o sistema de esgoto) deverá ser adequadamente dimensionado, a fim de suportar a carga máxima pré estimada, com encanamentos que não apresentem vazamentos e providos de sifões e respiradores apropriados, de modo que não haja possibilidade de contaminação e poluição de água potável.

Art. 57 - A rede de esgoto constará de ralos sifonados, com tampa removível do tipo abre e fecha, no centro ou na lateral de todas as dependências, de modo que as águas servidas não afetem as condições higiênico-sanitárias das dependências do laticínio.

Art. 58 - A rede de esgoto das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

CAPÍTULO XI

DA ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

Art. 59 - O prédio industrial deverá ser dotado de suficiente iluminação através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial, também imprescindível, se fará através de luz fria, com lâmpadas adequadamente protegidas para evitar a contaminação do alimento no caso de se quebrarem, e proibindo-se o uso de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão na coloração dos produtos.

Art. 60 - As áreas de produção deverão ser bem ventiladas, especialmente as dos locais com equipamentos que produzem excessivo calor, vapor ou aerossóis, a fim de evitar condensação de vapor d'água e a proliferação de mofo nas partes altas.

Parágrafo único - Quando os meios acima não forem suficientes, poderá ser exigida climatização ou instalação de exaustores.

CAPÍTULO XII

DA HIGIENE DO PESSOAL

Art. 61 - O pessoal responsável pelo processamento dos produtos, deverá apresentar, anualmente, atestado de saúde emitido por serviço médico reconhecido pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., podendo ser exigidos, quantas vezes forem necessárias, novos exames de saúde a critério do S.I.M.

Art. 62 - Os empregados dos estabelecimentos deverão ser alertados para obrigatoriedade de comunicar à gerência o aparecimento de qualquer ferimento, úlceras ou lesão da pele, bem como outros tipos de doenças, principalmente as do aparelho respiratório e as do aparelho digestivo acompanhadas de diarreia.

Art. 63 - A gerência do estabelecimento deverá impedir o acesso ao local de produção e encaminhar ao serviço médico qualquer empregado suspeito de ser portador de enfermidade que possa ser transmitida por alimento.

Parágrafo Único - Os empregados que se encontrem na condição descrita no artigo 63 deverão ser afastados até o completo restabelecimento.

Art. 64 - As pessoas encarregadas da produção não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene das instalações e a saúde dos consumidores, em especial:

I - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
II - quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado de cor branca: calça, jaleco, protetor plástico tipo avental, botas de borracha, gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos adequadamente;

III - devem ter as unhas aparadas e sem pintura e mãos limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades e principalmente, após a utilização das instalações sanitárias;

IV - os cortes, queimaduras e erupções de pele ocorridas durante o serviço implicarão no imediato afastamento da pessoa do local de manipulação;

V - não podem comer, fumar, mascar gomas ou fazer práticas semelhantes no local de fabricação;

VI - não será tolerado o uso de alianças, anéis, pulseiras, relógios, pelo pessoal que estiver trabalhando na área de fabricação.

Art. 65 - É proibida a entrada de pessoas estranhas ao serviço, e de animais no local de produção, excetuando-se aquelas pessoas que, por motivo justo, sejam obrigadas a adentrar no recinto, estando todavia, sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

CAPÍTULO XIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 66 - Os produtos acabados serão transportados, seguindo-se os preceitos da higienização, em recipientes isotérmicos que permitam a manutenção da temperatura até no máximo 10°C (dez graus Celsius).

Parágrafo único - Serão excetuados os produtos que dispensem frio em sua conservação.

Art. 67 - Será mantido nas fábricas de laticínios um "LIVRO OFICIAL DE REGISTRO", com termo inicial de abertura, lavrado pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., na data do início de funcionamento do estabelecimento.

Parágrafo único - O "LIVRO OFICIAL DE REGISTRO" deverá conter especificamente:

- a) cada visita do responsável técnico, contendo sua assinatura, data e principais ações adotadas ou recomendadas;
- b) a visita e recomendações da Inspeção Oficial;
- c) resultado das análises laboratoriais efetuadas nos produtos acabados;
- d) outros dados e /ou informações julgadas necessárias.

Art. 68 - É obrigatório aos estabelecimentos de que trata esta Portaria manter registro atualizado da origem das matérias primas utilizadas na produção, bem como o destino dos produtos acabados.

Parágrafo único - Estas informações deverão estar disponíveis ao órgão de inspeção, quando forem solicitadas.

Art. 69 - Os estabelecimentos produtores de laticínios, já credenciados na Secretaria Municipal de Saúde, terão prazo de até 90 (noventa) dias para se enquadrarem nas exigências contidas nesta Portaria e Legislação pertinente.

Art. 70 - Os produtos laticínios não especificados nesta Portaria, deverão atender os padrões de identidade e qualidade do DINAL / MS e RIISPOA.

Parágrafo único - Para estes casos os detalhes de ordem tecnológica, equipamentos, utensílios e instalações serão descritos pelo S.I.M. após assessoria dos órgãos de nomeada reputação na área de alimentos.

Art. 71 - O não cumprimento das exigências desta Portaria e da legislação pertinente em vigor implicará na aplicação das sanções previstas no art. 11 da lei nº 8551 de 19 de outubro de 1994.

Art. 72 - As dúvidas de interpretação dos dispositivos desta Portaria serão esclarecidas pelo Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento.

Art. 73 - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.
Prefeitura de Juiz de Fora, 31 de agosto de 1995.

a) PAULO DO CARMO MARTINS

Secretário Municipal de Agropecuária e Abastecimento