



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

DECRETO N.º 26, DE 28 DE ABRIL DE 2017

**APROVA O REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM, INSTITUÍDO PELA LEI N.º 931, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2010.**

O **PREFEITO MUNICIPAL DE BRAZÓPOLIS**, estado de Minas Gerais, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 73, inciso VI da Lei Orgânica Municipal e considerando o disposto na Lei nº 931, de 2010,

**DECRETA:**

## **TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º** O Serviço de Inspeção Municipal – SIM – instituído pela Lei n.º 931, de 10 de dezembro de 2010, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, tem por finalidade a inspeção e reinspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Brazópolis, conforme normas estabelecidas e disposições contidas na Lei n.º 931/2010 e neste Regulamento.

§ 2º A inspeção abrange também os produtos afins, tais como: Coagulantes; condimentos; corantes; conservadores; antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal ou vegetal.

§ 3º O presente Regulamento institui, também, as normas que regulam, em todo município de Brazópolis, o registro dos estabelecimentos que produzam matéria-prima, manipulam, industrializa, distribuem e comercializam produtos de origem animal, bem como seus rótulos, etiquetas e embalagens.

**Art. 2º** A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância em Saúde, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos na área de comercialização, em consonância com a legislação sanitária em vigor.

*Parágrafo único.* A atuação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM é exclusiva na área de competência a que se refere o art. 1º deste Decreto, no efetivo exercício do poder de polícia, implicando a proibição de duplicidade de fiscalização e inspeção sanitária de outros órgãos do Poder Público Municipal nos estabelecimentos industriais ou entrepostos de produtos de origem animal.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 3º** A fiscalização será feita com estrita observância à competência privativa estadual ou federal nos seguintes locais:

I – qualquer instalação ou local no qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes;

II – bem como onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, conservados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados;

III - onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, conservados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, o leite e seus derivados;

IV - onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, conservados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, o pescado e seus derivados.

V - onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, conservados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, o ovo e seus derivados;

VI - onde são manipulados, elaborados, fracionados, transformados, preparados, armazenados, depositados, acondicionados, conservados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, o mel de abelha e seus derivados;

§ 1º Nenhum estabelecimento de alimentos e de produtos de origem animal pode realizar comércio intermunicipal ou interestadual apenas credenciado pelo SIM – BRAZÓPOLIS.

§ 2º A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero”, significa para efeito do presente Regulamento, que se trata de “alimentos e produtos de origem animal ou suas matérias primas”.

§ 3º A normatização e a fiscalização, implantação, construção, reforma ou aparelhamento dos estabelecimentos, bem como o transporte de produtos de origem animal competem à Secretaria Municipal de Agricultura, por intermédio do Serviço de Inspeção Animal – SIM, sem prejuízo da competência de outros órgãos do Poder Executivo Municipal para autorizar a instalação e o funcionamento dos estabelecimentos.

**Art. 4º** Além do registro, todo estabelecimento deverá atender às exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM.

**Art. 5º** A inspeção de que trata o presente Regulamento será exercida pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

I – nas propriedades rurais ou fontes produtoras e/ou fornecedoras de alimentos e/ou matéria prima de alimentos e produtos de origem animal;

II – no trânsito de produtos de origem animal, destinados à industrialização ou ao consumo humano e animal;

III – nos estabelecimentos industriais especializados;

IV – nos entrepostos ou estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem e acondicionem produtos de origem animal;



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

V – nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matéria primas de origem animal procedentes de outros Estados e municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais;

VI – nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal ou de origem vegetal, destinados à alimentação humana ou animal;

VII – nos estabelecimentos ou unidades de beneficiamento e processamento de produtos de origem vegetal.

**Art. 6º** A elaboração e a comercialização dos produtos comestíveis de origem animal fabricados em estabelecimento agroindustrial de pequeno porte receberão tratamento diferenciado exercido nos termos da IN n5º de 14 de fevereiro de 2017.

**Art. 7º** Compete à Secretaria Municipal de Agricultura, por intermédio do Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

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

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

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

*Parágrafo único.* A Secretaria Municipal de Saúde, através do órgão de Vigilância em Saúde, exercerá no âmbito de sua competência, a direção única e as atribuições previstas na Lei Federal n.º 8.080 de 19 de setembro de 1990, na Lei Estadual n.º 13.317, de 24 de setembro de 1999 e legislação sanitária municipal em vigor.

**Art. 8º** É proibido o funcionamento no município de Brazópolis de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal ou vegetal que não esteja previamente registrado, na forma deste Decreto e em conforme com a legislação federal e estadual em vigor.

**Art. 9º** Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados à alimentação humana, só podem receber matérias primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Defesa Sanitária Animal da região.

**Art. 10º.** A Secretaria de Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal ou vegetal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção clandestina de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância em Saúde do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 11º.** Os servidores incumbidos da execução deste Decreto terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de matrícula, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

*Parágrafo único.* Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

## TÍTULO II

### CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 12º.** A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I - Para a classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, as casas atacadistas e exportadoras de produtos de origem animal serão observadas o disposto nos artigos 20 a 31 de Decreto nº 30.691, de 29/03/52 - MAPA e posteriores alterações;

II - Para a os estabelecimentos rurais de pequeno porte elaboradores de produtos de origem animal será observado o disposto nos itens 7.1, 8.1, 9.1, 10.1, 11.1 da Portaria nº1252, de 10/10/12 – IMA e posteriores alterações.

III - Os estabelecimentos denominados Queijarias Artesanais, de produção de queijo minas artesanal, são os que se enquadram na lei nº 14.185, de 31 de janeiro de 2002, regulamentada pelo Decreto nº 42 645 de 05/06/02 MG e posteriores alterações, e pela Normativa nº 57 de 15/12/2011.

## TÍTULO III

### FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 13º.** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

**Art. 14º.** Os estabelecimentos de alimentos e produtos de origem animal deverão satisfazer condições básicas e comuns, quais sejam:

I - Localização e situação:



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

a) A área do terreno deverá ser de tamanho compatível com o estabelecimento, recomendando-se que a construção tenha um afastamento mínimo de 5 (cinco) metros dos limites das vias públicas ou de outras divisas.

b) Disporem de área suficiente para construção de todas as instalações necessárias ao funcionamento do estabelecimento, inclusive área de estacionamento e pátio de manobras, devidamente pavimentadas e sinalizadas, de modo a não permitir formação de poeira, bem como possibilitar a limpeza e o escoamento das águas e permitir operações de carga e descarga de materiais, equipamentos, utilitários, matérias primas e o produto acabado;

c) Os estabelecimentos deverão se situar em áreas distantes de fontes de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes e não deverão estar expostos a inundações.

d) A área onde se encontra o estabelecimento deverá ser separada de residências e de outras construções não relacionadas ao mesmo e delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas à produção.

e) O local onde se encontra o estabelecimento deverá dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

f) Os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviárias), em distância a ser estabelecida segundo critérios do SIM-BRAZÓPOLIS;

g) Disporem, os estabelecimentos com inspeção permanente, de local destinado aos serviços administrativo da Inspeção Municipal;

## II - Área construída:

a) A área construída deverá ter dimensões compatíveis com o volume máximo da produção e possuir fluxograma operacional, que facilite as operações e evite a ocorrência de contaminações.

b) As dependências deverão ser orientadas de modo que os raios solares, o vento, e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

c) A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

## III - Pé-direito:

O pé-direito deverá contar com altura suficiente para a disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura e ventilação a critério do inspetor local, com justificativas embasadas na técnica convencional e nos fatos presentes.

## IV – Cobertura:

a) A cobertura e sua estrutura de sustentação deverão ser de material que proporcione facilidade de higienização, resistência à umidade e vapores, além de vedação adequada.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

b) Quando a cobertura não atender às especificações previstas acima, será obrigatório o uso do forro de laje, metálico, plástico, lisos, contínuos (sem aberturas), resistentes à limpeza e umidade, revestidos de material impermeável e de cor clara; em salas de manipulação de alimentos, o uso de forro é obrigatório.

c) O telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00 m para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimas de 2,60 m em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento.

## V – Pisos:

a) Deverão ser de coloração não escura, apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências, serem antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e à desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos;

b) Possuir declividade de, no mínimo, 1,5% (um e meio por cento), serem dotados de ralos sifonados, com sistema de fechamento externo que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores.

c) Apresentarem ângulos arredondados formados pela junção dos pisos com as paredes.

d) Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção.

## VI - Paredes, portas e janelas:

a) Paredes deverão ser de coloração clara, apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências; serem de material não poroso, que não permita a aderência de partículas de poeira ou gordura, com barra impermeável com altura mínima de 2,00 m (dois metros) resistente a lavagem constantes e à desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão; resistentes a impactos.

b) Os ângulos entre as paredes e das paredes com os pisos e tetos ou forros deverão ser de fácil higienização;

c) As portas deverão ser de material não absorvente e não oxidável, permitindo fácil higienização, e com largura suficiente para atender a todos os trabalhos e possuírem mecanismo que permitam seu fechamento imediato.

d) As janelas serão de caixilhos metálicos não oxidáveis devendo ser evitados peitoris que, quando existentes, deverão ser impermeabilizados e inclinados de forma a evitar o acúmulo de sujeira e apoio de materiais.

e) A proteção anti-pragas nas janelas, portas e outras aberturas que se comuniquem com o exterior é obrigatória, devendo ser de material de fácil higienização e conservação.

f) Na construção total ou parcial de paredes não será permitida a utilização de materiais do tipo “elemento vazado”, exceção à sala de máquinas.

## VII - Iluminação e ventilação:



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

- a) Dispor de iluminação natural ou artificial que possibilite a realização de trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos;
- b) Para a iluminação artificial deverá ser utilizada luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas contra quebras, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.
- c) As instalações elétricas devem ser embutidas ou aparentes e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre as áreas de manipulação de alimentos;
- d) Deverá existir ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e a acumulação de pó, com a finalidade de eliminar o ar contaminado;
- e) É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

## VIII - Água de abastecimento:

- a) A água utilizada deverá apresentar, obrigatoriamente, as características de potabilidade especificadas nos padrões físico-químicos e microbiológicos previstos pelos órgãos competentes, sendo compulsoriamente clorada (0,2 a 2,0 ppm), através de dosador de comprovada eficiência, como garantia de sua inocuidade microbiológica, independentemente de sua procedência. A cloração aqui referida não exclui, em certos casos, o prévio tratamento completo (floculação, sedimentação, filtração, neutralização e outras fases) tecnicamente recomendado, principalmente para as águas de superfície.
- b) A fonte abastecedora deverá assegurar vazão suficiente para os trabalhos do estabelecimento.
- c) Os depósitos de água tratada deverão permanecer tampados e ser higienizados a cada 06 (seis) meses.
- d) A dosagem de cloro na água de abastecimento deverá ser realizada diariamente pela indústria.
- e) As seções onde se fizer necessário deverão possuir misturador de água e vapor ou água quente com a finalidade de oferecer condições para a higienização das dependências, equipamentos e utensílios.
- f) A água deverá possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.
- g) O vapor e o gelo utilizados em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entre em contato com estes não deverão conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminar o alimento, obedecendo ao padrão de água potável;
- h) Água não potável utilizada na refrigeração, combate a incêndios e a outros propósitos correlatos não relacionados com alimentos, deverá ser transportada por tubulações completamente separadas, de preferência indicadas por cores, sem que haja nenhuma conexão, refluxos ou qualquer outro recurso técnico que as comuniquem com as tubulações que conduzem a água potável;
- i) As mangueiras existentes nas seções industriais, quando em desuso, deverão estar localizadas em suportes próprios e fixos, proibindo-se a permanência das mesmas sobre o piso.
- j) A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidas de qualquer tipo de contaminação.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## IX - Rede de esgoto:

a) A rede de esgotos constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras frias e antecâmaras. Em toda área industrial, as canaletas, quando existentes, deverão estar dimensionadas para o volume de águas residuais a serem conduzidas e, preferencialmente, não possuir cantos vivos. Deverão ainda permitir perfeita higienização com desnível em direção aos ralos sifonados, e desses em direção à rede externa.

b) A rede de esgotos constará de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes, compatíveis com a solução escolhida para destinação final;

c) Nas câmaras frias e antecâmaras não será permitido qualquer tipo de ralo ou canaleta, devendo as águas servidas sair por desnível até as canaletas ou ralos existentes nas dependências externas às mesmas.

d) A rede de esgoto sanitário deverá ser independente da do esgoto industrial.

e) As bocas de descarga para o meio exterior deverão possuir grades de ferro à prova de roedores, ou dispositivos de igual eficiência.

## X - Coleta de resíduos:

a) Recipientes constituídos de material de fácil higienização e com tampa acionada sem contato manual deverão estar disponíveis no interior do estabelecimento para a coleta de resíduos.

b) O estabelecimento deverá possuir local adequado para depósito de resíduos, isolado da área de produção.

## XI - Gabinete de higienização:

As barreiras sanitárias deverão ser dotadas de equipamentos e utensílios necessários:

a) Lavatório que deverá ter dispositivo com sabão líquido (inodoro e neutro), toalhas de papel não reciclado, não será permitido o uso de toalhas de tecido, recomenda-se instalação de dispositivo para antissepsia das mãos com sanitizante aprovado pela autoridade sanitária competente.

b) Recipientes coletores (lixeiras) com tampa acionada por pedal, no(s) ponto(s) de acesso à área de produção e onde se fizerem necessário.

c) Lavador de botas provido de desinfetante e escovas, com tomadas de água ligadas a mangueiras plásticas ou outro sistema aprovado pelo SIM-BRAZÓPOLIS.

d) O porta avental deverá estar instalado próximos às entradas das seções onde se manipulam produtos de origem animal, proibindo-se a deposição de tais aventais sobre as mesas, equipamentos etc.; bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários ou fora das seções.

## XII - Equipamentos e utensílios:

a) Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos que possam entrar em contato com estes devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, que sejam não absorventes e resistentes e sejam



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção; as superfícies deverão ser lisas e estar isentas de imperfeições (fendas, amassaduras etc) que possam comprometer a higiene dos alimentos, ou seja, fontes de contaminação;

b) Os lavatórios deverão ser instalados na proporção de, pelo menos, um lavatório para higienização das mãos em todos os setores da área de produção, que serão dotados também de torneira de água fria ou água fria e quente, sem acionamento manual, providos de sabão anti séptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento;

c) Os tanques segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejos brancos vidrados;

d) É proibida a utilização de madeira e outros materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, salvo quando o processo de produção torne seu uso imprescindível, sob autorização do SIM.

e) A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional, de modo a reduzir os riscos de contaminação, devendo ter afastamento suficiente, entre si e em relação às paredes, colunas e/ou divisórias, para permitir a operacionalização e higienização.

f) Os recipientes utilizados para depósito de produtos não comestíveis deverão ser perfeitamente distinguidos e identificados através da cor vermelha, e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

g) Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro;

h) As estruturas auxiliares, tais como escadas, monta cargas, plataformas, rampas e elevadores deverão possuir corrimão e/ou proteção de vãos, devendo ser construídos de material antiderrapante e estarem localizadas de forma a garantir a segurança do trabalhador e evitar a contaminação dos alimentos;

i) As estruturas e acessórios elevados deverão estar instalados de maneira que se evite a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria prima e do material de embalagem, por condensação e gotejamento, e que não dificultem as operações de limpeza;

## XIII – Recepção:

a) Área destinada ao recebimento e/ou armazenamento de matéria-prima e alimento in natura, deve ser separada das destinadas à preparação ou ao acondicionamento do produto acabado e dos produtos não comestíveis.

b) A recepção deverá possuir cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores ou que permita a operação de descarregamento da matéria-prima com segurança.

## XIV – Processamento:

a) O setor de processamento deverá ser construído de maneira a oferecer um fluxograma operacional sem contra-fluxo em relação à chegada e armazenamento da matéria-prima, processamento, embalagem, estocagem e expedição, de forma a evitar a contaminação cruzada.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

b) Deverá, quando for necessário, dispor de pias com torneiras preferencialmente acionadas sem contato manual, sabão líquido (inodoro e neutro), toalhas de papel não reciclado e coletores de papel acionados sem contato manual.

c) A guarda das embalagens e ingredientes a serem utilizados nos trabalhos diários deverá ser feita em local próprio, admitindo-se armários adequados às atividades desenvolvidas.

d) A fabricação de produtos não comestíveis deverá ocorrer em dependências próprias e exclusivas, com acesso independente da área de elaboração de produtos comestíveis.

## XV - Instalações de frio e estocagem:

a) Os pisos deverão ser construídos de material impermeável, resistente a choque, atritos e ataque de ácidos, com inclinação de 1,5% a 2,0% (um e meio a dois por cento), orientada no sentido exterior da câmara, não se permitirá, internamente, a instalação de ralos coletores (proibida a presença de esgoto); os ângulos formados pelo encontro das paredes com o piso deverão ser arredondados;

b) As paredes deverão ser de alvenaria ou revestidas com painéis de fácil higienização, impermeáveis e resistentes a impactos; os ângulos formados pelas paredes entre si deverão ser de fácil higienização;

c) Deverão dispor de termômetros localizados em locais acessíveis que permitam a leitura externa da temperatura da câmara;

d) Deverão ser instalados porta agasalho de frio, próximo às entradas das câmaras frigoríficas de congelamento, bem como placas informativas sobre a obrigatoriedade do uso dos agasalhos para adentrar às câmaras;

e) Deverão dispor de estrados impermeáveis e de fácil limpeza, em número suficiente para acomodar todos os produtos depositados nas câmaras frias, não sendo permitida a colocação de produtos diretamente nos pisos da câmara;

f) Os produtos que forem estocados em câmaras frias deverão guardar afastamento adequado entre si e as paredes para que haja a necessária circulação de frio, mesmo que embalados, envasados e/ou acondicionados. Os produtos que podem ser comercializados à temperatura ambiente deverão ser transportados em carrocerias fechadas.

g) Todas as câmaras frias deverão dispor de travas internas nas portas ou equipamento similar de segurança para o trabalhador;

h) Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de instalações e equipamentos de frio, bem como depósitos secos e arejados para produtos que não necessitam de frio, para acolher toda a produção, localizados de maneira a oferecer sequência adequada em relação à recepção, industrialização e expedição.

## XVI – Expedição:

A expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída do produto do estabelecimento e possuir projeção de cobertura para proteção dos veículos durante as operações de carregamento.

## XVII - Transporte:



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

a) O transporte deverá ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade, de forma organizada, evitando condições que possam comprometer o produto.

b) Os produtos deverão ser transportados, no mínimo, em veículo de carroceria isotérmica ou em caixas isotérmicas higienizáveis em veículos fechados, de tal forma que, no momento de entrega ao comércio, a temperatura dos produtos esteja dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente. Não será permitido o uso de caixas de isopor.

c) Os veículos de carroceria isotérmica deverão possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando for necessário, dotados de unidade de refrigeração.

d) Os produtos que podem ser comercializados à temperatura ambiente deverão ser transportados em carrocerias fechadas.

e) O piso das carrocerias deverá ser protegido por estrados desmontáveis e higienizáveis.

## XVIII - Dependências auxiliares:

Os estabelecimentos deverão possuir as seguintes dependências auxiliares, em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento, os insumos e matérias primas deverão ser depositados sobre estrados ou prateleiras de material liso, lavável, impermeável, afastados das paredes e dos pisos, no mínimo 10 cm (dez centímetros);

1. Depósito de material de limpeza e produtos químicos;
2. Depósito de embalagem primária e secundária;
3. Depósito de ingredientes, quando for o caso;
4. Seção de lavagem de caixas e utensílios, quando for o caso; e
5. Almoxarifado para guarda de outros materiais de uso na indústria.

Os itens 1,2,3,4 e 5 poderão ser agrupados sendo necessária a utilização de armários ou divisórias para separação dos produtos, a critério do inspetor local,

## XIX- Caldeira:

a) A caldeira, quando existente, deverá manter afastamento mínimo de 03 (três) metros em relação a outras construções, bem como atender à legislação específica do Ministério do Trabalho e do Emprego.

b) Quando alimentada a lenha, essa terá que ser depositada em local adequado de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

## XX - Sala de máquinas:

a) A sala de máquinas, quando existente, deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

b) Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências e por paredes completas da área de manipulação de produto comestível.

## XXI - Vestiários e sanitários:



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

a) Possuir instalação sanitária e vestiário com acesso independente da área de produção, com dependências e dimensões proporcionais ao número de pessoas que trabalham no local e serão separadas por sexo e por tipo de sanitário.

b) Os vestiários deverão ser providos de chuveiro em número suficiente, separados por paredes ou divisórias, dos locais onde se realiza a troca de roupa, equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam a perfeita separação da roupa comum dos uniformes de trabalho;

c) Os sanitários deverão ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido neutro, cestas coletoras com tampas acionadas sem contato manual.

d) Não será permitida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

e) Deverão possuir paredes revestidas em material liso, de cor clara, resistentes a lavagens impermeáveis até uma altura mínima de 2,00 m (dois metros);

f) Deverão possuir iluminação e ventilação adequadas, preferencialmente naturais; possuir também sistemas artificiais que garantam a perfeita iluminação do ambiente e assegurem ventilação e trocas de ar;

## XXII - Local de alimentação:

Os estabelecimentos, coletivos ou individuais, deverão dispor de local específico para os manipuladores se alimentarem, proibindo-se a alimentação na área de produção.

**Art. 15º.** Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem, ainda, satisfazer às seguintes condições:

I – ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 5 (cinco) metros na frente e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;

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

III – dispor de dependências e instalações adequadas para necropsia, com forno crematório anexo; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano, serão inutilizados com desinfetantes à base de creosóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

IV – dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

V – localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana, observados a distância de 40 (quarenta) metros;

VI – dispor de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies; de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestível salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

de subprodutos não comestíveis e de depósito diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VII – dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam a finalidade da indústria;

VIII - dispor de esterilizadores de facas acoplados a lavatórios em número suficiente e em locais onde há utilização das mesmas, com abastecimento e renovação constante de água na temperatura mínima de 82°C (oitenta e dois graus centígrados).

IX – dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transporte de matérias primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra “condenados”;

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

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

XII – possuir digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento; na falta destes, os produtos serão inutilizados com desinfetantes à base de creosóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

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

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

XV – dispor de dependências de industrialização com área mínima de 20 m<sup>2</sup> (vinte metros quadrados) de acordo com a natureza e capacidade do estabelecimento.

XVI - os entrepostos e indústrias de carne e derivados deverão possuir ainda as seguintes dependências:

a) Recepção de matéria-prima com instalações e/ou equipamentos de frio com os respectivos dispositivos de controle de temperatura, em número suficiente segundo a capacidade do estabelecimento, para a recepção de matéria-prima.

b) A utilização de freezer poderá ser permitida de acordo com o volume de produção, a juízo do SIM.

c) Para o armazenamento de carcaça, meia-carcaça e quartos de animais de grande porte é vedada a utilização de freezers.

d) Sala de manipulação caso se faça necessário deverá ser climatizada a, no máximo, 16°C (dezesseis graus centígrados).

e) Instalações e/ou equipamentos de frio com os respectivos dispositivos de controle de temperatura, em número suficiente segundo a capacidade do estabelecimento, para a estocagem de produto acabado.

f) Sala ou área específica na sala de manipulação para embalagem primária.

g) Seção exclusiva para embalagem secundária, quando for o caso.

h) Instalações e/ou equipamentos de frio para matéria-prima e produtos resfriados deverão ser mantidos entre -1°C a 1°C (um grau centígrado negativo a um grau centígrado).

i) Instalações e/ou equipamentos de frio para matéria-prima e produtos congelados deverão ser mantidos a, no máximo, -18°C (dezoito graus centígrados negativos).



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

j) As indústrias de carne e derivados possuirão ainda, conforme produtos elaborados:

1. Instalações e/ou equipamentos de defumação integrados ao fluxograma operacional, com vedação e exaustão adequadas. É proibida a instalação de estufas dentro dos ambientes climatizados.

2. Instalações e/ou equipamentos de frio para maturação e/ou cura de massa e carne mantidos a temperatura de resfriamento. Poderá ser utilizada a instalação e/ou equipamento de frio de matéria prima.

3. Sala ou área específica na sala de manipulação para lavagem e hidratação de tripas e preparo de condimentos.

**Art. 16º.** Os estabelecimentos destinados ao abate e industrialização de suínos deverão satisfazer condições da portaria nº 717, de 1º de novembro de 1995 - MAPA.

**Art. 17º.** Os estabelecimentos rurais de pequeno porte classificados como Frigorífico de suíno, Entrepasto de carne e derivados deverão satisfazer condições da portaria nº 1252, de 10 de outubro de 2012 – IMA.

**Art. 18º.** Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem, ainda, satisfazer às seguintes condições:

I – dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares, visando o atendimento aos preceitos de bem-estar animal; Quando não for possível o abate imediato, será permitida a espera em local específico, com cobertura e ventilação adequadas. Anexo à recepção deverá existir local para lavagem de caixas transportadoras de aves. As caixas higienizadas não deverão ser depositadas junto às caixas sujas.

II - dispor de instalações e equipamentos para lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais e tratamento de seus dejetos, de acordo com as exigências do órgão de controle do meio ambiente.

III - dispor de sala de abate separada fisicamente das demais seções existentes e de depósitos diversos, com acesso independente. As dependências de abate deverão ser divididas em área limpa e área suja por paredes inteiras comunicando-se entre si apenas por óculo onde se passam os animais.

IV – para operação de sangria a insensibilização deve atender aos preceitos de abate humanitário e ser imediatamente seguida pela sangria. O tempo mínimo exigido para uma sangria total é de 3 (três) minutos, antes do qual não será permitida a realização de qualquer outra operação.

V - na área suja deverão ser realizadas as seguintes atividades: recepção, sangria, escaldagem, depenagem ou esfolagem de coelhos.

VI - na área limpa deverão ser realizadas as seguintes atividades: evisceração, pré-resfriamento, gotejamento, embalagem, estocagem e expedição do produto final.

VII – dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfolagem, no caso de coelhos.

a) A escaldagem e a depenagem deverão ser realizadas, preferentemente, em dependência própria, em fluxo contínuo com a sangria e isoladas fisicamente da área limpa.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

b) As aves deverão ser escaldadas por imersão em tanque com água aquecida ou outro processo aprovado previamente pelo SIM.

c) O tanque deverá ser de material resistente ao calor, inoxidável e higienizável. Deverá apresentar renovação de água de maneira que evite acúmulo de matéria orgânica.

d) Quando os pés se destinarem a fins comestíveis deverá ser feita a adequada escaldagem e retirada da cutícula dos mesmos.

e) Não é permitido o acúmulo de penas no piso.

VIII – dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento:

a) A evisceração será, obrigatoriamente, realizada com as aves suspensas em ganchos de material inoxidável, esta seção deverá dispor de pontos de água destinados à lavagem das mãos dos operadores e esterilizadores de facas em número suficiente.

b) Os pés e pescoço, com ou sem cabeça, usados para fins comestíveis, e as vísceras comestíveis após previamente preparadas e lavadas, deverão ser imediatamente pré-resfriadas à temperatura máxima de 4°C (quatro graus centígrados), em recipientes de material higienizável.

c) As vísceras não comestíveis captadas serão conduzidas diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis.

d) Nessa seção poderão também ser efetuadas as etapas de pré-resfriamento, gotejamento e/ou embalagem primária, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos para as atividades.

e) O pré-resfriamento deve ser realizado em tanque de imersão, com temperatura da água não superior a 4°C (quatro graus centígrados). A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deverá ser igual ou inferior a 7°C (sete graus centígrados). Tolerância a temperatura de 10°C (dez graus centígrados), para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

f) O gotejamento é destinado ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento. Ao final desta etapa, a absorção de água das carcaças de aves submetidas ao pré-resfriamento por imersão não deverá ultrapassar a 8% de seus pesos.

g) O gotejamento deverá ser realizado imediatamente após o pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, dispondo de recipiente próprio e higienizável, de material inoxidável ou outro aprovado pelo SIM, para coleta de água de gotejamento.

h) O estabelecimento deverá dispor de termômetro para controle de temperatura, bem como de balança digital destinada ao controle de absorção de água das carcaças na operação de pré-resfriamento.

IX – dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça:

a) A seção destinada a cortes e/ou desossa de carcaças deverá dispor de equipamento de mensuração para controle da temperatura ambiente, a temperatura ambiente não superior a 12°C (doze graus centígrados), ou outro procedimento aprovado pelo SIM, considerando o número de animais a ser manipulado diariamente.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

b) A seção deve possuir lavatórios e esterilizadores de facas distribuídos adequadamente.

c) Os cortes poderão também ser efetuados na seção de embalagem primária, desde que a mesma seja climatizada e isolada das demais seções e de maneira que não interfiram no fluxo operacional de embalagem.

d) Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada de ave deverão dispor de área climatizada, com temperatura ambiente não superior a 12°C (doze graus centígrados), destinada ao preparo do produto e posterior acondicionamento. Será permitida a realização desta operação junto à seção de cortes e desossa. deverá dispor ainda de sala ou área específica na sala de produção para preparo de condimentos e de armário para armazenamento dos mesmos.

e) As seções de industrialização de produtos cozidos, defumados, curados e outros, deverão obedecer ao contido nas instruções específicas.

X – na seção de embalagem os miúdos e/ou partes de carcaças, quer sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo, obrigatoriamente, cabeça e pés embalados individualmente.

## XI- nas instalações de frio:

a) As carcaças depositadas nas instalações/equipamentos de resfriamento deverão apresentar temperatura entre -1°C (um grau centígrado negativo) e 4°C (quatro graus centígrados), tolerando-se, no máximo, variação de 1°C (um grau centígrado).

b) As carcaças de aves congeladas deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura máxima de -12°C (doze graus centígrados negativos) com tolerância de 2°C (dois graus centígrados). A estocagem de aves congeladas deverá ser feita em instalações/equipamentos próprios, com temperatura nunca superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

c) Mesmo temporariamente ou por razões de ordem técnica, não será permitido o congelamento de aves em instalações/equipamentos de estocagem quando carcaças congeladas anteriormente aí estiverem depositadas.

d) O estabelecimento deverá dispor de equipamento de produção de gelo, podendo ser dispensado em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

**Art. 19º.** Os estabelecimentos de leite e derivados devem, ainda, satisfazer às seguintes condições:

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

II. Na recepção o vasilhame contendo leite deverá permanecer resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas, tanto à espera da coleta, quanto durante o transporte.

III. A indústria deverá dispor de local apropriado para limpeza de latões, devolvendo os mesmos adequadamente higienizados.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

IV. Em estabelecimentos que recebam leite em latões em volume igual ou superior a 5.000 (cinco mil) litros diários, exige-se a instalação de higienizadora automática de vasilhames.

V. Nas operações de transferência do leite resfriado aos veículos com tanques isotérmicos e desses ao tanque de recepção aceitar-se-á a utilização de mangueiras plásticas sanitárias.

VI. A recepção de caixas plásticas para acondicionamento dos produtos acabados deverá ser executada em dependência específica, localizada de forma a permitir um fluxo operacional e higienização adequados.

VII. As instalações da recepção deverão ser completamente separadas das demais áreas por paredes inteiras.

VIII. Os estabelecimentos de leite e derivados deverão possuir laboratório localizado de modo a facilitar o acesso das amostras e equipado para a realização das análises previstas na legislação vigente.

IX. Poderá ser dispensada a instalação do laboratório de microbiologia em fábricas de laticínios e entrepostos de laticínios.

X. A limpeza e sanitização dos carros-tanque antes (externamente) e após (internamente) o descarregamento do leite deverá ser feita em local apropriado.

XI. Quando se tratar de produto defumado, os estabelecimentos deverão dispor de fumeiro adequado com alimentação externa que ofereça uma boa seqüência aos trabalhos, não trazendo prejuízos de ordem higiênico-sanitária às demais seções industriais. Deverá haver um local próprio para preparação dos produtos antes e após a defumação.

XII. O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

XIII. As tubulações e as conexões terão de ser de aço inoxidável, sendo permitido o uso de material plástico autorizado pelo SIM- BRAZÓPOLIS.

XIV. O volume de água a ser considerado suficiente para os trabalhos industriais deverá obedecer à relação de 06 (seis) litros de água para cada 01 (um) litro de leite recebido.

XV. Todo vapor que entrar em contato direto com o leite, seus derivados, outros ingredientes ou com outros processos que possam afetar a qualidade dos mesmos deverá ser filtrado e originário de água potável.

XVI. No beneficiamento deverão ser realizadas, no mínimo, as seguintes operações: filtração sob pressão, pasteurização e envase em circuito fechado. Outras práticas também são tecnicamente aceitáveis: clarificação centrífuga, padronização do teor de gordura, homogeneização ou refrigeração.

XVII. A filtração sob pressão deverá ser realizada mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio, sob pressão.

XVIII. Todo leite recebido pelo estabelecimento, seja para a fabricação de derivados lácteos ou para o beneficiamento para consumo direto, deverá ser pasteurizado, salvo quando a tecnologia de fabricação permitir a utilização de leite cru.

XIX. Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

XX. Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite a 62-65°C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus Centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria. Quando o sistema de pasteurização lenta tiver como objetivo o beneficiamento de leite para o



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

consumo direto deverão ser atendidos os seguintes requisitos: o leite deverá ser exclusivamente de produção própria; o equipamento deverá dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros ou outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação, além de permitir a perfeita higienização e manutenção da qualidade do produto.

XXI.O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto será refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus centígrados).

XXII.Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar a 72 até 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Centígrados) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria, convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, (termógrafos de calor e de frio), termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

XXIII.Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deverá ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

XXIV.O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto será refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus centígrados).

XXV.É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos, à temperatura de 2° a 4°C (dois a quatro graus centígrados).

XXVI.Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, serão obrigatoriamente realizadas as provas de fosfatase alcalina e lactoperoxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

XXVII.O leite termicamente tratado para consumo humano direto só poderá ser exposto à venda quando envasado através de circuito fechado, em material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Os equipamentos de envase do leite deverão conter dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens e do processo.

XXVIII.O leite e os produtos lácteos deverão ser acondicionados em recipientes rigorosamente higienizados ou embalagens secundárias adequadas que permitam a sua distribuição ao mercado consumidor sem prejuízo da integridade da embalagem primária e da qualidade do produto

XXIX.A estocagem do leite pasteurizado empacotado e dos derivados lácteos deverá ser realizada em câmaras frias em temperatura adequada.

XXX.A juízo do SIM-BRAZÓPOLIS, no caso de recepção de leite inferior a 1500 (mil e quinhentos) litros por dia, poderão ser aceitos freezers para estocagem do produto acabado, desde que haja um freezer específico para cada produto, obedecendo à temperatura preconizada para o produto.

XXXI.As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

XXXII.A etapa de salga por salmoura deve ser realizada em câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial próprios, permitindo-se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

XXXIII. Para o controle microbiológico do leite pasteurizado recomenda-se a coleta de amostras nos pontos indicados numa frequência que garanta a avaliação representativa da produção: - na saída da seção de resfriamento do pasteurizador; - nos tanques de estocagem de leite pasteurizado; - na saída das máquinas de empacotamento e; - do leite empacotado no ato da expedição.

XXXIV. É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

XXXV. No caso da produção de queijos, as etapas de salga, secagem e maturação deverão ser realizadas em câmaras frias específicas.

XXXVI. Para entreposto de laticínios, a recepção deverá realizar as operações de recebimento e classificação das matérias-primas e produtos semi-fabricados;

XXXVII. A área de produção deverá dispor, conforme a necessidade, de dependências e equipamentos próprios para as operações de toailete, maturação, fatiamento, embalagem e estocagem de queijos, e/ou de dependências e equipamentos próprios para as operações de estocagem e fracionamento de produtos lácteos.

XXXVIII. Para a estocagem será necessário dispor, conforme cada caso, de instalações de frio equipadas com os instrumentos de controle das condições operacionais.

XXXIX. Quando o envase for realizado em outro equipamento o leite fermentado e/ou a bebida láctea deverão ser bombeados através de bomba sanitária até o equipamento de envase, não se permitindo o transvase manual;

XL. Dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização:

a) Posto de refrigeração: ter dependências de recebimento; ter laboratório para análises rápidas; dependências de refrigeração, dotada de aparelhagem necessária; ter dependência própria para as máquinas de produção de frio, quando for o caso.

b) Recepção: Tanque de Recepção dotado de tampa e tela milimétrica de aço inoxidável; Filtro de Linha; Bomba Sanitária.

c) Leite pasteurizado para consumo direto: Filtro de linha sob pressão; Tanque de Equilíbrio, quando necessário; Pasteurizador; Tanque de camisa dupla e resfriador de placas, no caso da pasteurização lenta; envasadora automática ou semi-automática em circuito fechado; equipamento para controle do peso / volume do leite envasado.

d) Bebidas lácteas, leites fermentados e coalhada: Fermenteira com controle de tempo e temperatura e conjunto moto-redutor; bico dosador; equipamento para lacrar a embalagem; equipamento para controle do peso / volume do produto envasado.

e) Queijos: Tanque de fabricação de camisa dupla; ou tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente; pás, liras, formas, prensas, etc.; câmara fria para maturação; câmara de salga com temperatura controlada (para salga em salmoura).

§ 1º O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

f) Requeijão: Padronizadora / Desnatadeira; tanque de fabricação de camisa dupla; tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; equipamento para lacrar a embalagem.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

g) Creme de leite: Padronizadora / Desnatadeira; pasteurizador (exceto para creme de leite cru de uso industrial); envasadora automática ou semi-automática (exceto para creme de leite cru de uso industrial).

h) Manteiga: Padronizadora / Desnatadeira; pasteurizador ou tanque de camisa dupla; batadeira; equipamento para lacrar a embalagem.

i) Doce de leite: Tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; equipamento para lacrar a embalagem.

j) Ricota: Tanque em aço inoxidável de dupla camisa; espumadeira em aço inoxidável.

**Art. 20º.** Os estabelecimentos de produção de queijo minas artesanal deverão satisfazer condições da portaria nº 518, de 14 de junho de 2002 – IMA, que dispõe sobre o requisitos básicos das instalações, materiais e equipamentos para a fabricação do queijo minas artesanal.

**Art. 21º.** Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de abelhas e seus derivados devem, ainda, satisfazer às seguintes condições:

I – das instalações e equipamentos:

a) A recepção deverá estar totalmente isolada do meio exterior, dotada de equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequadas para o recebimento e estocagem higiênica do mel e dos produtos apícolas, além de local apropriado para depósito de caixas, quadros, melgueiras, etc.

b) A área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

c) A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

II - das dependências de beneficiamento:

a) O estabelecimento deve possuir dependência para armazenagem de matéria-prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

b) As áreas devem ser separadas por paredes inteiras.

c) O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

d) As melgueiras podem ser armazenadas juntamente com as demais matérias-primas ou podem ser mantidas na área de recepção desde que seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção.

e) O processamento da própolis, da geleia real e do pólen deverá ser realizado em local separado da sala de processamento de mel ou, nesse ambiente, quando não estiver sendo processado o mel (dias alternados).

f) Para processamento do pólen, a sala deverá ter sistema de desumidificação do ambiente e equipamento adequado para secagem do produto.

g) O setor de processamento da cera deverá ser totalmente isolado do setor de processamento dos outros produtos apícolas.

h) A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

i) A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banho-maria, deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

j) A higienização dos saches deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

k) O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizadas em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

l) O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras.

m) O estabelecimento que recebe mel a granel deve possuir área destinada à lavagem de vasilhame.

### III - do laboratório:

- a. Deve estar convenientemente equipado para realização das análises necessárias para o controle da matéria prima e produto.
- b. Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos;
- c. A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento de análise de umidade no mel.

§ 1º Para a produção do mel serão necessárias as etapas de extração, filtração, decantação e envase.

### IV - dos equipamentos e utensílios:

a) Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

- 1- mesa desoperculadora;
- 2- centrífuga; e
- 3- baldes.

b) Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

- 1- baldes;
- 2- filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;
- 3- tanque de decantação; e
- 4- torneira.

§ 2º Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

§ 3º Para envasamento em saches, o estabelecimento deve possuir ainda dosadora de sache, calha, tanque pressurizado, tanque para lavagem e mesa para secagem.

§ 4º Quando utilizada tubulação, esta deve ser de aço inoxidável, a exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção as quais poderão ser de material plástico atóxico.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 5º Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir ainda estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa.

§ 6º Quando o estabelecimento realizar mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, deve possuir homogeneizador.

c) Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos:

- 1- bandejas e pinças;
- 2 - soprador; e
- 3 - mesa ou bancada.

§ 7º. Para produção de pólen apícola desidratado é necessário ainda a estufa de secagem.

d) Para beneficiamento de cera de abelha, são necessários os seguintes equipamentos:

- 1- derretedor de cera;
- 2 - filtro;
- 3 - forma; e
- 4 - mesa ou bancada.

§ 8º. Para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento deve possuir ainda laminadora e cilindro alveolador.

e) Para produção de extrato de própolis, são necessários os seguintes equipamentos:

- 1- recipiente de maceração;
- 2 - filtro;
- 3 - vasilhame para transferência do produto; e
- 4 - recipiente de estocagem.

f) Para beneficiamento de geleia real, são necessários os seguintes equipamentos:

- 1- cureta; e
- 2 - mesa ou bancada.

§ 9º. Para a produção de geléia real liofilizada, é necessário ainda o liofilizador.

§ 10. O pólen apícola, própolis, geléia real e apitoxina devem ser armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

§ 11. Para o processamento de produtos de abelhas silvestres nativas podem ser utilizadas as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas *Apis mellifera*, no que couber a tecnologia de fabricação.

**Art. 22º.** Os estabelecimentos de ovos e seus derivados devem, ainda, satisfazer às seguintes condições:

I – da recepção de ovos:



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

a) Os ovos deverão ser provenientes de criatório próprio ou terceirizado de acordo com a legislação sanitária animal vigente.

b) O local de recepção deve ser independente e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras e ter a capacidade adequada à quantidade de ovos recebidos e depositados.

c) Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

§1º. A higienização das caixas de transporte de matéria prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

§2º. A higienização de embalagem secundária, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

## II - da classificação e ovoscopia:

a) Contíguo ao local de recepção será o local destinado à ovoscopia e classificação, onde deverão existir todos os requisitos necessários para a realização dessas operações, preservados os quesitos higiênicos pertinentes.

b) Para verificação da qualidade do ovo deve-se dispor do exame pela ovoscopia, que deverá ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade, adequadamente escurecida para assegurar precisão na remoção dos ovos impróprios através do exame visual.

c) Na ovoscopia revela-se a condição da casca do ovo, bem como o seu aspecto interno através de um foco de luz incidente sobre os ovos em movimento de rotação, mantendo-se local escuro para perfeita visualização.

d) Em todos os setores deverão existir recipientes perfeitamente identificados apropriados para a deposição de ovos considerados impróprios. Esses recipientes deverão ser removidos sempre que se fizer necessário e adequadamente higienizados e/ou trocados.

§ 3º A lavagem e secagem dos ovos quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para este fim.

§ 4º Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem.

§ 5º É proibida a lavagem por imersão dos ovos.

§ 6º Os ovos de galinha e de codorna destinados a fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura podem ser lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento.

## III – da armazenagem de ovos em casca:

a) Os ovos em casca deverão ser acondicionados com a ponta menor para baixo.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

b) Não se permitirá a estocagem simultânea de ovos com produtos que apresentem fortes odores, com frutas cítricas, maçã, cebola, etc., visto que o ovo absorve facilmente os odores do ambiente.

IV – do processamento:

a) A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

b) A higienização de utensílios e das embalagens primárias para acondicionamento dos ovos de em salmoura ou outros líquidos de cobertura pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para secagem, exclusivos para esta finalidade e ocorrer em momento distinto da produção.

c) A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia de sua utilização.

§ 7º Da produção de ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - recipiente para lavagem;
- II - recipiente para cozimento;
- III - fonte de calor;
- IV - cesto perfurado;
- V - recipiente para resfriamento;
- VI - máquina trincadora;
- VII - máquina descascadora;
- VIII - recipiente para salmoura ou outros líquidos;
- IX - balança; e
- X - medidor de pH.

§ 8º Para o processamento de produtos submetidos a tratamento térmico os estabelecimentos devem possuir recipiente para tratamento térmico do produto envasado e termômetro.

§ 9º Para o processamento de produtos não submetidos a tratamento térmico o estabelecimento deve possuir câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

§ 10º Os produtos devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e apresentar pH máximo de 4,5 (quatro vírgula cinco) até o final do prazo de validade.

§ 11º. Os ovos, devidamente acondicionados conforme tipo e natureza de cada um deverão ser transportados em veículos comuns, isotérmicos ou frigoríficos, embalados de maneira apropriada e protegidos de contaminações e quebras.

**Art.23º.** Os estabelecimentos rurais de pequeno porte classificados como Entrepasto de pescado e Indústria de conserva de pescado deve satisfazer condições da portaria nº 1252, de 10 de outubro de 2012 – IMA.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 24º.** Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas à salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

**Art. 25º.** Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

**Art. 26º.** A construção dos estabelecimentos previsto neste Regulamento deve obedecer às exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na legislação federal e estadual e as de ordem sanitária ou industrial contidas neste Regulamento.

**Art. 27º.** Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias contínuos, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

## TÍTULO IV

### REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

**Art. 28º.** Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art. 29º.** Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

- I - matadouros-frigoríficos, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados não comestíveis;
- II - usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração, manipulação do leite e seus derivados;
- III - entrepostos de pescados e fábricas de conserva de pescados;
- IV - entrepostos de ovos e fábricas de conserva de ovos.

**Art. 30º.** O registro do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será requerido na seção de Protocolo da Prefeitura Municipal de Brazópolis e endereçado ao Secretário Municipal de Agricultura, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I. Requerimento – Anexo 1;
- II. Dados do Proprietário (pessoa física) – Anexo 2;
- III. Declaração de Responsabilidade Técnica – Anexo 3;
- IV. Dados do Responsável Técnico – Anexo 4;
- V. Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – Anexo 5;
- VI. Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos – Anexo 6;
- VII. Declaração – Anexo 7;



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

- 
- VIII. Início de Atividades – Anexo 8;
  - IX. Registro da composição/rótulos dos produtos – Anexo 9;
  - X. Projeto Arquitetônico Completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, com registro no CREA;
  - XI. Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com *layout* de equipamento e mobiliário;
  - XII. Memorial descritivo da construção das atividades – Anexo 10;
  - XIII. Cópia do CNPJ;
  - XIV. Cópia do contrato social;
  - XV. Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio);
  - XVI. Cópia do Alvará de licença e localização;
  - XVII. Parecer técnico e laudo de inspeção feito por agente do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
  - XVIII. Certidão Negativa de Débito – CND;
  - XIX. Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
  - XX. Solicitação para confecção de rótulo (formulário próprio do interessado);
  - XXI. Cópias dos documentos pessoais do(s) proprietário(s) e/ou responsável (eis), constituídos de CPF (cadastro de pessoa física) e C.I. (carteira de identidade);
  - XXII. Licença ambiental ou protocolo de licenciamento ambiental;
  - XXIII. Comprovante de pagamento das taxas.

§ 1º Os Anexos acima mencionados encontram-se disponíveis no Serviço Municipal de Inspeção – SIM, o preenchimento destes anexos deve seguir a orientação de técnico competente na área relacionada.

§ 2º A documentação requerida deverá ser apresentada em 3 (três) vias, sendo uma original; as plantas em cópias, na escala prevista neste Regulamento, serão assinadas por engenheiro ou arquiteto registrado no CREA.

§ 5º Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro.

§ 6º A apresentação de simples croquis ou desenhos servirá apenas para orientação ao interessado para estudos preliminares.

§ 7º As autoridades municipais não permitirão o início de adequação, reforma, ampliação ou construção de qualquer estabelecimento de alimentos e produtos de origem animal ou vegetal, caso os projetos não tenham sido aprovados por consulta prévia pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM-BRAZÓPOLIS.

**Art. 31º.** Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

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

II – apresentação dos projetos das respectivas construções acompanhados dos memoriais descritivos das a realizar, material a empregar e equipamentos a instalar.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 1º O pedido de aprovação da obra será encaminhado ao órgão municipal de engenharia, que deverá remeter ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para que seja devidamente instruído o processo com o laudo de inspeção fornecido pelo agente do SIM.

§ 2º Será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamento, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé direito, bem como a rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.

**Art. 32º.** As empresas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à inspeção municipal, sem que os projetos tenham sido previamente instruídos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM e aprovados pelo órgão de engenharia do Município.

**Art. 33º.** Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é indispensável para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos previstos na legislação do Ministério da Saúde.

**Art. 34º.** Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após instrução prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM-BRAZÓPOLIS.

*Parágrafo único.* O Serviço de Inspeção Municipal fará inspeções periódicas nas obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou reformas, com o objetivo de emitir laudo de verificação, no qual seja atestado se a execução das obras se dá em conformidade com o projeto aprovado, podendo para tanto, requisitar o apoio do órgão municipal de engenharia.

**Art. 35º.** Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

**Art. 36º.** Apresentados os documentos exigidos neste Regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal vistoriará o estabelecimento para apresentação do competente laudo previamente ao registro.

**Art. 37º.** Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no órgão do Serviço de Inspeção Municipal-SIM e a outra entregue ao interessado.

**Art. 38º.** Satisfeita as exigências fixadas no presente Regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição do “Certificado de Registro”, constando do mesmo o número do registro, nome da empresa ou proprietário, localização, responsável e outros detalhes necessários.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 1º O “Certificado de Registro” poderá ser cancelado a qualquer tempo pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, quando constatado o descumprimento de normas deste Regulamento ou da Legislação Sanitária.

§ 2º O número de registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos, notas fiscais e outros documentos do estabelecimento.

§ 3º Os produtos industrializados de origem animal e vegetal deverão se enquadrar nas normas e padrões sanitários estabelecidos pela Legislação Sanitária.

**Art. 39º.** Além do registro, todo estabelecimento deverá atender às exigências técnico-sanitárias, podendo, por ocasião do registro inicial ou renovação do registro, e a critério do SIM-BRAZÓPOLIS, ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico de nível superior legalmente habilitado, exceto para as fábricas de produtos artesanais.

**Art. 40º.** Aos estabelecimentos registrados que estejam funcionando ou comercializando produtos de origem animal ou vegetal em desacordo com o presente Regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, concederá prazo razoável para a sua adequação às normas e exigências contidas neste Regulamento.

*Parágrafo único.* Expirados os prazos, sem que não tenham sido realizadas as alterações exigidas, será suspenso ou cancelado o registro, a critério do SIM-BRAZÓPOLIS.

## TÍTULO V DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO

**Art. 41º.** Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

*Parágrafo único.* O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos na legislação vigente.

**Art. 42º.** Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações “Comestíveis” e “Não Comestíveis”.

**Art. 43º.** Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substância previamente aprovadas.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 44º.** Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou a depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

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

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

**Art. 45º.** Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, touca e botas limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

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

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

§ 3º Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 46º.** O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

**Art. 47º.** 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. 48º.** É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

**Art. 49º.** Todas as vezes que for necessário, o Serviço de Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

*Parágrafo único.* A critério do SIM poderá ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 50º.** As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quanto forem usadas.

**Art. 51º.** As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

**Art. 52º.** Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

**Art. 53º.** É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão de zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

**Art. 54º.** Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão “apto a manipular alimentos”; devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, sendo que, anualmente, serão submetidos a exame em repartição de saúde pública; apresentando ao Serviço de Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

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

§ 2º Sempre que comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto contagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao Serviço de Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

**Art. 55º.** Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.

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

**Art. 56º.** É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

**Art. 57º.** Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 58º.** Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

*Parágrafo único.* Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

**Art. 59º.** As câmaras de resfriamento devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e deverão ser limpas e desinfetadas periodicamente e as câmaras de congelamento devem ser limpas e desinfetadas semestralmente, ou quando se fizer necessário.

**Art. 60º.** Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

**Art. 61º.** Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

*Parágrafo único.* Os estabelecimentos devem atender as Boas Práticas de Fabricação conforme legislação vigente.

## TÍTULO VI DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 62º.** Sob pena de cassação do registro ou outra penalidade especificamente aplicável, ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento obrigado a:

- I – cumprir e fazer todas as exigências contidas neste Regulamento;
- II – fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução do trabalho de inspeção;
- III – fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente para ficar à disposição do SIM-BRAZÓPOLIS em suas inspeções;
- IV – possuir responsável técnico legalmente habilitado, quando exigido;
- V – acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
- VI – recolher, quando aplicável, todas as taxas de inspeção sanitária ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente, através de guia própria;
- VII – fornecer até o 10º (décimo) dia do mês seguinte os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como das guias de recolhimento da taxa de inspeção sanitária devidamente quitada ao SIM-BRAZÓPOLIS.

**Art. 63º.** Caberá ao empregador a adoção de medidas para eliminação ou neutralização de riscos de acidentes e doenças do trabalho nos ambientes, que obedecerá às seguintes prioridades:



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

I – troca de mecanismos, maquinários, produtos químicos por outros que não comprometam a saúde dos trabalhadores;

II – uso de mecanismos e equipamentos de proteção coletiva (EPC);

III – medidas de reorganização de trabalho, tais como: a redução do ritmo de produção, rodízio de trabalhadores e diminuição do tempo de exposição ao risco;

IV – os empregados deverão ser treinados para o desempenho de suas funções, visando conhecer os riscos próprios em sua função, assim como saber evitá-los;

V – uso de equipamentos de proteção individual (EPI), do tipo aprovado pelas normas vigentes, em número suficiente para atender às necessidades a que se destinam;

VI – seguir as normas de Segurança e Medicina do Trabalho;

VII – nos casos em que os agentes da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;

VIII – submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com inspeção sanitária municipal.

*Parágrafo único.* Em caso de controle de riscos ainda não normatizados no Brasil, o empregador deverá assumir a responsabilidade pela realização de estudos e pesquisas que visem ao seu esclarecimento, eliminação ou controle.

**Art. 64º.** Para avaliação da exposição aos riscos do ambiente e do processo de trabalho, deverão ser utilizados parâmetros recomendados por entidades nacionais e internacionais, de notória boa aceitação e idoneidade.

**Art. 65º.** No caso de situação de risco grave ou iminente à saúde dos trabalhadores no local de trabalho, poderá a autoridade sanitária realizar a interdição cautelar, parcial ou total, do setor ou dos maquinários e equipamentos envolvidos, garantindo todos os direitos sem que isso resulte em prejuízo pecuniário dos trabalhadores.

**Art. 66º.** Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria prima com os respectivos endereços, quantidade fornecida e nome das propriedades rurais.

**Art. 67º.** É de responsabilidade de cada estabelecimento controle de qualidade dos produtos a inocuidade dos alimentos por ele produzidos através do controle de qualidade de suas operações e produtos:

I.O estabelecimento deverá elaborar, desenvolver, implantar e monitorar Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e os devidos Procedimentos Operacionais Padrão (POP)/Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), conforme legislação vigente.

II.Os produtos elaborados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade ou regulamentos técnicos de identidade e qualidade, dispostos na legislação vigente e demais normas específicas.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

III. Os produtos sem padrão de identidade e qualidade ou regulamentos técnicos de identidade e qualidade somente poderão ser fabricados com aprovação prévia do SIM- BRAZÓPOLIS.

IV. O estabelecimento deverá realizar análise de seus produtos, assim como da matéria-prima e água, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos para fins de controle de qualidade, a ser aprovada pela autoridade sanitária.

V. Sempre que a inspeção julgar necessário remeterá amostras de matérias-primas, ingredientes, produtos acabados e água para análise oficial fiscal ou para fins de fiscalização.

VI. Durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção da matéria-prima até a expedição, incluindo transporte, os produtos deverão ser conservados em condições que impeçam contaminações de qualquer natureza.

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

## TÍTULO VII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

### CAPÍTULO I DA INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM”

**Art. 68º.** Nos estabelecimentos subordinados ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM é permitido o abate de animais bovinos, equinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.

**Art. 69º.** A inspeção “ante-mortem” será controlada mediante “livro de registro de entrada de animais”, que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

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

**Art. 70º.** É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado por médico veterinário credenciado na Secretaria Municipal de Agricultura.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

*Parágrafo único.* Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

**Art. 71º.** Todo e qualquer abate de animais será precedido de um descanso mínimo previsto no art. 110 do Decreto Federal n.º 30.691/52, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.

*Parágrafo único.* A critério do médico veterinário, o período de descanso poderá ser ampliado quando julgar necessário.

**Art. 72º.** É proibido o abate de:

- I – animais que não haja repousado pelo período previsto dentro do estabelecimento;
- II – animais caquéticos ou extremamente magros, devendo, nesses casos, proceder conforme determinação do RIISPOA;
- III – animais fatigados;
- IV – fêmeas em estado adiantado de gestação;
- V – fêmeas com sinal de parto recente.

*Parágrafo único.* Nos casos de urgência e emergência para o abate, dependerá o mesmo de anuência do SIM – Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 73º.** Serão condenados os bovinos que no exame “ante-mortem” revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5° C (quarenta vírgula cinco graus Celsius) e aves igual ou superior a 43° C (quarenta e três graus Celsius), bem como os anormais com hipotermia.

**Art. 74º.** É da competência privativa do médico veterinário, conforme disposto no artigo 5º da Lei Federal n.º 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções, a cargo da União, dos Estados, dos Municípios, dos territórios federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista ou particular:

- I – a direção técnico sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;
- II – a inspeção e a fiscalização, sob o ponto de vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

---

## CAPÍTULO II DA MATANÇA

### Seção I Da Matança de Emergência

**Art. 75º.** Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

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

**Art. 76º.** A matança de emergência deverá ser feita em local própria.

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

### Seção II Da Matança Normal

**Art. 77º.** O processo de abate normal de animais adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal é o de insensibilização, seguida de imediata sangria.

**Art. 78º.** A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

*Parágrafo único.* Nenhuma manipulação poderá ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

**Art. 79º.** É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, em conformidade com o item 7, “a”, do capítulo I da Portaria 711/1995/DAS/MAPA.

**Art. 80º.** A evisceração deve ser realizada sob as vistas de médico veterinário em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º Sob pretexto algum poderá ser retardada a evisceração.

§ 2º O serviço médico veterinário agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes e/ou conteúdo ruminal no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo “Da Inspeção ‘Post-Morte’”.

**Art. 81º.** A cabeça antes de destacada do corpo deverá ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 82º.** Para a divisão de carcaças bovinas e suínas deve-se usar serra metálica própria para o fim.

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

## CAPÍTULO III DA INSPEÇÃO “POST-MORTEM”

**Art. 83º.** A inspeção “post-mortem” consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos quando necessários.

**Art. 84º.** A inspeção “post-mortem” de rotina deve obedecer a seguinte seriação:

I – observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

II – exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

III – exame geral da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

IV – exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, inframusculares superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal;

**Art. 85º.** Sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar conveniente, as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro agente, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

**Art. 86.** Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidas das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

**Art. 87º.** Toda a carcaça, parte da carcaça, ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades, que possa torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados e diretamente conduzidos ao médico veterinário, onde serão julgados após exame completo.

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

§ 2º Todo material condenado fica sob custódia do Serviço de Inspeção Municipal quando não possa ser inutilizado no próprio dia da matança.

**Art. 88º.** As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 89º.** E hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame final.

**Art. 90º.** Depois de aberta a carcaça ao meio deverão ser examinados o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

**Art. 91º.** Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras, serão observados os critérios estabelecidos pelo RIISPOA.

**Art. 92º.** Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:

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

**Art. 93º.** As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras, com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.

**Art. 94º.** Todas as instalações que manipulem matéria prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado à preparação de produtos não comestíveis.

**Art. 95º.** Sempre que necessário será determinado e providenciada a desinfecção de salas e equipamentos, bem como determinará os cuidados a serem dispensados aos trabalhadores que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas, transmissíveis ao homem.

**Art. 96º.** Os casos não previstos neste Regulamento serão observados pelo médico veterinário e pelo agente do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ou ainda, pelo preposto, e imediatamente encaminhados ao Serviço de Inspeção Sanitária.

## CAPÍTULO IV DA GRAXARIA

**Art. 97º.** Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.

*Parágrafo único.* A graxaria compreende:

- I – seção de produtos gordurosos comestíveis;
- II – seção de produtos gordurosos não comestíveis;
- III – seção de subprodutos não comestíveis.

**Art. 98º.** As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 99º.** Ficam em poder do Serviço de Inspeção Municipal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

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

§ 2º Nenhuma modificação nessas instalações pode ser feita sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 100º.** Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos.

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

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

- I – comestíveis;
- II – não comestíveis.

## Seção I

### Dos Produtos Gordurosos Comestíveis

**Art. 101º.** Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados “gorduras”, com exceção da “banha” e da “manteiga”.

*Parágrafo único.* Quando os produtos gordurosos apresentarem em estado líquido, serão denominados “óleos”.

## Seção II

### Dos Produtos Gordurosos não Comestíveis

**Art. 102º.** Entende-se por “produtos gordurosos não comestíveis”, todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pela inspeção veterinária.

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



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 103º.** Os produtos não comestíveis são genericamente denominados “sebo”, seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto, quando procedente de suínos que serão designados “graxa branca”.

## Seção III Subprodutos não Comestíveis

**Art. 104º.** Entende-se por “subproduto não comestível” todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

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

**Art. 105º.** Entende-se por “alimento para animais” todo e qualquer subproduto usado na alimentação de animais, tais como:

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

**Art. 106º.** Entende-se por “farinha de carne” o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela inspeção veterinária, a seguir desengordurados por prensagem ou centrifugação e finalmente triturados.

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

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

**Art. 107º.** Entende-se por “farinha de sangue” o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

*Parágrafo único.* A farinha de sangue deve conter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) de umidade.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 108º.** Entende-se por “sangue em pó” o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.

§ 1º Permite-se quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

**Art. 109º.** Entende-se por “farinha de osso cru” o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento em água em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.

*Parágrafo único.* A “farinha de osso cru” deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteína e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

**Art. 110º.** Entende-se por “farinha de ossos autoclavados” o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.

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

**Art. 111º.** Entende-se por “farinha de ossos degelatinizados” o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.

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

**Art. 112º.** Entende-se por “farinha de fígado” o subproduto seco e triturado obtido pelo cozimento a seco do fígado, rins, pulmões, baços e corações, previamente desengordurados.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

---

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

**Art. 113º.** Entende-se por “farinha de pulmão” o subproduto seco triturado e obtido pelo cozimento a seco de pulmões.

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

**Art. 114º.** Entende-se por “farinha de carne e osso” o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções, ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de caudas, órgãos não comestíveis ou órgãos em carnes, rejeitados pelo serviço veterinário, além de ossos diversos.

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

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

**Art. 115º.** Considera-se “ração preparada” toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados à alimentação de animais, que tenha também em sua composição subprodutos designados neste Regulamento como “alimento para animais”.

*Parágrafo único.* A juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

**Art. 116º.** Quando a composição do “alimento para animais” não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

**Art. 117º.** Entende-se por “adubo” todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizantes, depois de cozido, secado e triturado.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

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

**Art. 118°.** Entende-se por “adubo de sangues com superfosfato” o subproduto resultante do aproveitamento de sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.

*Parágrafo único.* Este subproduto deve ter declarado no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.

**Art. 119°.** Entende-se por “cinzas de ossos” o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturados, contendo no mínimo 15% (quinze por cento) de fósforo.

**Art. 120°.** Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transportes, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.

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

**Art. 121°.** Entende-se por “tancage” o resíduo do cozimento de matérias primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

**Art. 122°.** Entende-se por “*crackling*” o resíduo da matéria prima trabalhada em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

**Art. 123°.** Entende-se por “água residual de cozimento” a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias primas em autoclaves sob pressão.

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

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



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 124º.** Permite-se a adição de conservadores a bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

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

§ 2º A bile concentrada deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

**Art. 125º.** Entende-se por “óleo de mocotó” o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após o cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

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

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

**Art. 126º.** As cerdas, crinas e pelos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

**Art. 127º.** Entende-se por “chifre” a camada córnea dos chifres dos bovinos.

§ 1º Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média 30 minutos, setenta graus centígrados), para melhor facilidade de sua retirada.

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

§ 3º A base de inserção da camada córnea será designada “sabugo de chifre”.

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

**Art. 128º.** Entende-se por “casco” a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

*Parágrafo único.* Os chifres e cascos depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a “farinha de chifres” ou a “farinha de cascos” ou, ainda, a “farinha de chifres e de cascos” quando misturados.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 129º.** Os “tendões e vergas” tão prontamente quando possível, devem ser submetidos ao congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado.

## CAPÍTULO V DAS CONSERVAS

**Art. 130º.** É proibido o emprego de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas, exceto as que constam deste Regulamento.

**Art. 131º.** Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio (salitre) e nitrito de potássio.

*Parágrafo único.* Tolera-se nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 200 (duzentas) partes por milhão e de nitratos até 1 (uma) parte por mil, separadamente.

**Art. 132º.** É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.

**Art. 133º.** Entende-se por “condimento” substâncias aromáticas, rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

*Parágrafo único.* São condimentos que podem ser utilizados:

- I – aipo (*Celeri graveolens* e *Apium graveolens*);
- II – alho (*Allium sativum*);
- III – aneto (*Anethum graveolens*);
- IV – aniz (*Pimpinella anizum*);
- V – baunilha (*Vanilla planifolia* Andrews);
- VI – canela (*Cinomonum ceylanicum* Breyre);
- VII – cardomono (*Ellecteria cardomonum*);
- VIII – cebola (*Allium cepa*);
- IX – cravo (*Caryophyllus maticus* L);
- X – cominho (*Cuminum cyminum* L);
- XI – coentro (*Coriandrum sativum* L);
- XII – gengibre (*Zinziber officionalis* Roscoe);
- XIII – louro (*Laurus nobilis* L);
- XIV – macis (O envoltório da noz moscada);
- XV – maiorana (*Majorana hortensis*);
- XVI – mangerona (*Origanum majorana* L);
- XVII – menta (*Menta viridis*, *Menta rotundifolia* e *Menta piperita*);
- XVIII – mostarda (*Brassiva nigra*, Koen, *Bassiva junca*, Hooker e *Sinapis*);
- XIX – noz moscada (*Myristica fragans* Mant);



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

XX – pimentos:

- a) preta (*Piper nigrum* L);
- b) branca (é o mesmo fruto, porém descortinado);
- c) vermelha ou pimenta de caiana (*Capsicum baccatum* L);
- d) malagueta (*Capsicum pendulum* Velloso);

XXI – pimento (*Pimenta officinalis* Lindl, sinon, allspice pimenta de Jamaica, pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies);

XXII – pimentão (*Páprica – Capsicum annum* L)

XXIII – salva (*Sálvia – Salvia officinalis* L);

XXIV – tomilho (*Thymes vulgaris* L).

**Art. 134º.** Entende-se por “corantes” as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas, ao mesmo tempo em que se preste à uniformidade de sua coloração.

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

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

**Art. 135º.** O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, bem como o emprego de outras misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.

**Art. 136º.** Nos estabelecimentos sob inspeção municipal é proibida a entrada de produtos que não constem neste Regulamento.

**Art. 137º.** É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

**Art. 138º.** O emprego de nitratos de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais, que no produto pronto para consumo, o teor de nitrito não ultrapasse 200 partes por milhão.

**Art. 139º.** Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

I – 240 g (duzentos e quarenta gramas) para cada 100 l (cem litros) de salmoura;

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

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

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



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor do nitrato em produtos ou misturas prontas, bem como nas produzidas no próprio estabelecimento.

§ 3º É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 140º.** O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve enquadrar nas especificações deste Regulamento.

**Art. 141º.** Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

*Parágrafo único.* Permite-se, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 142º.** No preparo de embutidos não submetido a cozimento é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculada sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

**Art. 143º.** É permitido preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).

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

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

§ 3º Esses produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste Regulamento.

**Art. 144º.** Entende-se por “embutido” todo produto elaborado com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

*Parágrafo único.* É permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 145º.** As tripas e membranas de animais, empregadas como envoltório, devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

**Art. 146º.** Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar maior liga à massa.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 147º.** Segundo o tipo de embutido e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

**Art. 148º.** Entende-se por “morcela” o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

**Art. 149º.** O Serviço de Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando-se o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

*Parágrafo único.* É proibido desfibrar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

**Art. 150º.** Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

**Art. 151º.** Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72º C (setenta e dois graus Celsius) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

**Art. 152º.** É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores na membrana que envolve os embutidos.

§ 1º É permitido, ainda, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 2º O emprego de vernizes na produção de embutidos depende de aprovação prévia do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 153º.** Os embutidos são considerados fraudados quando:

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

**Art. 154º.** Os embutidos serão considerados alterados ou impróprios para o consumo quando:

- I – a superfície estiver úmida, pegajosa ou exsudando líquido;
- II – verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
- III – houver indícios de fermentação pútrida;
- IV – a massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;
- V – a gordura estiver rançosa;



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

VI – o envoltório estiver perfurado por parasitas que atingirem também a massa;

VII – o odor e o sabor apresentarem-se anormais;

VIII – forem constatados germes patogênicos;

IX – manipulados em más condições de higiene.

**Art. 155º.** Entende-se por “salgados” os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

**Art. 156º.** Entende-se por “defumados” os produtos que após o processo e cura são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.

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

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

**Art. 157º.** Entende-se por “bacon” e por “barriga defumada” o corte da parte torácico-abdominal do porco, que inicia nos extremos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

*Parágrafo único.* O “bacon” e a “barriga defumada” podem ser preparados em fatias, acondicionados em papel impermeável.

**Art. 158º.** Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

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

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

**Art. 159º.** O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

*Parágrafo único.* O charque deve ser considerado alterado quando:

I – o odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais;

II – a gordura estiver rançosa;

III – estiver amolecido, úmido e pegajoso;

IV – apresentar áreas de coloração anormal;

V – estiver “seboso”;

VI – apresentar larvas ou parasitas;



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

VII – verificado outras anormalidades pelo Serviço de Inspeção Municipal.

## TÍTULO VIII

### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

**Art. 160º.** A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrangem a verificação:

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

## CAPÍTULO I

### DO LEITE *IN NATURA*

**Art. 161º.** Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas que estiverem sadias.

§ 1º. O leite de outros mamíferos deve denominar-se segundo a sua espécie.

### Seção I Dos Estabelecimentos

**Art. 162º.** Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I – estâncias leiteiras;
- II – estabelecimentos industriais.

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

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

**Art. 163º.** O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

I – vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 3 (três) a 8 (oito) meses;

II – exame de brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho, com eliminação dos reagentes positivos;

III – exame semestral de tuberculose para todos os animais do rebanho bovino;

IV – vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;

V – controle de mastite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado, de fundo escuro, para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução mensal do CMT (Califórnia Mastitis Test);

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

**Art. 164º.** É obrigatória a contratação de um médico veterinário para os estabelecimentos de leite e derivados.

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

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

**Art. 165º.** Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

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

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

**Art. 166º.** Os animais deverão ser mantidos sob rigoroso controle veterinário.

**Art. 167º.** É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

**Art. 168º.** É vedada a mistura de leite de espécies diferentes, salvo em casos de industrialização e previamente aprovada a mistura pelo SIM-BRAZÓPOLIS e informado no rótulo do produto final.

**Art. 169º.** É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

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

**Art. 170º.** Só se permite o aproveitamento do leite quando as fêmeas:

- I – apresentarem-se clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- II – não estejam no período final de gestação, nem em fase colostrálica;
- III – não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.

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

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

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

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

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

**Art. 171º.** É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

- I – apresentem-se em estado de magreza extrema ou caquéticas;
- II – sejam suspeitas ou portadoras de doenças infecto-contagiosas;
- III – apresentem-se febris, com mamites, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

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

**Art. 172º.** É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.

**Art. 173º.** A ordenha poderá ser manual ou mecânica, obedecendo às normas de higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:

- I – locais limpos e secos dentro das instalações ou em locais contíguos;



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

- II – animais limpos e secos dentro das instalações ou em locais contíguos;
- III – ordenhador aseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, nos termos da legislação vigente;
- IV – a rejeição dos primeiros jatos de leite deve ser passada para outro vasilhame, previamente higienizado, através de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.

*Parágrafo único.* Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes com abertura lateral, inclinada (sistema boca meia-lua), previamente higienizados.

**Art. 174º.** Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, devem atender ao seguinte:

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

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

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

## Seção II Do Transporte

**Art. 175º.** No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento deverá ser observado a Instrução Normativa 62/2011 do Ministério da Agricultura.

**Art. 176º.** O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderá ser enviado ao estabelecimento de comercialização após a pasteurização.

**Art. 177º.** O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

## Seção III Do Beneficiamento

**Art. 178º.** Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

- I – filtração;



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

- II – preaquecimento;
- III – pasteurização;
- IV – refrigeração;
- V – congelamento apenas para o leite de cabra;
- VI – acondicionamento;
- VII – outras práticas tecnicamente aceitáveis.

**Art. 179º.** É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**Art. 180º.** O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15º a 18º Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo; em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não sejam a pasteurização e o envase, de acordo com a Instrução Normativa 62/2011 do Ministério da Agricultura.

**Art. 181º.** Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica, ou ainda tecido filtrante próprio.

**Art. 182º.** Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

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

**Art. 183º.** Entende-se por “envasamento” a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

**Art. 184º.** Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

## **Seção IV** **Da Embalagem do Produto Final**

**Art. 185º.** O material para a embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integridade e conservação.

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

**Art. 186º.** O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

**Art. 187º.** Em atendimento às creches, escolas, hospitais, poderão ser aceitos recipientes que se destinem ao acondicionamento de volumes não convencionais de leite, desde que ofereçam total garantia de inviolabilidade.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 188º.** Os dizeres nas embalagens e na rotulagem, além das normas previstas na ANVISA e no INMETRO, devem conter:

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

**Art. 189º.** O transporte de leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham o leite à temperatura de estocagem, ou seja, de no máximo 7º C (Celsius).

**Art. 190º.** Não é permitida para fins de consumo “*in natura*”, a mistura de leite de espécies diferentes.

## Seção V Da Pasteurização

**Art. 191º.** São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I – pasteurização lenta: que consiste no aquecimento do leite de 62º a 65º Celsius por 30 (trinta) minutos, com a utilização de equipamento com agitador, para fins exclusivamente industriais;

II – pasteurização de curta duração ou rápida: que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72º a 75º Celsius por 15 a 20 segundos em aparelhagem própria.

**Art. 192º.** É proibida a repasteurização do leite para fins de consumo.

**Art. 193º.** Admitem-se os processos de pasteurização lenta, de acordo com a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.

**Art. 194º.** Beneficiamento coletivo é aquele onde se processo o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

**Art. 195º.** Todo leite a ser transportado para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado à temperatura máxima de 4º Celsius a partir do início da ordenha.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 196º.** Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade e acidez.

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

## Seção VI Da Armazenagem e Comercialização

**Art. 197º.** A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microorganismos, e que proteja de deterioração o produto alimentar ou seu invólucro.

**Art. 198º.** A temperatura de armazenagem deve ser de 4º Celsius até sua expedição e atingir o estabelecimento comercial em temperatura não superior a 7º Celsius.

## Seção VII Da Análise

**Art. 199º.** Considera-se leite normal o produto que apresente:

I – características normais:

- a) teor de gordura mínima de 3% (três por cento);
- b) acidez em graus Dornic entre 15D e 18D;
- c) extrato seco total mínimo de 11,5% (onze e meio por cento);
- d) densidade a 15º Celsius: entre 1028 e 1033, com termolactodensímetro;
- e) índice crioscópico: mínimo 0,55º Celsius;

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

- a) revele acidez inferior a 15º D e superior a 18º D (Dornic);
- b) contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- c) o número total de germes for superior a 150.000 UFC(Unidade Formadora de Colônia)/ml na indústria, após a pasteurização;
- d) o número de germes termófilos e psicotróficos for superior a 10% (dez por cento) ao número de mesófilos;
- e) apresente elemento estranho à sua composição normal;
- f) revele presença de nitratos e nitritos;
- g) revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
- h) apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

**Art. 200º.** A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, deve seguir a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.

**Art. 201º.** O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deve apresentar:



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

I – análise físico-química:

- a) crioscópica: - 0,54 a - 0,56 = +/- (- 0,55);
- b) densidade: 1.028 a 1.033 g/litro;
- c) acidez: 15° D a 18° D;
- d) gordura: 3,0%;
- e) enzimafostatase: negativa;
- f) peroxidase: positiva;

II – análise biológica:

- a) contagem global de mesófilas: máxima 150.000 UFC/ml;
- b) coliformes totais: tolerância de até 5 UFC/ml;
- c) coliformes fecais ausentes;
- d) bactérias patogênicas: ausentes.

## Seção VIII Da Fraude

**Art. 202°.** Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

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

**Art. 203°.** Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para o consumo ou fraudado, que a juízo dos fiscais não possa ter aproveitamento condicional.

*Parágrafo único.* Considera-se aproveitamento condicional para:

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

**Art. 204°.** Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo à sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia especificada para cada produto.

**Art. 205°.** Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

- I – provenha de propriedades interditas;
- II – revele presença de germes patogênicos;
- III – esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;
- IV – apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15° D ou superior a 18° D;



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

V – revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 2 (duas) horas e meia;

VI – não coagule pela prova de álcool e do alizarol.

**Art. 206º.** Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:

I – redutase;

II – fosfatase;

III – peroxidase;

IV – contagem microbiana;

V – teste de presença de coliformes.

**Art. 207º.** Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidase positiva.

**Art. 208º.** Considera-se leite impróprio para o consumo “*in natura*” o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e, ainda que:

I – apresente acidez inferior a 14º D e superior a 18º D;

II – contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

III – o número total de germes for superior a 500.000 antes e 400.000 depois de pasteurizado;

IV – apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

V – apresente quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;

VI – apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

**Art. 209º.** É proibida a abertura de leite para venda fracionária do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

**Art. 210º.** Para a da inspeção industrial e sanitária do Creme de leite; Manteiga; Queijos e Requeijão; e outros Produtos lácteos serão observados o disposto nos capítulos II, III, IV, e IV, respectivamente, do Título VIII do Decreto nº 30.691, de 29/03/52 - MAPA e posteriores alterações; atendendo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## TÍTULO IX

### DO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E DERIVADOS

#### CAPÍTULO I

##### DOS PRODUTOS E DERIVADOS COMESTÍVEIS DO PESCADO

**Art. 211º.** São produtos e derivados comestíveis do pescado aqueles elaborados a partir do pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

*Parágrafo único.* Qualquer produto de pescado deve conter, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de pescado. Este percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 212º.** Os controles oficiais do pescado devem incluir, entre outros, os seguintes:

- I – origem das matérias primas;
- II – análises sensoriais;
- III – indicadores de frescor;
- IV – histamina, nas espécies formadoras;
- V – outras análises físico-químicas ou microbiológicas julgadas pertinentes;
- VI – aditivos residuais e contaminantes;
- VII – biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;
- VIII – parasitos;
- IX – espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae e Canthigasteridae;
- X – espécies causadoras de distúrbios gastrintestinais adversos, como *Ruvettus pretiosus* e *Lepdocybium flavobrunneum*.

**Art. 213º.** Os produtos e derivados comestíveis de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, compreendem, além de outros:

- I – produtos frescos;
- II – produtos resfriados;
- III – produtos congelados;
- IV – carne mecanicamente separada de pescado;
- V – surimi;
- VI – produtos à base de surimi;
- VII – produtos de pescado empanados;
- VIII – produtos de pescado em conserva;
- IX – produtos de pescado em semiconserva;
- X – patê ou pasta de pescado;
- XI – produto de pescado tipo caviar;
- XII – caldo de pescado;
- XIII – sopa de pescado;



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

- XIV – produtos de pescado secos e curados;
- XV – produtos de pescado liofilizados;
- XVI – concentrado protéico de pescado;
- XVII – extrato de pescado;
- XVIII – gelatina de pescado;
- XIX – geléia de pescado.

*Parágrafo único.* É permitido o preparo de outros tipos de produtos e derivados de pescado, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 214º.** Produtos frescos são aqueles devidamente acondicionados, conservados pela ação do gelo ou de outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas a do gelo fundente.

**Art. 215º.** Produtos resfriados são aqueles obtidos dos animais de abate e de produtos do pescado, preparados, transformados ou descongelados, mantidos em temperatura de resfriamento, próximas a do gelo fundente, incluindo os embalados a vácuo e atmosfera modificada.

**Art. 216º.** Produtos congelados são aqueles devidamente acondicionados, submetidos a processo adequado de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de  $-0,5^{\circ}\text{C}$  (meio grau Celsius negativo) a  $-5^{\circ}\text{C}$  (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas) horas.

§ 1º O produto somente pode ser retirado do equipamento congelador após a temperatura de seu centro térmico alcançar  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativo).

**Art. 217º.** Carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica do músculo das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

§ 1º A carne mecanicamente separada de pescado pode ser ou não lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.

§ 2º O produto é designado carne mecanicamente separada, seguido do nome da espécie de pescado que o caracterize e pode ser obtida:

I – de carcaças, espinhaços ou partes destes, desde que sejam considerados os riscos de sua utilização;

II – por diferentes equipamentos e, a identificação do produto final será de acordo com a composição da matéria prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas de cada tipo de produto.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 3º A carne mecanicamente separada de pescado não deve ser consumida *in natura*.

§ 4º Os produtos derivados da carne mecanicamente separada de pescado será objeto de regulamentação específica, quando se fizer necessária.

**Art. 218º.** Surimi é o produto congelado obtido a partir da carne mecanicamente separada de pescado, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, adicionado de ingredientes e aditivos crioprotetores.

**Art. 219º.** Produtos à base de surimi são aqueles produtos congelados, elaborados com surimi, adicionados de ingredientes e aditivos.

**Art. 220º.** Produtos de pescado empanados são aqueles produtos congelados elaborados a partir de pescado, acrescidos de ingredientes, moldados ou não, revestidos de cobertura apropriada que o caracterize e submetidos ou não a tratamento térmico.

**Art. 221º.** Produtos de pescados em conserva são aqueles elaborados com pescado, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

**Art. 222º.** Produto de pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento adequado do pescado através do sal (cloreto de sódio), vinagre, açúcar, ácidos, condimentos ou qualquer combinação destes, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração, sem congelamento.

**Art. 223º.** Patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, são os produtos industrializados obtidos a partir do pescado, partes deles ou de seus produtos comestíveis, transformados em pasta, sem ossos ou espinhas, pele e escamas, adicionados de ingredientes e aditivos, submetidos a um processo térmico adequado, sempre que necessário.

*Parágrafo único.* A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas de cada tipo de produto, de acordo com a legislação específica.

**Art. 224º.** Produto de pescado tipo caviar, incluindo, no rótulo, o nome comum da espécie utilizada e das especificações que couberem, são as ovas de pescado industrializadas, adicionadas de ingredientes e aditivos, submetidas a um processo tecnológico adequado.

*Parágrafo único.* A classificação deve ser de acordo com as características da matéria prima, das técnicas de fabricação e das características sensoriais e físico-químicas de cada produto, conforme a legislação específica.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 225º.** Caldo de pescada, seguido das designações que couberem, é o produto líquido obtido pelo cozimento da carne do pescada, adicionado ou não de substâncias aromáticas e aditivos.

**Art. 226º.** Sopa de pescada, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescada adicionado de ingredientes, tais como vegetais, condimentos, massas ou porções de pescada cozido.

*Parágrafo único.* A classificação deve ser de acordo com a composição da matéria prima, das técnicas de fabricação e das características físico-químicas de cada tipo de produto, de acordo com o regulamento técnico específico.

**Art. 227º.** Embutidos de pescada são aqueles produtos elaborados com pescada, adicionados de aditivos e ingredientes, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não, dessecados ou não, tendo envoltório natural ou artificial aprovado pelo órgão competente.

**Art. 228º.** Produtos secos e curados de pescados são aqueles provenientes de pescada tratado ou não pelo sal (cloreto de sódio), adicionados ou não de aditivos e submetidos a processos especiais.

**Art. 229º.** Pescada liofilizado é o produto elaborado com pescada, submetido ao processo especial de desidratação, com eliminação de água e substâncias voláteis, realizado em temperatura baixa e sob vácuo.

**Art. 230º.** Concentrado protéico de pescada é o produto estável à temperatura ambiente, resultante da transformação do pescada, na qual se tenha concentrado a proteína, extraindo-se água e gordura, através de tecnologia própria.

**Art. 231º.** Extrato de pescada, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescada concentrado, podendo ser adicionado de condimentos.

**Art. 232º.** Gelatina de pescada é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecido de pescada, como bexiga natatória, ossos, peles e cartilagens.

**Art. 233º.** Geléia de pescada, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescada adicionado de gelatina comestível.

**Art. 234º.** É obrigatória a prévia lavagem e evisceração do pescada a ser destinado à elaboração de produtos em:

- I – conserva;
- II – semiconserva;
- III – curados;
- IV – embutido;
- V – concentrado protéico de pescada;
- VI – carne mecanicamente separada de pescada;
- VII – surimi e produtos à base de surimi;



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

VIII – produtos empanados;

IX – pescado liofilizado, além de outros produtos transformados, para a alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

**Art. 235º.** As conservas de pescado compreendem os seguintes tipos principais:

I – ao natural;

II – ao próprio suco;

III – em azeite ou em óleos comestíveis;

IV – em escabeche;

V – em vinho branco;

VI – em molho.

*Parágrafo único.* Devem ser atendidos os regulamentos técnicos de identidade e qualidade ou demais regulamentações específicas.

**Art. 236º.** Pescado ao natural é o produto que tenha por meio de cobertura uma salmoura fraca.

**Art. 237º.** Pescado ao próprio suco é o produto em que o pescado preserva seu próprio líquido de constituição acrescido de outro meio de cobertura.

**Art. 238º.** Pescado em azeite ou em óleo comestível é o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de substâncias aromáticas, sendo obrigatória a observância das seguintes condições para a sua comercialização:

I – o azeite ou o óleo utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes, deve ser puro;

II – é tolerado, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o emprego de um único ou a mistura de vários óleos na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão “em óleo” ou “em óleos comestíveis”;

III – a designação “em azeite” fica reservada para as conservas que tenham azeite de oliva como meio de cobertura.

**Art. 239º.** Pescado em escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH próprio ao produto.

**Art. 240º.** Pescado em vinho branco é o produto que tenha por meio de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

**Art. 241º.** Pescado em molho é o produto que tenha por meio de cobertura, molho com base em meio aquoso ou gorduroso, adicionado ou não de aditivos.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

*Parágrafo único.* Na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza deve participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento).

**Art. 242º.** As conservas de pescado submetidas à esterilização comercial só devem ser liberadas para consumo depois de observadas amostras representativas do lote, por 10 (dez) dias em estufa a 37° C (trinta e sete graus Celsius).

*Parágrafo único.* Os controles e verificações devem seguir o exigido para as conservas de produtos cárneos em nos regulamentos técnico de identidade e qualidade dos produtos.

**Art. 243º.** As semiconservas de pescado compreendem os seguintes tipos principais:

- I – pescado anchovado;
- II – caviar;
- III – pescado em escabeche.

*Parágrafo único.* Devem ser atendidos os regulamentos técnicos de identidade e qualidade ou demais legislações específicas.

**Art. 244º.** Pescado anchovado é o produto obtido a partir da cura prolongada do pescado pelo sal (cloreto de sódio), até que atinja características sensoriais específicas de cor, sabor, odor e textura, adicionados ou não de aditivos, substâncias aromáticas, vegetais e envasado com óleos comestíveis.

**Art. 245º.** Caviar é o produto obtido de ovas de esturjão, mediante tratamento com sal, ou com uma mistura de sal e aditivos alimentares, considerando-se ainda:

I – as ovas de determinadas espécies de pescado, desde que convenientemente processadas, podem ser destinadas à produção de caviar, devendo, neste caso, o produto ser denominado de “tipo caviar”, desde que cite o nome comum da espécie utilizada;

II – além das propriedades sensoriais próprias, as ovas de pescado em semiconserva devem atender à legislação específica.

**Art. 246º.** Pescado em escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura o vinagre, adicionado de sal, acrescido de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH próprio ao produto.

**Art. 247º.** Os produtos curados de pescado compreendem os seguintes tipos:

- I – pescado salgado;
- II – pescado salgado seco;
- III – pescado prensado;
- IV – pescado defumado.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

*Parágrafo único.* Devem ser atendidos os regulamentos técnicos de identidade e qualidade ou demais legislações específicas.

**Art. 248º.** Pescado salgado é o produto obtido pelo tratamento do pescado através das salgas úmida, seca ou mista, considerando-se ainda:

I – além das características sensoriais próprias, os produtos obtidos a partir de espécies de peixes consideradas gordas, que contêm na carne mais de 2% (dois por cento) de gordura ou óleo, não devem conter mais de 50% (cinquenta por cento) de umidade, tolerando-se até 55% (cinquenta e cinco por cento) de umidade nos produtos de espécies consideradas magras;

II – no preparo de pescado salgado, pode ser permitido o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, condimentos e aditivos, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

III – o pescado salgado quando envasado em salmoura é designado “pescado em salmoura”, não sendo aplicados os parâmetros definidos no inciso I deste artigo.

**Art. 249º.** Pescado salgado seco é o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado, tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio), com ou sem aditivos.

*Parágrafo único.* Os produtos obtidos a partir de peixes de espécies consideradas gordas, que contêm na carne mais de 2% (dois por cento) de gordura ou óleo, não devem conter mais de 40% (quarenta por cento) de umidade, tolerando-se até 45% (quarenta e cinco por cento) nos produtos das espécies consideradas magras e não se tolerando mais de 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo.

**Art. 250º.** Pescado prensado é o produto obtido pela prensagem do pescado, tecnicamente curado pelo sal (cloreto de sódio).

*Parágrafo único.* Além das características sensoriais próprias, o peixe prensado não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

**Art. 251º.** Pescado defumado é o produto obtido pela defumação do pescado, submetido previamente ao tratamento pelo sal (cloreto de sódio), com ou sem aditivos.

*Parágrafo único.* A defumação deve ser feita em estufas apropriadas à finalidade e realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras, ou por processos similares, desde que previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, com base científica reconhecida.

**Art. 252º.** Os produtos secos ou desidratados de pescado compreendem os seguintes tipos:

I – pescado seco ou desidratado por processo natural;



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

II – pescado seco ou desidratado por processo artificial.

*Parágrafo único.* Devem ser atendidos os regulamentos técnicos de identidade e qualidade ou demais legislações específicas.

**Art. 253º.** Pescado seco ou desidratado por processo natural é o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado, com ou sem aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.

**Art. 254º.** Pescado seco ou desidratado por processo artificial é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, em equipamento adequado, com ou sem aditivos.

**Art. 255º.** O pescado curado deve ser considerado alterado:

- I – quando apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais;
- II – quando amolecido, úmido e pegajoso;
- III – quando apresentar áreas de coloração anormais;
- IV – quando apresentar larvas ou parasitos;
- V – por outras alterações, a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 256º.** O prazo mínimo de salga do pescado será estabelecido em regimento técnico de identidade e qualidade ou demais legislações específicas.

*Parágrafo único.* É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com odor amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

**Art. 257º.** Os produtos e derivados de pescado comestíveis devem ser considerados alterados e impróprios para consumo quando apresentarem uma ou mais das características abaixo:

- I – a superfície se apresentar úmida, pegajosa, exsudativa;
- II – à palpação se verificarem partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal;
- III – sinais de decomposição avançada;
- IV – coloração ou manchas impróprias;
- V – o envoltório dos embutidos estiver perfurado por parasitos que atingiram, também, a massa;
- VI – o odor e sabor estranhos, anormais;
- VII – resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos ou de contaminantes, em desacordo com a legislação vigente.

*Parágrafo único.* Podem ser também considerados impróprios para consumo, quando divergirem do exigido neste Regulamento para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável ou nos regulamentos técnicos de identidade e qualidade ou nas demais legislações específicas.

**Art. 258º.** Os produtos e derivados comestíveis de pescado são considerados fraudados (alterados, adulterados ou falsificados) quando:



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

I – forem elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;

II – contiverem substâncias estranhas à sua composição;

III – suas composições apresentarem formulações diferentes das permitidas pela legislação vigente;

IV – houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;

V – forem utilizadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento e em regulamentos técnicos de identidade e qualidade ou em fórmulas aprovadas;

VI – forem utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo sua qualidade sanitária.

**Art. 259º.** Na elaboração de produtos e derivados comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Regulamento para os produtos cárneos e demais legislações específicas.

## CAPÍTULO II DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DE PESCADO

**Art. 260º.** Produtos não comestíveis de pescado são obtidos por todo pescado ou qualquer resíduo deste, devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

*Parágrafo único.* Os resíduos resultantes da manipulação e elaboração de pescado, bem como o pescado condenado, considerando os riscos de sua utilização que devam ser destinados preferencialmente ao preparo de produtos não comestíveis.

**Art. 261º.** São considerados produtos não comestíveis de pescado, os seguintes:

I – farinha de pescado;

II – óleo de pescado;

III – cola de pescado;

IV – adubo de pescado;

V – solúvel de pescado;

VI – pescado para isca.

§ 1º Farinha de pescado, seguido das designações que couberem, de acordo com a espécie utilizada, é o produto não comestível obtido pela cocção de pescado ou de seus resíduos, mediante o emprego de vapor, convenientemente prensado, dessecado, triturado, embalado e identificado.

§ 2º A classificação e a composição de diferentes tipos de farinha de pescado deverão atender ao regulamento técnico de identidade e qualidade ou demais legislações pertinentes.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 3º Óleo de pescado seguido de designações que couberem, de acordo com a espécie utilizada, é o produto não comestível, líquido, obtido pelo tratamento de matérias primas pela cocção tecnicamente realizada, separado por decantação ou centrifugação e filtração.

§ 4º A classificação e a composição de diferentes tipos de óleos de pescado deverão atender ao regulamento técnico de identidade e qualidade ou demais legislações específicas.

§ 5º Cola de pescado seguido das designações que couberem, de acordo com a espécie utilizada, é o produto não comestível obtido pelo tratamento de matérias primas, ricas em substâncias colágenas (cabeça, pele, esqueleto, bexiga natatória etc.), pela cocção tecnicamente realizada, e a seguir, convenientemente concentrada.

§ 6º Adubo de pescado é o produto não comestível que não atenda às especificações fixadas para farinha de pescado, e todo e qualquer produto não comestível que possa ser utilizado como fertilizante.

§ 7º Solúvel de pescado é o produto não comestível obtido pela evaporação e concentração, em equipamentos adequados, da parte líquida resultante do processo de fabricação de farinha, após separação do óleo.

§ 8º É permitido o aproveitamento do produto mencionado no parágrafo anterior como matéria prima a ser incorporada á farinha de pescado ou para outros fins industriais.

§ 9º Pescado para isca é o produto não comestível obtido do pescado inteiro, de suas partes e resíduos, seguidos da designação do método de conservação.

§ 10. Devem ser atendidos os regulamentos técnicos de identidade e qualidade ou demais legislações específicas.

**Art. 262º.** A inspeção do pescado e de seus derivados está sujeita aos demais dispositivos deste Regulamento naquilo que lhe for aplicável.

**Art. 263º.** A rotulagem dos produtos não comestíveis deve atender o que determina o presente Regulamento e demais legislações específicas.

## TÍTULO X

### DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E SEUS DERIVADOS

**Art. 264º.** Entende-se por “ovos e seus derivados” os produtos que foram obtidos a partir de ovos, dos seus diferentes componentes ou suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

*Parágrafo único.* Os derivados de ovos podem ser parcialmente completados por outros ingredientes, aditivos ou ambos, podem ser líquidos, concentrados, secos, cristalizados, congelados, ultracongelados, coagulados ou outras formas de apresentação, aprovadas pelo Ministério da Agricultura.

**Art. 265º.** Os ingredientes e aditivos utilizados em produtos derivados de ovos deverão estar registrados pelo órgão competente.

**Art. 266º.** A fábrica de derivados de ovos deve ter à disposição laboratório apropriado para realizar as análises de rotina, exames das matérias primas e dos produtos derivados de ovos.

*Parágrafo único.* Os padrões específicos dos derivados de ovos serão estabelecidos através de regulamento técnico de identidade e qualidade.

**Art. 267º.** Depois de partidos os ovos, todos os componentes de derivados de ovos devem ser submetidos imediatamente a um tratamento conforme disposto neste Regulamento.

*Parágrafo único.* Se o tratamento não for aplicado imediatamente após os ovos terem sido partidos, o conteúdo dos ovos deve ser armazenado em condições de higiene satisfatória e conservado por congelamento numa temperatura não superior de – 12º C (doze graus Celsius negativos) ou por resfriamento a uma temperatura não superior a 4º C (quatro graus Celsius). Neste último caso não deve ultrapassar 48 (quarenta e oito) horas até sua utilização.

## CAPÍTULO I DO ENTREPOSTO DE OVOS

**Art. 268º.** O estabelecimento deverá atender às condições básicas do regulamento técnico de identidade e qualidade, destinadas ao recebimento e distribuição de ovos *in natura*.

**Art. 269º.** Todos os estabelecimentos de ovos somente poderão receber ovos provenientes de granjas cadastradas no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, e estes estabelecimentos devem apresentar sempre que solicitado, a documentação comprobatória da origem dos ovos.

**Art. 270º.** Os ovos destinados ao consumo humano e vendidos no comércio atacadista ou varejista devem estar devidamente acondicionados e embalados adequadamente, bem como claramente identificada a sua origem através de rótulo, etiqueta etc., sendo tal exigência válida também para os ovos acondicionados em bandejas de 2,5 (duas e meia) dúzias de ovos.

**Art. 271º.** Os ovos deverão ser provenientes de granjas sob controle veterinário oficial.

§ 1º Será instalada em sala ou área coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 2º A critério do Serviço de Inspeção Municipal, essa área poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para ventilação e iluminação.

§ 3º O local de recepção deve ter a capacidade adequada à quantidade de ovos recebidos e depositados, sendo recomendada a proporção de 13 (treze) caixas de 30 (trinta) dúzias por m<sup>2</sup> (metro quadrado).

§ 4º A área de recepção deverá apresentar-se livre de lixo, detritos e de outros materiais e condições que possam constituir-se em fonte de odores ou local propício para abrigar insetos, roedores ou quaisquer outros animais.

§ 5º A área de recepção deverá ser projetada de tal forma que assegure condições de trabalho adequadas do ponto de vista higiênico e tecnológico.

§ 6º Deverá ser previsto um local ou compartilhamento adequado para coleta e armazenamento de cascas, lixo e outros detritos.

§ 7º Recipientes ou similares em que serão recebidos os ovos em cascas nos entrepostos devem ser isentos de odores e materiais que possam contaminar ou adulterar os ovos.

**Art. 272º.** As instalações frigoríficas devem ter a sua capacidade compatível com ovos recebidos e depositados.

**Art. 273º.** A localização das instalações frigoríficas deve ser em posição estratégica à (s) expedição (ões).

**Art. 274º.** As paredes devem ser de fácil higienização, resistentes aos impactos e/ou protegidas parcialmente a amortecer os impactos sobre as mesmas.

**Art. 275º.** O sistema de iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com protetores à prova de estilhaçamento.

**Art. 276º.** As instalações frigoríficas deverão possuir termômetros para registro das temperaturas alcançadas, com leitura para o exterior.

**Art. 277º.** Recomenda-se evitar oscilações de temperaturas na câmara frigorífica, visto que as mesmas provocam perda de peso nos ovos, além de facilitar a penetração microbiana através da casca. As oscilações não devem ultrapassar 0,5 C (meio grau Celsius), em armazenagem sob baixas temperaturas (em torno de 0º C).

**Art. 278º.** Na armazenagem de ovos em casca para períodos longos recomenda-se a utilização de temperaturas em torno de 0º C (zero grau Celsius) sem, no entanto, atingir o ponto de congelamento e com umidade relativa do ar entre 70% a 80% (setenta a oitenta por cento).



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 279º.** Para armazenagem de ovos em casca, os mesmos devem ser acondicionados com a ponta menor para baixo.

**Art. 280º.** Não se permite estocagem de ovos com produtos que apresentam fortes odores, com frutas cítricas, maçã, cebola etc., visto que o ovo absorve facilmente os odores do ambiente.

**Art. 281º.** Os ovos em casca, se destinados à comercialização *in natura*, quando submetidos a temperaturas baixas (em torno de 0º C), ao serem retirados da câmara frigorífica devem ser aquecidos até uma temperatura que evite a condensação de água sobre as cascas, sob as condições atmosféricas da região.

**Art. 282º.** O ovo, devidamente acondicionado, conforme tipo e natureza de cada um deve ser transportado em veículos comuns, isotérmicos ou frigoríficos, conforme a tecnologia específica que o produto exija.

**Art. 283º.** No transporte, os ovos devem estar embalados de maneira apropriada e protegidos os produtos de contaminações e deformações.

**Art. 284º.** Aplica-se a este Título, subsidiariamente, as disposições contidas na Portaria n.º 01, de 21 de fevereiro de 1990, do Secretário de Inspeção de Produto Animal, publicada no D.O.U. n.º 44, seção I, pág. 4321, de 06/03/90.

## TÍTULO XI

### DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS

#### CAPÍTULO I DOS PRODUTOS DAS ABELHAS

**Art. 285º.** Produto das abelhas é aquele elaborado pelas abelhas, sem qualquer estímulo de alimentação artificial, extraído das colméias e obtido mediante processamento adequado.

§ 1º São produtos das abelhas: o mel, o pólen apícola, a geléia real, a geléia real liofilizada, a própolis, o extrato de própolis, a cera de abelhas e a apitoxina, o mel, o pólen e a própolis de abelhas sem ferrão (indígenas ou nativas).

§ 2º Todos os produtos das abelhas devem atender ao regulamento técnico específico.

**Art. 286º.** Mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre as partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colméia.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 287º.** O mel que se apresentar fora das especificações para o índice de diástase e de hidroximetilfurfural, que esteja ácido ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios, pode ser destinado para uso industrial, devendo ser denominado Mel para Uso Industrial, respeitando-se os seguintes parâmetros:

I – hidroximetilfurfural:

a) máximo de 80 mg/kg (oitenta miligramas por quilograma);

II – acidez:

a) máximo de 80 miliequivalentes/kg (oitenta miliequivalentes por quilograma); e

III – umidade:

a) máximo de 23% (vinte e três por cento).

*Parágrafo único.* Na rotulagem de mel para uso industrial devem ser proibidas indicações que façam referência à origem floral ou vegetal.

**Art. 288º.** Pólen Apícola é o resultado da aglutinação do pólen das flores, efetuadas pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colméia.

§ 1º O pólen apícola pode se apresentar na forma desidratada, quando submetido a processo tecnologicamente adequado de desidratação.

§ 2º Na rotulagem do pólen apícola deve constar a informação sobre sua conservação sob refrigeração e na do pólen apícola desidratado, sobre sua conservação em local seco e arejado.

**Art. 289º.** Geléia Real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaríngeas e mandibulares) das abelhas operárias, colhidas até 72 (setenta e duas) horas.

*Parágrafo único.* Na rotulagem de geléia real devem constar informações sobre condições de conservação, transporte e comercialização com a seguinte advertência principal de que o produto “deve ser mantido ao abrigo da luz e congelado a uma temperatura entre – 16º C a – 5º C (dezesesseis graus Celsius negativos a cinco graus Celsius negativos).

**Art. 290º.** Geléia Real Liofilizada é o produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaríngeas e mandibulares) das abelhas operárias, colhidas até 72 (setenta e duas) horas, que sofreu uma desidratação pelo processo de liofilização.

*Parágrafo único.* Na rotulagem de geléia real liofilizada deve constar informação sobre sua conservação em local seco e ao abrigo da luz.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 291º.** Própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas, de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

*Parágrafo único.* Na rotulagem da própolis deve constar a informação sobre sua conservação sob refrigeração e para fazer referência à sua cor, deve ser comprovada a origem botânica.

**Art. 292º.** Extrato de Própolis é o produto proveniente da extração dos componentes solúveis da própolis em álcool neutro grau alimentício, por processo tecnológico adequado.

*Parágrafo único.* Na rotulagem do extrato de própolis deve conter a seguinte informação adicional: “Extrato seco – mínimo de \_\_\_\_% (.... por cento)”.

**Art. 293º.** Mel de Abelhas sem Ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colméia.

§ 1º Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

§ 2º Na rotulagem do mel de abelhas sem ferrão pode constar, além da denominação de venda, a indicação da espécie da qual é procedente, desde que comprovada a rastreabilidade.

**Art. 294º.** Pólen de Abelhas sem Ferrão é o resultado da aglutinação do pólen das flores, efetuadas pelas abelhas sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colméia.

§ 1º Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

§ 2º Na rotulagem do pólen de abelhas sem ferrão deve constar a informação sobre sua conservação sob refrigeração.

**Art. 295º.** Própolis de Abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão, de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

§ 1º Não será permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

§ 2º Na rotulagem da própolis de abelhas sem ferrão deve constar a informação sobre sua conservação sob refrigeração.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 296º.** Na rotulagem do mel e do mel de abelhas sem ferrão deve constar a informação que estes produtos não podem ser consumidos por crianças menores de 1 (um) ano de idade, devido a possível presença de esporos de *Clostridium botulinum*.

*Parágrafo único.* Estão isentas de constar a informação do *caput* deste artigo as empresas que comprovem o controle efetivo da ausência desses esporos naqueles produtos.

**Art. 297º.** Nos produtos de origem animal, à exceção dos produtos das abelhas que apresentem em sua formulação o mel como ingrediente, deve constar na rotulagem o seu percentual utilizado.

**Art. 298º.** Na rotulagem dos produtos das abelhas e derivados, com exceção da cera de abelhas e da própolis, acondicionados em embalagem de peso igual ou superior a 3 kg (três quilogramas), deve constar, obrigatoriamente, a expressão “Proibida a venda fracionada”.

*Parágrafo único.* No caso da geléia real, do pólen apícola, do pólen e da própolis das abelhas sem ferrão, essa expressão aplica-se em embalagem com peso igual ou superior a 1 kg (um quilograma).

## CAPÍTULO II DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DAS ABELHAS

**Art. 299º.** Produto não comestível das abelhas é aquele elaborado pelas abelhas, extraído das colméias ou das abelhas, obtido mediante processamento adequado e não destinado à alimentação humana.

§ 1º São produtos não comestíveis das abelhas: a cera de abelhas e a apitoxina.

§ 2º Todos os produtos não comestíveis das abelhas devem atender o regulamento técnico específico.

**Art. 300º.** Cera de Abelhas é o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

*Parágrafo único.* Na rotulagem da cera de abelhas deve constar a expressão “Produto não Comestível” em caracteres destacados.

**Art. 301º.** Apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais (glândulas do veneno) das abelhas operárias e armazenada no interior da bolsa de veneno.

*Parágrafo único.* Na rotulagem deve constar a seguinte expressão:

I – “matéria prima destinada exclusivamente para fins opoterápicos”;  
II – os caracteres da expressão mencionada no inciso anterior devem estar destacados.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## CAPÍTULO III DOS DERIVADOS DOS PRODUTOS DAS ABELHAS

**Art. 302º.** Derivados de produtos das abelhas são aqueles elaborados com produtos das abelhas adicionados ou não de outros ingredientes permitidos.

*Parágrafo único.* São classificados em:

- I – composto de Produtos das Abelhas sem Adição; e
- II – composto de Produtos das Abelhas com Adição.

**Art. 303º.** Composto de Produtos das Abelhas sem Adição é a mistura de um ou mais produtos das abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a 100% (cem por cento) do produto final.

*Parágrafo único.* A nomenclatura e demais especificações de composto de produtos das abelhas com adição deve seguir o regulamento técnico específico.

**Art. 304º.** Composto de Produto das Abelhas com Adição é a mistura de um ou mais produtos das abelhas, combinados entre si, os quais devem constituir pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) do produto final massa/massa (m/m), adicionado de ingredientes alimentícios e/ou substâncias aromatizantes permitidos.

§ 1º O composto de produtos das abelhas com adição não pode apresentar-se sob forma farmacêutica ou possuir propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 2º Não deve ser permitido o emprego de açúcares ou soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos das abelhas com adição.

§ 3º A nomenclatura e demais especificações de composto de produtos das abelhas com adição deve seguir o regulamento técnico específico.

## TÍTULO XII DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

### CAPÍTULO I DA EMBALAGEM

**Art. 305º.** Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionado ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.

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



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 306º.** Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias primas utilizados na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos, higienizados e esterilizados.

*Parágrafo único.* Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

**Art. 307º.** São permitidos como acondicionamentos, envoltórios e embalagens de matérias primas de produtos de origem animal, de acordo com sua natureza:

I – estoquinetes internamente e sacos e aniagem ou juta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;

II – sacaria própria para carnes dessecadas;

III – sacarias de aniagem, juta ou outros produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;

IV – tecidos próprios devidamente higienizados conforme a natureza do produto;

V – tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;

VI – películas artificiais aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

VII – lata de folhas de flandes para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Regulamento;

VIII – vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, ferro galvanizado ou estanhado;

IX – recipientes de madeira ou de papelão;

X – papel metálico, papel apergaminhado e outros aprovados;

XI – recipientes de vidros;

XII – caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o caso;

XIII – barricas, quartolas, bordalesas e similares;

XIV – outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

*Parágrafo único.* É proibida a reutilização de embalagens.

## CAPÍTULO II DA ROTULAGEM

**Art. 308º.** Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com o art. 186 deste Regulamento e em conformidade com as normas da ANVISA e do INMETRO.

## CAPÍTULO III DO CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

**Art. 309º.** Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados no SIM e a garantia



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

de que o produto provém de estabelecimentos autorizados e fiscalizados pela autoridade competente.

**Art. 310º.** O número do registro do estabelecimento, as iniciais “S.I.M.” e a palavra “INSPECIONADO” tendo na parte superior a palavra “BRAZÓPOLIS/MG”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do “Carimbo Oficial da Inspeção Municipal”.

*Parágrafo único.* As iniciais S.I.M. traduzem “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”.

**Art. 311º.** O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos.

I – modelo 1:

a) forma elíptica no sentido horizontal;

b) dizeres: número do Registro do Estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO” colocada horizontalmente no centro da elipse; e “BRAZÓPOLIS-MG” que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento, as iniciais “S.I.M.” acompanhando a curva inferior da elipse;

c) dimensões e uso:

1. sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais, em condições de consumo *in natura*, aplicado externamente sobre as massas musculares;

2. cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açaúge;

II – modelo 2:

a) forma circular;

b) dizeres: número do Registro do Estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO” colocada horizontalmente no centro do círculo; e “BRAZÓPOLIS-MG” que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento, as iniciais “S.I.M.” acompanhando a curva inferior do círculo;

c) dimensões e uso:

1. 1 (um) centímetro de diâmetro, quando aplicado em recipiente com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados);

2. 2 (dois) ou (três) centímetros de diâmetro, quando aplicado em recipiente de peso até 1 kg (um quilo);

3. 4 (quatro) centímetros de diâmetro, quando aplicado em recipiente de peso superior a 1 kg (um quilo) até 10 kg (dez quilos);

4. 10 (dez) centímetros de diâmetro, quando aplicado em recipientes de peso superior a 10 kg (dez quilos);

Este modelo, cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e/ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## III – modelo 3:

a) forma quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;

c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de 3 (três) a 15 (quinze) centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem e comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais;

## IV – modelo 4:

a) forma elíptica no sentido horizontal;

b) dizeres: número do Registro do Estabelecimento, isolado e abaixo das iniciais “S.I.M.” colocada horizontalmente no centro da elipse; e “BRAZÓPOLIS-MG” que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento, a palavra “CONDENADO” acompanhando a curva inferior da elipse;

c) dimensões e uso: sete por cinco centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

## V – modelo 5:

a) forma circular;

b) dizeres: número do Registro do Estabelecimento, isolado e abaixo das iniciais “S.I.M.” colocada horizontalmente no centro do círculo; e “BRAZÓPOLIS-MG” que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento, a palavra “REINSPECIONADO” acompanhando a curva inferior do círculo;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de 2 (dois) a 30 (trinta) centímetros para uso em produtos de origem animal comestíveis, após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

**Art. 312º.** A carimbagem deve ser acompanhada sempre por um agente do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

**Art. 313º.** A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila, exceto no carimbo de CONDENADO que deverá utilizar tinta na cor verde.

**Art. 314º.** Os carimbos e a tinta, quando fora dos trabalhos, deverão ficar sob guarda e responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal.

## TÍTULO XIII DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 315º.** Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 1º Os produtos e matérias primas que nessa reinspeção forem subprodutos impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis à alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

§ 2º Quando os produtos e matérias primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, o Serviço de Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

**Art. 316º.** Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob o Serviço de Inspeção Municipal sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

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

**Art. 317º.** Na reinspeção de carne *in natura* ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

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

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará pH entre 5,4 e 6,0 (cinco e quatro décimos a seis) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

§ 3º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, constado o pH de 6,0 a 6,2 (seis a seis e dois décimos) a carne deverá ser consumida imediatamente.

§ 4º Constado o pH acima de 6,4 (seis e quatro décimos) é indicativo de início de processo de decomposição da carne.

**Art. 318º.** Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal ou S.I.F., bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I – sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;

II – identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III – verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV – verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

V – coletar amostras para o exame físico químico e microbiológico.

§ 1º A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., claramente preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo agente 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 parágrafo anterior, representando uma delas a contra prova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta de duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados, aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, devidamente fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo agente.

§ 4º Em todos os casos de reinspeção, as amostras terão preferência para exame.

§ 5º Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra prova.

§ 6º O requerimento deve ser dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 7º O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 8º Além de escolher o laboratório oficial para exame da contra prova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§ 9º Confirmada a condenação do produto ou partida ao Serviço de Inspeção Municipal determinará sua destinação.

## TÍTULO XIV DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

**Art. 319º.** As matérias primas e os produtos acabados deverão ser transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou proliferação de microorganismos e protejam contra a alteração do produto e contra danos aos recipientes ou embalagens.

§ 1º Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do “Certificado de Inspeção Sanitária”, visado pelo médico veterinário responsável pela inspeção do mesmo, excluído o leite a granel.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 2º Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados da “Guia de Trânsito”, visada pelo responsável técnico ou pelo proprietário do estabelecimento.

§ 3º Os veículos de transporte pertencente à empresa alimentícia ou por esta contratada deverão estar autorizados pelo órgão competente, observando-se que:

I – os veículos de transportes deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação destes, pelo ar e pelos gases de combustão;

II – os veículos destinados ao transporte de alimentos resfriados ou congelados deverão dispor de meios que permitam verificar a umidade, quando necessário, e a temperatura que deve ser mantida dentro dos níveis de segurança, através de termômetro com visor externo de marcação de temperatura ou equipamento similar;

III – juntamente com os produtos de que trata este artigo, destinados ao consumo humano, não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza;

IV – para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem, individual ou coletiva;

V – deverá ser previsto um local para a higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, provido de água limpa em abundância, preferencialmente sob pressão, sistema de drenagem com calhas e ralos devidamente ligados à rede coletora de esgotos;

VI – os veículos de transporte deverão possuir prévia inspeção da Vigilância em Saúde do Município, bem como portar a Licença Sanitária e o Certificado de Inspeção Sanitária durante o transporte de alimentos e/ou produtos de origem animal.

## TÍTULO XV

### DAS ANÁLISES PRÉVIAS

**Art. 320º.** Na análise prévia, a coleta, a remessa, pagamento da análise da amostra do produto (acondicionada em invólucro único e na quantidade estabelecida pelo laboratório) sujeito a registro, são de responsabilidade do próprio requerente e será encaminhada ao laboratório credenciado ou habilitado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 321º.** Os estabelecimentos industriais, que produzem ou elaboram alimentos ou produtos de origem animal, com ou sem adição de produtos vegetais, deverão realizar e apresentar ao SIM – BRAZÓPOLIS, antes do início de sua comercialização, laudo de análise laboratorial, atestando a inocuidade desses produtos, que deverão estar dentro do padrão de identidade e qualidade de cada um deles.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## TÍTULO XVI DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

**Art. 322º.** Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

**Art. 323º.** As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a legislação federal.

**Art. 324º.** Os exames de caráter tecnológico visarão técnicas de elaboração dos produtos de origem animal em qualquer de suas fases.

*Parágrafo único.* Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações ao Serviço de Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.

**Art. 325º.** O exame químico compreende:

- I – os caracteres organolépticos;
- II – princípios básicos ou composição centesimal;
- III – índices físicos e químicos;
- IV – corantes, conservantes ou outros aditivos;
- V – provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
- VI – exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob inspeção municipal.

*Parágrafo único.* Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão nos padrões normais aprovados.

**Art. 326º.** A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:

- I – caracteres organolépticos;
- II – pesquisa de corante e conservante;
- III – determinação de fraudes, falsificação e alterações;
- IV – verificação dos mínimos e máximos constantes deste Regulamento, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.

*Parágrafo único.* A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

**Art. 327º.** O exame microbiológico deve verificar:

- I – presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;
- II – presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;
- III – contagem global de germes sobre produtos de origem animal;
- IV – pesquisa de contagem da flora de contaminação;
- V – pesquisa da flora patogênica;



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

VI – exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob inspeção municipal;

VII – exame bacteriológico de matérias primas e produtos afins, empregados na elaboração de produtos de origem animal.

**Art. 328º.** Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

## TÍTULO XVII DA ANÁLISE FISCAL

**Art. 329º.** A análise fiscal é a efetuada sobre o alimento apreendido pela autoridade fiscalizadora competente e servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais.

*Parágrafo único.* Na análise fiscal, a coleta, a remessa, pagamento da análise da amostra do produto (acondicionado em invólucro único e na quantidade estabelecida pelo laboratório), são de total responsabilidade do órgão fiscalizador do Município e encaminhada ao laboratório credenciado ou habilitado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 330º.** O detentor do alimento apreendido, registrado no SIM, objeto da análise fiscal, deverá informar também a autoridade sanitária competente, quando solicitado, os pontos de venda ou distribuição, para fins de coleta de outras amostras.

**Art. 331º.** Sendo desfavorável o resultado da primeira parte da amostra de análise fiscal, proceder-se-á imediatamente à interdição do lote ou partida do produto objeto da análise.

**Art. 332º.** A ausência do detentor do produto ou do representante ou do perito da empresa não impedirá a realização da análise fiscal e esta circunstância não constituirá impedimento para impugnar o respectivo laudo.

**Art. 333º.** No caso de produto perecível sujeito à análise fiscal, deverá ser esta concluída pelo laboratório, resguardando, em todos os casos, o prazo de validade da amostra quando este for especificado.

**Art. 334º.** No caso de interdição cautelar, o produto deverá ser totalmente lacrado.

§ 1º O produto interditado cautelarmente deverá ser acondicionado e mantido em condições que impeçam sua danificação ou deterioração e não poderá ser oferecido ao consumo, desviado, alterado ou substituído, no todo ou em parte, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal do depositário.

§ 2º Quando houver indícios flagrantes de risco para a saúde pública, a interdição cautelar do produto sujeito à análise fiscal será acompanhada da suspensão



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

preventiva de sua venda, distribuição, transporte ou produção, em caráter preventivo, pelo tempo necessário à realização das análises e de quaisquer outras providências necessárias.

**Art. 335º.** Concluída a etapa da análise fiscal, a autoridade sanitária dará ciência do resultado ao produtor, ao detentor ou responsável legal pelo produto, sempre e obrigatoriamente, mesmo quando não caracterizada infração.

§ 1º Se o laudo da análise revelar conformidade do produto, este será imediatamente desinterditado.

§ 2º O detentor do produto não conforme ou reprovado terá 5 (cinco) dias, contados da notificação, para contestar o resultado da análise fiscal, requerendo perícia de contraprova, com perito indicado pelo infrator.

§ 3º Decorrido o prazo de que trata o parágrafo anterior, sem apresentação da perícia de contraprova ao resultado da análise, o laudo da análise fiscal será considerado definitivo.

§ 4º A perícia de contraprova não será realizada se houver indício de alteração ou violação da amostra, hipótese em que prevalecerá, para todos os efeitos, o laudo condenatório da análise fiscal.

§ 5º Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva, em razão de laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova.

## TÍTULO XVIII

### DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 336º.** A infração das normas estabelecidas neste Regulamento acarretará ao infrator, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil cabíveis, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência: quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II – multas: de 5 (cinco) UFMB's (Unidade Fiscal do Município de Brazópolis) até 50 (cinquenta) UFMB's (Unidade Fiscal do Município de Brazópolis), levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômica financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei;

III – apreensão ou condenação das matérias primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal: quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;

IV – suspensão de atividades: quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

V – interdição total ou parcial do estabelecimento: quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas;

VI – em casos de reincidências: o estabelecimento está sujeito à cassação do registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 337º.** A pena de advertência será aplicada ao infrator primário que:

- I – desobedecer a quaisquer das exigências higiênico-sanitárias;
- II – permitir a permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
- III – acondicionar ou embalar produtos em recipientes não permitidos;
- IV – não colocar em destaque o número do cadastro fornecido pelo SIM, nos rótulos ou em produtos;
- V – não exibir data de fabricação e prazo de validade legível;
- VI – embaraçar ou burlar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções.

**Art. 338º.** Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

- I – multa de 5 (cinco) UFMB's a 10 (dez) UFMB's para:
  - a) reincidência em desobedecer a quaisquer das exigências higiênico-sanitárias;
  - b) reincidência em permitir a permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
  - c) reincidência em acondicionar ou embalar produtos em recipientes não permitidos;
  - d) reincidência em não colocar em destaque o número do cadastro fornecido pelo SIM, nos rótulos ou em produtos;
  - e) reincidência em não exibir data de fabricação e prazo de validade legível;
  - f) reincidência em embaraçar ou burlar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;
- II – multa de 10 (dez) UFMB's a 20 (vinte) UFMB's para:
  - a) novas reincidências das infrações do inciso anterior;
  - b) transporte de produtos de origem animal para consumo privado com destinação para fins comerciais;
  - c) fornecimento de rótulo e carimbo para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados;
  - d) recebimento e guarda de produtos proibidos que possam ser utilização na produção;
  - e) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;
  - f) comércio de produtos sem inspeção;
  - g) venda a granel de produtos que deveriam ser vendidos em embalagens individuais;



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

III – multa de 20 (vinte) UFMB's a 30 (trinta) UFMB's para:

- a) alterações e construções novas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- b) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- c) envio para consumo de produtos inspecionados e sem a devida identificação;
- d) despacho ou transporte de produtos em desacordo com as determinações do SIM;

IV – multa de 30 (trinta) UFMB's a 50 (cinquenta) UFMB's para:

- a) em caso de fraudes, falsificações e adulterações dos produtos inspecionados;
- b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção, para alimentação humana;
- c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra servidores do SIM, no exercício de suas atividades;
- d) abate de animais em desacordo com as exigências do SIM;
- e) quando for praticado ato não previsto nos incisos anteriores, a ser fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do SIM.

§ 1º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as 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 SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento ou produtor no SIM.

§ 2º Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos à inspeção municipal do SIM, nos termos do presente Regulamento, as multas, a que se refere este artigo, poderão ser aplicadas por servidores municipais do SIM, aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo.

§ 3º Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste Regulamento.

§ 4º As multa serão aplicadas no Auto de Infração, detalhando-se a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

§ 5º O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da empresa ou produtor e por duas testemunhas, quando houver.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

§ 6º Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, pelo servidor autuante, dando-se como ciente o infrator.

§ 7º A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias: a primeira via será entregue ao infrator, a segunda via remetida à Secretaria de Fazenda e a terceira via constituirá o próprio talão de infração.

**Art. 339º.** O Auto de Infração, por multa, documento gerador do Processo Administrativo, deverá descrever detalhadamente a natureza da infração, identificar o ramo de atividade do estabelecimento, o dispositivo legal violado e a respectiva localização, bem como identificar o responsável legal pelo estabelecimento ou pelo cometimento da infração administrativa.

§ 2º Uma vez notificado o infrator quanto ao Auto de Infração lavrado, terá ele o prazo de 10 (dez) dias para impugná-lo perante a Secretaria de Fazenda do Município.

§ 3º Da decisão que julgar a impugnação do Auto de Infração e decidir quanto à aplicação de penalidade, caberá recurso em 48 (quarenta e oito) horas ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para análise e deliberação em até 72 (setenta e duas) horas.

§ 4º Da decisão que o julgar o recurso de que trata o parágrafo anterior, caberá recurso inominado ao Prefeito Municipal, em última instância administrativa, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

§ 5º Antes de proferir a decisão no recurso inominado de que trata o parágrafo anterior, poderá o Chefe do Poder Executivo submeter o Processo Administrativo para análise da Procuradoria Geral do Município, para a elaboração de parecer sobre o objeto da matéria devolvida ao seu conhecimento.

§ 6º O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará a sua inscrição no cadastro da dívida ativa para posterior cobrança, por meio do competente executivo fiscal.

**Art. 340º.** Para efeito de apreensão e condenação de matérias primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, consideram-se impróprios para consumo os produtos:

I – que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, contendo sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento ou transporte;

II – que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – que não estiverem de acordo com o previsto neste Regulamento;

V – que forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação por qualquer

motivo;

VI – que contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 341º.** Serão considerados motivos para cancelamento do cadastro:

- I – reincidência de advertência;
- II – não conformidade com os padrões físico-químicos ou microbiológicos, detectada por ocasião das auditorias de manutenção ou monitoramento;
- III – as adulterações, fraudes ou falsificações.

**Art. 342º.** São consideradas, ainda, adulterações, fraudes ou falsificações, além das condições previstas neste Regulamento, as seguintes hipóteses:

- I – ocorre adulteração quando:
  - a) os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações da legislação vigentes;
  - b) no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;
  - c) tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto, sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
  - d) os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração no rótulo;
  - e) ocorrer intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;
- II – ocorre fraude quando:
  - a) houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento de volume ou de peso em detrimento de sua composição normal ou valor nutritivo;
  - b) a especificação, total ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto final;
  - c) houver alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;
  - d) as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- III – ocorre falsificação quando:
  - a) os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
  - b) forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 343º.** A suspensão de atividades, a interdição do estabelecimento ou a cassação de registro será aplicada quando a infração tiver sido provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e alguma das seguintes características:

- I – cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço à ação fiscalizadora;
- II – consista na adulteração ou falsificação do produto;



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

III – seja acompanhada de desacato ou tentativa de suborno;  
IV – resulte comprovada, por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade de o estabelecimento permanecer em atividade.

§ 1º A suspensão cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

§ 2º A interdição poderá ser suspensa após o atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 3º Se a interdição não for suspensa nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIM.

**Art. 344º.** Excetuado os casos de multas, o estabelecimento ou o produtor poderá apresentar defesa ao SIM, no prazo de 20 (vinte) dias, contado da data da notificação.

§ 1º Da decisão final será dada ciência ao estabelecimento ou ao produtor por escrito, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 2º Quando o dano for reparável, o estabelecimento ou o produtor terá um prazo a ser fixado pelo SIM para adoção das medidas corretivas.

**Art. 345º.** As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão agravadas na reincidência, no mesmo ano civil, passando para a categoria de multas imediatamente superior à anterior e em caso algum isenta o infrator da inutilização do produto quando essa medida couber, e quando couber ação criminal será oficiado o Ministério Público.

**Art. 346º.** As penalidades referidas neste Regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que por lei possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou de defesa de consumidor.

**Art. 347º.** A penalidade de cassação do registro no SIM será aplicada pelo Secretário Municipal de Agricultura.

**Art. 348º.** Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

## TÍTULO XIX DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 349º.** Os estabelecimentos, que na data de publicação deste Regulamento, estiverem funcionando sem qualquer tipo de fiscalização legal, terão o prazo de até 90 (noventa) dias para adequarem às disposições nele contidas.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

**Art. 350º.** Os servidores a serviço do SIM têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este Decreto.

**Art. 351º.** Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 352º.** O exame do leite será realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I – para amostras individuais serão colhidas em cada latão, por procedência;

II – as amostras para exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.

**Art. 353º.** No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, em animais nas propriedades rurais, sob fiscalização do SIM, ficarão sob o controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização.

**Art. 354º.** Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

**Art. 355º.** As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de alimentos e produtos de origem animal, serão disciplinadas em normas técnicas específicas, quando se fizerem necessárias.

**Art. 356º.** Os produtos de origem animal quando fracionados durante o seu comércio devem conservar a rotulagem original sempre que possível.

*Parágrafo único.* Quando não for possível a conservação da rotulagem prevista no *caput* do artigo deve conter a identificação do estabelecimento de origem e o rótulo original, em separado, deve ser mantido à vista da fiscalização.

**Art. 357º.** A autoridade municipal deverá adotar e fazer cumprir, mediante atos complementares, normas técnicas próprias, preceitos e recomendações emanadas de organismos nacionais e internacionais, relativamente à proteção da saúde, tendo em vista o consumo de alimentos e produtos de origem animal.

**Art. 358º.** O SIM-BRAZÓPOLIS promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e agilidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

**Art. 359º.** Os casos omissos a este Regulamento serão resolvidos de acordo com a legislação federal vigente.

**Art. 360º.** O Serviço de Inspeção Municipal – SIM poderá instituir modelos de termos necessários à execução do disposto neste Regulamento.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

---

**Art. 361º.** Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brazópolis, 28 de abril de 2017.

---

Carlos Alberto Moraes  
Prefeito Municipal  
Chefe de Gabinete.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 1

### REQUERIMENTO

Eu, ....., portador do RG n.º .....

..... e do CPF n.º ....., residente na Rua (av.) ..... n.º ....., bairro ....., no município de Brazópolis, estado de Minas Gerais, proprietário (sócio, diretor) da empresa ....., inscrita no CNPJ sob n.º ....., instalada na....., bairro ....., neste município de Brazópolis, MG, classificada como ....., que irá elaborar o(s) (produto) (s) ....., com a marca comercial ....., neste município de Brazópolis, MG, vem requerer, o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Venho a requerer:

- Laudo de inspeção de terreno
- Aprovação de Projeto de Construção
- Aprovação de Projeto de Reforma e/ou Ampliação
- Registro de Estabelecimento
- Inclusão de produtos:.....  
.....  
.....

Brazópolis, ..... de ..... de 20.....

\_\_\_\_\_  
(assinatura e carimbo)



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

---

## ANEXO 2

### DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO (PESSOA FÍSICA)

**Nome:** .....

**Endereço residencial:** ..... n.º .....,

Complemento: .....

Bairro: .....,

Cidade: .....

Estado: .....

**Fone:** ..... **Fax:** .....

**email:**.....

**Fone celular:** .....

**Documentos:**

**RG:** ..... **Órgão expedidor:** ..... **CPF:**.....

---

(assinatura)



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

---

## ANEXO 3

### DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal de Agricultura e perante o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que o(a) ..... é o (a) responsável técnico do estabelecimento ....., situado na ....., de propriedade de .....

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Brazópolis, .... de ..... de 20...

\_\_\_\_\_  
(assinatura responsável estabelecimento)

\_\_\_\_\_  
(assinatura responsável técnico)



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

---

## ANEXO 4

### DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

**Nome:** .....

**Formação:**

.....

#### ENDEREÇO RESIDENCIAL:

**Endereço:** ..... n.º .....

Complemento: .....

Bairro:.....

Cidade: .....

Estado: .....

CEP: .....

Fone: (...) .....

Fax: (...) .....

e-mail: .....

Celular: ( ...) .....

#### DOCUMENTOS

**RG:** ..... Órgão Expedidor: .....

Data: ...../...../.....

**CPF:** .....

**Registro Profissional:** .....

**Diplomado pela:**

.....



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 5

### RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....
6. ....
7. ....
8. ....
9. ....
10. ....
11. ....
12. ....
13. ....
14. ....
15. ....
16. ....
17. ....
18. ....
19. ....
20. ....
21. ....
22. ....
23. ....

---

(assinatura do proprietário)



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 6

### MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. **Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:**  
.....
2. **Denominação dada ao estabelecimento (identificação):**  
.....
3. **Localização do estabelecimento:**  
.....
4. **Classificação do estabelecimento:**  
.....
5. **Produtos que pretende trabalhar e capacidade máxima diária de elaboração de cada produto:**  
.....
6. **Capacidade máxima diária de recebimento de matéria-prima:**  
.....
7. **Procedência, controle de qualidade e meios de transporte da matéria prima:**  
.....
8. **Número de funcionários/sexo do estabelecimento:**  
.....
9. **Meio de transporte do produto final:**  
.....
10. **Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição e controle da qualidade e cloração d água:**  
.....
11. **Destino das águas servidas:**  
.....
12. **Detalhar máquinas e equipamentos de cada dependência do estabelecimento (utilizados na produção desde a recepção até a expedição):**  
.....
13. **Sistema de higienização/sanitização de instalações, equipamentos e utensílios (produtos e periodicidades):**
14. **Descrição do fluxograma de produção de cada produto a ser fabricado ( da recepção ao produto acabado):**  
.....
15. **Controle da qualidade do produtos a serem elaborados (parâmetros e periodicidade):**  
.....
16. **Indicar o sistema de proteção contra pragas, programas de combate e com suas periodicidades:** .....
17. **Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeiras etc:**  
.....
18. **Indicar a fonte de calor:**  
.....
19. **Destino dos produtos e matérias-primas condenados e subprodutos não comestíveis:**  
.....

Brazópolis,.... de ..... de 20 ....

.....  
(assinatura do proprietário)



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 7

### REGISTRO DA COMPOSIÇÃO/RÓTULOS DOS PRODUTOS (individualizado por produto)

#### 1. Empresa:

.....

#### 2. Número registro no SIM:

.....

#### 3. Natureza da solitação:

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> REGISTRO DE RÓTULO / PRODUTO | <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE CROQUIS(S) DE RÓTULO   |
| <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO NA FÓRMULA         | <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO NO PROCESSO DE FABRICAÇÃO |
| <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO NA EMBALAGEM       | <input type="checkbox"/> CANCELAMENTO DE REGISTRO            |

#### 4. Características do rótulo:

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> IMPRESSO NA EMBALAGEM | <input type="checkbox"/> GRAVADO EM RELEVO |
| <input type="checkbox"/> ETIQUETA              | <input type="checkbox"/> LITOGRAFADO       |
| <input type="checkbox"/> GRAVADO A QUENTE      | <input type="checkbox"/> OUTRO :           |

#### 5. Identificação do Produto:

1. NOME DO PRODUTO :		NÚMERO DO RÓTULO :
MARCA COMERCIAL:	TIPO DE EMBALAGEM /	PESO LÍQUIDO / VOLUME / UNIDADE(S):





# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

---

### ANEXO 8

#### PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Caso seja solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), deverá ser elaborado conforme Termo de Referência (TR), nos moldes exigidos pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente e pelo CODEMA.



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

---

## ANEXO 9

### DECLARAÇÃO

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar suas atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal de Agricultura, para o devido acompanhamento dos profissionais dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, solicitação a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Estou ciente das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Brazópolis, ... de ..... de 20....

\_\_\_\_\_  
(nome da empresa / assinatura do proprietário)



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

---

## ANEXO 10

### INÍCIO DE ATIVIDADES

Solicito ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM a autorização para a empresa  
....., inscrita no CNPJ sob n.º  
....., situada na Rua (av.) .....,  
bairro ....., neste município de Brazópolis, MG, dar início às  
atividades de produção a partir do dia ..... de ..... de 20 ....

Brazópolis, .... de ..... de 20.....

---

(assinatura do proprietário)



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 11

### MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

1. Razão social do estabelecimento:

2. Localização (endereço completo):

3. Classificação do estabelecimento:

4. Responsável pelo projeto / nº CREA:

5. Área útil do terreno (área que pode ser utilizada para construção):

6. Área construída:

a) área a ser construída (projeto de construção ou reforma/ampliação):

b) área já construída (projeto de construção ou reforma/ampliação):

7. Recuo do alinhamento:

8. Detalhar portas, janelas e esquadrias (material utilizado):

9. Detalhar separadamente todas as dependências para elaboração dos produtos comestíveis (natureza e declividade do piso, impermeabilização e pintura de paredes, forro e cobertura, ventilação e iluminação (natural e artificial), proteção das lâmpadas, projeção da cobertura, altura do pé direito, etc.):

10. Detalhar separadamente todas as dependências para elaboração dos sub-produtos não comestíveis (natureza e declividade do piso, impermeabilização e pintura de paredes, forro e cobertura, ventilação e iluminação (natural e artificial), proteção das lâmpadas, projeção da cobertura, altura do pé direito, etc.):

11. Detalhar separadamente todas as dependências auxiliares (vestiário(s), banheiro(s), escritório(s), almoxarifado(s), depósito(s), refeitório, sala para o serviço de inspeção, rampa para higienização de veículos transportadores, etc., quanto à natureza do piso, impermeabilização e pintura de paredes, forro e cobertura, ventilação e iluminação (natural e artificial), proteção de lâmpadas altura do pé direito, etc.):

12. Instalações hidráulico-sanitárias (água fria e quente, vapor, esgoto, tubulação aparente com sua respectiva convenção de cores):

13. Tratamento de efluentes (descrever os meios empregados para a depuração das águas servidas, sólidos e esgotos e o destino dado a esses efluentes, conforme aprovado pelo órgão responsável pela proteção ambiental):

14. Serviços complementares externos (muro e fechamento, pavimentação, paisagismo, etc.):

Brazópolis,.... de ..... de 20 ....

\_\_\_\_\_  
(assinatura do proprietário)

\_\_\_\_\_  
(profissional habilitado- carimbo / assinatura / nº de CREA)



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 12

### TERMO DE VISTORIA PARA OUTORGA DE ALVARÁ E REGISTRO NO S.I.M.

Ao (s) ..... dia (s) do mês de ..... do ano de ....., neste município de Brazópolis/MG, eu, ....., servidor pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, designado para atuação na fiscalização do SIM, vistoriei o estabelecimento de ....., inscrito no CNPJ sob o nº ....., com endereço na ....., tendo constatado que o mesmo:

( ) preenche as condições previstas no Decreto n.º , de , para exercício das atividades de .....

( ) **não** preenche as condições previstas no Decreto n.º , de , para exercício das atividades de .....

Motivo pelo qual recomendei fosse .....com vistas à correção de irregularidade, agendando nova visita para o dia .... do mês ..... do ano de .....

Observações: .....

Para constar, lavrei o presente termo, dando ciência ao interessado.

Brazópolis, ... de ..... de .....

*Carimbo e assinatura do servidor do SIM*

Ciente em .... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
(nome e assinatura do interessado)



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 13

### ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO

Ao (s) ..... dia (s) do mês de ..... do ano de ....., neste município de Brazópolis/MG, eu, ....., Secretário Municipal de Agricultura do Município de Brazópolis, à vista de relatório emitido pelo servidor ....., pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício de vistoria que trata o Decreto n.º, concedo o presente Alvará de Funcionamento e de exercício de atividades de .....

”  
Inscrito no CNPJ sob n.º ....., com endereço na ....., para exercício das atividades inerentes a .....

”  
o que fará em consonância ao registro que lhe foi deferido pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM sob o n.º .....

Este Alvará é válido até ..... de ..... de .....

*Carimbo e assinatura do  
Secretário Municipal de Agricultura*



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 14

### TERMO DE ADVERTÊNCIA

Ao (s) ..... dia (s) do mês ..... do ano de .....,  
neste município de Brazópolis/MG, eu,  
....., servidor pertencente ao Serviço de  
Inspeção Municipal – SIM, no exercício da fiscalização e em atendimento ao despacho  
datado de ...../...../....., fl (s) ..... do Processo Administrativo n.º ...../....., no  
exercício de minhas atribuições, julgo procedente o Auto de Infração n.º ...../....., de  
...../...../..... e, em consequência, de acordo com a legislação vigente, impõe ao (s) :  
.....,  
registrado no SIM sob n.º ....., CNPJ n.º .....,  
CPF n.º ....., com endereço na  
..... n.º ....., bairro .....,  
neste município de Brazópolis/MG, a sanção de ADVERTÊNCIA.

Para constar lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinadas e pelo  
(a) autuado (a).

*Assinatura e identificação do  
Servidor do SIM*

Ciente, recebi a 1ª via em ..... de ..... de .....

---

*(nome, assinatura e identidade do Autuado)*

1ª via – Autuado  
2ª via – Processado  
3ª via – Arquivo



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 15

### TERMO DE INTIMAÇÃO

Ao (s) ..... dia (s) do mês de ..... do ano de ....., neste município de Brazópolis/MG, eu ....., servidor pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício da fiscalização, intimo o (a) ....., CNPJ/CPF n.º ..... com endereço na ..... n.º ....., bairro ....., neste município de Brazópolis/MG, a satisfazer à (s) seguinte (s) exigência (s), no prazo de ..... ( .....) dias, a contar da data desta INTIMAÇÃO:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

O não atendimento desta Intimação implicará em continuidade do processo à revelia do (s) interessado (s), na forma da legislação em vigor.

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinadas, pelo (a) intimado (a) e pela (s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s).

*Assinatura e identificação do  
Servidor do SIM*

Ciente, recebi a 1ª via em ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
( nome, assinatura e identificação do Intimado)

1ª via – Intimado  
2ª via – Processo  
3ª via – Arquivo



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 16

### TERMO DE COLETA DE AMOSTRAS

Ao (s) ..... dia (s) do mês de ..... do ano de ....., neste município de Brazópolis/MG, eu, ....., servidor pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício da fiscalização, colhi, para fins de análises laboratoriais, amostras de produtos junto ao ..... registrado no SIM sob n.º ....., CNPJ n.º ....., CPF n.º ....., com endereço na ..... n.º ....., bairro ....., neste município de Brazópolis/MG, como abaixo se descreve:

Produto: .....

Marca: .....

Data de fabricação: .....

Nº de Registro no SIM: .....

Fabricante: .....

Endereço: ..... n.º ..... bairro .....

Análise fiscal e amostras em triplicata, sendo que uma fica sob a guarda do responsável legal pelo estabelecimento para efeito de contra prova.

Pelo que lavrei o presente Termo, em 3 (três) vias, por mim assinadas, pelo (a) interessado (a), na presença da (s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s).

*Assinatura e identificação do  
Servidor do SIM*

Ciente, recebi a 1ª via em ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
( nome, assinatura e identificação do Interessado)

1ª via – Interessado

2ª via – Processo

3ª via – Arquivo



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 17

### AUTO DE INFRAÇÃO N.º ...../.....

Ao (s) ..... dia (s) do mês de ..... do ano de ....., neste município de Brazópolis/MG, eu ....., servidor pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício da fiscalização, verifiquei que o (s) ....., registrado no SIM sob n.º ....., CNPJ n.º ....., CPF n.º ....., com endereço na ..... n.º ....., bairro ....., neste município de Brazópolis/MG, infringiu ao disposto no artigo (s) ..... do Decreto n.º 1.774 de 1º/10/2012, pela constatação da (s) seguinte (s) irregularidade (s):

.....  
.....  
....., sendo aplicada a multa de:

Fica o (a) infrator (a) ciente de poderá apresentar defesa escrita, acompanhada das provas que entender necessárias, no prazo de 10 (dez) dias, sob pena de o processo tramitar à revelia do autuado (a).

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinadas, pelo (a) autuado (a) e pela (s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s).

Observações:

.....  
.....

*Assinatura e identificação do  
Servidor do SIM*

Ciente, recebi a 1ª via em ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
(nome, assinatura e identificação do Autuado)

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
(nome, assinatura e identificação da testemunha)

\_\_\_\_\_  
(nome, assinatura e identificação da testemunha)



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 18

### TERMO DE APREENSÃO

Ao (s) ..... dia (s) do mês de ..... do ano de ....., neste município de Brazópolis/MG, eu, ....., servidor pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício da fiscalização, presente (s) a (s) testemunha (s) abaixo assinada (s), procedi à APREENSÃO junto o (a) ....., com endereço na ..... n.º ....., bairro ....., neste Município, do (s) produto (s) .....

.., no total de ....., com base no inciso III do artigo 336 e no artigo 340 do Decreto n.º 1.774 de 1º/10/2012.

Fica nomeado FIEL DEPOSITÁRIO de todo o material apreendido, o (a) Sr. (a.) ....., CPF n.º ....., C.I. n.º ....., residente na ..... n.º ..... bairro ....., neste Município.

Pelo que, lavrei o presente Termo em 4 (quatro) vias, por mim assinadas, pelo autuado, pelo FIEL DEPOSITÁRIO e pela (s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s).

*Assinatura e identificação do  
Servidor do SIM*

Ciente, recebi a 1ª via em ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
(nome, assinatura e identificação do Infrator)

FIEL DEPOSITÁRIO:

\_\_\_\_\_  
(assinatura, nome, CPF e identificação do Fiel Depositário)

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
(nome, assinatura e identificação da testemunha)

\_\_\_\_\_  
(nome, assinatura e identificação da testemunha)

1ª via – Infrator

2ª via – Processo

3ª via – Fiel Depositário

4ª via – Arquivo



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 19

### TERMO DE INUTILIZAÇÃO

Ao (s) ..... dia (s) do mês de ..... do ano de ....., neste município de Brazópolis/MG, eu, ....., servidor pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício da fiscalização, dando cumprimento ao julgamento proferido no Processo n.º ...../....., decorrente do Auto de Infração n.º ...../....., de ...../...../....., e atendendo à Notificação n.º ..... de ...../...../..... no estabelecimento ..... situado na ..... n.º ..... bairro ....., neste município de Brazópolis/MG, registrado no SIM sob n.º ....., CNPJ n.º ....., determinei a INUTILIZAÇÃO do (s) bem (s) abaixo relacionado (s) e identificado (s) :

.....  
.....  
.....  
.....

Pelo que lavrei o presente em 4 (quatro) vias, por mim assinadas, pelo (a) autuado (a), pelo (a) Fiel Depositário, na presença da (s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s).

*Assinatura e identificação do  
Servidor do SIM*

Ciente, recebi a 1ª via em ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
( nome, assinatura, identificação e CPF do Autuado)

Ciente, recebi a 3ª via em ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
( nome, assinatura, identificação e CPF do Fiel Depositário)

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
(nome, assinatura, identificação e CPF da testemunha)

\_\_\_\_\_  
(nome, assinatura, identificação e CPF da testemunha)

1ª via – Autuado

2ª via – Processo

3ª via – Fiel Depositário

4ª via – Arquivo



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 20

### TERMO DE INTERDIÇÃO

Ao (s) ..... dia (s) do mês de ..... do ano de ....., neste município de Brazópolis/MG, eu, ....., servidor pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício da fiscalização, dando cumprimento ao julgamento proferido no Processo n.º ....., decorrente do Auto de Infração n.º ....., de ...../...../..... no estabelecimento

....., situado na ..... n.º .....

bairro ....., neste Município, registrado do SIM sob n.º ....., CNPJ n.º ....., procedi à INTERDIÇÃO do estabelecimento acima referenciado da seguinte forma:

.....  
.....  
.....  
.....

Pelo que lavrei o presente em 3 (três) vias, por assinadas, pelo (a) autuado (a), na presença da (s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s).

*Assinatura e identificação do  
Servidor do SIM*

Ciente, recebi a 1ª via em ..... de ..... de .....

.....  
(assinatura, nome, identificação e CPF do Autuado)

1ª via – Autuado  
2ª via – Processo  
3ª via – Arquiv



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 21

### TERMO DE LIBERAÇÃO

Ao (s) ..... dia (s) do mês de ..... do ano de ....., neste município de Brazópolis/MG, eu, ....., servidor pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício da fiscalização, e dando cumprimento ao julgamento proferido no processo n.º ....., decorrente do Auto de Infração n.º ....., de .../.../....., e atendendo a Notificação n.º ....., de .../.../....., no estabelecimento ....., situado na ..... n.º ....., bairro ....., neste Município, procedi à liberação do (s) bem (s) abaixo relacionado (s) e identificado (s) da seguinte forma:

.....  
.....  
.....  
.....

Pelo que lavrei o presente em 4 (quatro) vias, por mim assinadas, pelo (a) atuado (a), pelo Fiel Depositário, na presença da (s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s).

*Assinatura e identificação do  
Servidor do SIM*

Ciente, recebi a 1ª via em ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
(nome, assinatura, identificação e CPF do Atuado)

Ciente, recebi a 3ª via em ..... de ..... de .....

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
(nome, assinatura, identificação e CPF da testemunha)

\_\_\_\_\_  
(nome, assinatura, identificação e CPF da testemunha)

1ª via – Atuado

2ª via – Processo

3ª via – Fiel Depositário

4ª via – Arquivo



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

## ANEXO 22

### TERMO DE DESINTERDIÇÃO

Ao (s) ..... dia (s) do mês de ..... do ano de ....., neste município de Brazópolis/MG, eu, ....., servidor pertencente ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no exercício da fiscalização, e dando cumprimento ao julgamento decorrente do Auto de Infração n.º ....., de .../.../..... no estabelecimento ....., situado na ....., n.º ....., bairro ....., neste Município, registrado no SIM sob n.º ....., CNPJ n.º ..... procede à DESINTERDIÇÃO abaixo relacionada (s) e identificada (s) como se descreve:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Pelo que lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinadas e pelo (a) autuado (a).

*Assinatura e identificação do  
Servidor do SIM*

Ciente, recebi a 1ª via em ..... de ..... de .....

\_\_\_\_\_  
(nome, assinatura, identificação e CPF)

1ª via – Autuado  
2ª via – Processo  
3ª via – Arquivo





# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

SUMÁRIO	Artigos	Página
TÍTULO I – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	arts. 1ª a 11	1
TÍTULO II – CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS	art igo 12	4
TÍTULO III – FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS	arts. 13 a 27	4
TÍTULO IV – DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS	arts. 28 a 40	25
TÍTULO V – DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO	arts. 41 a 61	29
TÍTULO VI – DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS	arts. 62 a 67	34
TÍTULO VII – DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS	arts. 68 a 159	34
CAPÍTULO I – DA INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM”		
CAPÍTULO II – DA MATANÇA		
Seção I – Da Matança de Emergência		
Seção II – Da Matança Normal		
CAPÍTULO III – DA INSPEÇÃO “POST-MORTEM”		
CAPÍTULO IV – DA GRAXARIA		
Seção I – Dos Produtos Gordurosos Comestíveis		
Seção II – Dos Produtos Gordurosos não Comestíveis		
Seção III – Subprodutos não Comestíveis		
CAPÍTULO V – DAS CONSERVAS		
TÍTULO VIII – DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS	arts. 160 a 210	50
CAPÍTULO I – DO LEITE <i>IN NATURA</i>		
Seção I – Dos Estabelecimentos		
Seção II – Do Transporte		
Seção III – Do Beneficiamento		
Seção IV – Da Embalagem do Produto Final		
Seção V – Da Pasteurização		
Seção VI – Da Armazenagem e Comercialização		
Seção VII – Da Análise		
Seção VIII – Da Fraude		
TÍTULO IX – DO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E DERIVADOS	arts. 211 a 263	59
CAPÍTULO I – DOS PRODUTOS E DERIVADOS COMESTÍVEIS DO PESCADO		
CAPÍTULO II - DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DE PESCADO		
TÍTULO X – DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E SEUS DERIV.	arts. 264 a 284	69
CAPÍTULO I – DO ENTREPOSTO DE OVOS		
TÍTULO XI – PADRÕES DE IDENT. E QUAL. DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIV.	arts. 285 a 304	71
CAPÍTULO I – DOS PRODUTOS DAS ABELHAS		
CAPÍTULO II – DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DAS ABELHAS		
CAPÍTULO III – DOS DERIVADOS DOS PRODUTOS DAS ABELHAS		
TÍTULO XII – DA EMBALAGEM E ROTULAGEM	arts. 305 a 314	76
CAPÍTULO I – DA EMBALAGEM		
CAPÍTULO II – DA ROTULAGEM		
CAPÍTULO III – DO CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO		
TÍTULO XIII – REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PROD. DE ORIG. ANIMAL	arts. 315 a 318	79
TÍTULO XIV – DO TRANSPORTE E TRÂNSITO	Artigo 319	81
TÍTULO XV – DAS ANÁLISES PRÉVIAS	arts. 320 a 321	82
TÍTULO XVI – DOS EXAMES DE LABORATÓRIO	arts. 322 a 328	82
TÍTULO XVII – DA ANÁLISE FISCAL	arts. 329 a 335	83
TÍTULO XVIII – DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES	arts. 336 a 346	85
TÍTULO XIX – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	arts. 349 a 361	90

ANEXOS	Página
ANEXO 1 - REQUERIMENTO	92
ANEXO 2 - DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO (pessoa física)	93
ANEXO 3 - DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA	94
ANEXO 4 - DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO	95
ANEXO 5 - RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	96
ANEXO 6 - MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO	97
ANEXO 7 - REGISTRO DA COMPOSIÇÃO/RÓTULOS DOS PRODUTOS	98/99
ANEXO 8 - PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS	100
ANEXO 9 - DECLARAÇÃO	101
ANEXO 10 - INÍCIO DE ATIVIDADES	102
ANEXO 11 - MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO	103
ANEXO 12 – TERMO DE VISTORIA PARA AUTORGA DE ALVARA E REG. NO SIM	104
ANEXO 13 - ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO	105
ANEXO 14 - TERMO DE ADVERTÊNCIA	106
ANEXO 15 - TERMO DE INTIMAÇÃO	107
ANEXO 16 - TERMO DE COLETA DE AMOSTRAS	108
ANEXO 17 - AUTO DE INFRAÇÃO	109



# MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS

---

<b>ANEXO 18 - TERMO DE APREENSÃO</b>	<b>110</b>
<b>ANEXO 19 - TERMO DE INUTILIZAÇÃO</b>	<b>111</b>
<b>ANEXO 20 - TERMO DE INTERDIÇÃO</b>	<b>112</b>
<b>ANEXO 21 - TERMO DE LIBERAÇÃO</b>	<b>113</b>
<b>ANEXO 22 - TERMO DE DESINTERDIÇÃO</b>	<b>114</b>
<b>ANEXO 23 - TERMO DE CASSAÇÃO DO REGISTRO NO SIM</b>	<b>115</b>