



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 083/2021

Que dispõe sobre regulamentação da Inspeção dos Produtos de Origem Animal das agroindústrias Rurais de Pequeno Porte no Município de Barra do Bugres-MT, e dá outras providências, na forma da Lei Municipal nº 2.439/2020 de 11/12/2020.

DIVINO HENRIQUE RODRIGUES DOS SANTOS, Prefeito Municipal de Barra do Bugres, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas por Lei.

DECRETA:

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente Decreto; de acordo com a legislação Federal pertinente (Lei nº1. 283, de 18 de dezembro de 1950, Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 que regulam a matéria, Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989), Portaria nº 304, de 22 de abril de 1996, Lei Estadual nº 8.422, de 28 de dezembro de 2005, Lei Estadual nº 10.502, de 18 de janeiro de 2017, Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015 e Instrução Normativa MAPA nº 05 de 14 de fevereiro de 2017; estabelece as normas que regulam, no Município de Barra do Bugres -MT, produtos de origem animal oriundos da agroindústria rural de pequeno porte, na forma da Lei Municipal nº 2.439 de 11 de dezembro de 2020.

Art. 2º - Os princípios a serem seguidos no presente Decreto são:

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

Parágrafo único - Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Decreto, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

Art. 3º - A inspeção a que se refere o artigo anterior é exclusiva responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., da Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio no município de Barra do Bugres, Estado de Mato Grosso.

Praça Felipe Ferreira Mendes, nº. 1000 - Centro, Barra do Bugres - MT
CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922
Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º - A Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável do Município de Barra do Bugres - MT poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de Mato Grosso e a União, poderá participar de consórcios de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA).

§ 2º - Após a adesão do S.I.M. ao SUASA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constitui e regulamentou o SUASA.

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

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

Art. 4º - A direção e execução das atividades inerentes ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., é privativa de médico veterinário, conforme determina a Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968, regulamentada pelo Decreto Lei Federal nº 64704, de 17 de junho de 1969, e ainda pela Lei Municipal nº 2.439/2020.

§ 1º - As ações do S.I.M. contemplam as seguintes atribuições:

I – coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal, comestíveis ou não e seus derivados;

II – verificar a aplicação dos preceitos de bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

III – manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

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

V – verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

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

Praça Felipe Ferreira Mendes, nº. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARRA DO BUGRES
Cuidando de nosso gente.

HWS



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

VII – executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII – elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX – verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

X – elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 5º - Os trabalhos realizados nas linhas de inspeção deverão ser executados por auxiliares de inspeção.

§ 1º - É pré-requisito para quem pleitear a ocupação do cargo, apresentar diploma de ensino médio completo.

§ 2º - O candidato aprovado deverá ser treinado em estágio supervisionado no S.I.S.E./MT ou S.I.F., devendo o mesmo apresentar relatório ao término e obter avaliação satisfatória de aptidão ao desempenho de atividades relacionadas.

Art. 6º - A Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável poderá firmar acordos ou convênios com o Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso, Indea/MT, ou Laboratório de Análises de Produtos de Origem Animal, LAPOA, ou outras entidades que possam avaliar a qualidade dos produtos visando à saúde do consumidor.

§ 1º - A Prefeitura Municipal de Barra de Bugres, através da Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável, deverá contratar Médicos Veterinários e Auxiliares de Inspeção suficientes, e coloca-los à disposição do S.I.M., a fim de executarem os serviços.

§ 2º - O Serviço de Inspeção Federal e/ou Estadual ficará responsável pelo treinamento e acompanhamento do pessoal necessário ao Serviço de Inspeção Municipal, ficando as despesas pertinentes, a cargo do Município.

Art. 7º - A concessão do registro pelo Serviço de Inspeção Municipal, da Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável, isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou higiênico-sanitária Municipal ou Estadual.

Art. 8º - Para fins deste Decreto são adotadas as seguintes definições:

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

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

III – análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, ou de

Praça Felipe Ferreira Mendes, n.º 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARRA DO BUGRES
Cuidando de nossa gente.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município;

IV – animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem. Inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

V – animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VI – auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

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

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

IX – equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidas neste Decreto e de acordo com o SUASA;

X – fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente decreto e em normas complementares;

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

XII – inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar,

Praça Felipe Ferreira Mendes, n.º 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARRA DO BUGRES
Cuidando de nossa gente.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Decreto e em normas complementares;

XIII – laboratório de controle oficial: laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XIV – legislação específica: atos normativos emitidos pela Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável do município ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

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

XVI – memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XVII – norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável do município, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XVIII – padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

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

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

XXI – produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXII – produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIII – programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pela Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável do município de Barra do Bugres - MT;

XXIV – qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em

Praça Felipe Ferreira Mendes, n.º. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br

Hus





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico sanitários e tecnológicos;

XXV – rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância incorporada em produtos de origem animal, ou em alimento para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXVI – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: documento emitido pela Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

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

XXVIII – Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

XXIX – Estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte: o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250 m² (duzentos e cinquenta metro quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 1000 (um mil) unidades por dia para empreendimentos individuais e 2000 (duas mil) unidades por dia para cooperativas/condomínios.

b) Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) - aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios animais de importância econômica com produção máxima de 20 (vinte) cabeças por dia para empreendimentos individuais e de 100 (cem) cabeças por dia para cooperativas/condomínios; e grandes animais (bovinos/bubalinos/equinos) - aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de grandes animais de importância econômica, com produção máxima

Praça Felipe Ferreira Mendes, n.º. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

de 8 (oito) cabeças por dia para empreendimentos individuais e de 70 (setenta) cabeças por dia para cooperativas/condomínio.

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agro industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 250Kg (duzentos e quinhentos quilogramas) de produto acabado por dia para empreendimentos individuais e de 1000 Kg (mil quilogramas) de produto acabado por dia para cooperativas/condomínio.

d) Estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios, com produção máxima de 2000Kg (dois mil quilogramas) por dia para empreendimentos individuais e de 3000 Kg (três mil quilogramas) por dia para cooperativas/condomínios.

e) Estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 100 (cem) dúzias por dia para empreendimentos individuais e de 800 (oitocentas) dúzias por dia para cooperativas/condomínios.

f) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 300 Kg (trezentos quilogramas) por dia para empreendimentos individuais e de 600Kg (seiscentos quilogramas) por dia para cooperativas/condomínios.

g) Estabelecimentos industriais de leite e derivados – pasteurização e envase com processamento máximo de 1000 (um mil) litros por dia para empreendimentos individuais e de 3000 (três mil) litros por dia para cooperativas/condomínios. Para laticínios - queijos e fermentados com processamento máximo de 1200 (mil e duzentos) litros por dia para empreendimentos individuais e de 2500 (dois mil e quinhentos) litros para cooperativas/condomínios. Para doce de leite, 1000 (um mil) litros por dia para empreendimentos individuais e de 1200 (um mil e duzentos) litros por dia para cooperativas/condomínios.

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

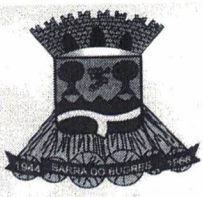
XXXI – Equipamentos: referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXXII – Agroindustrialização: é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluindo o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.

Art. 9 - A inspeção de que trata o presente Decreto será realizada:

I – Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de açougue, entendidas como tais, fixadas neste Decreto;

II – Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados, para beneficiamento ou industrialização;



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

III – Nos estabelecimentos que recebem pescados, para distribuição ou industrialização;

IV – Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam animais silvestres criados em cativeiros, devidamente autorizados pelo órgão competente;

V – Nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI – Nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição, em natureza ou para industrialização;

VII – Nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais;

VIII – Nos postos fiscais intermunicipais.

Art.10 - Os produtos de origem animal, fabricados em estabelecimentos sujeitos a inspeção do S.I.M. ficam desobrigados de análises ou de aprovações prévias a que estiverem sujeitos, por força de Legislação Municipal.

Art. 11 - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito do presente Decreto, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados os animais produtores de carne, bem como são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercialize a carne e seus derivados e produtos usados em sua industrialização.

Art. 12 - O presente Decreto e atos complementares que venham a ser baixados serão executados em todo território municipal.

Art. 13 - A inspeção industrial e higiênico sanitária de produtos de origem animal a cargo do S.I.M. abrange os seguintes procedimentos:

I - A higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II - A captação, depósito, tratamento, distribuição e escoamento de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

III – O funcionamento do estabelecimento;

IV – A inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais;

V – As fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias primas, adicionadas ou não de vegetais;

VI – A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos destinados à venda;

VII – A classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos padrões previstos neste Decreto ou fórmulas aprovadas;

Praça Felipe Ferreira Mendes, nº. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

VIII – Os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físicos e químicos ou sensoriais das matérias primas, produtos e subprodutos, quando for o caso e, as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

IX – As matérias primas nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito, nos postos fiscais intermunicipais;

X – A verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

XI – A verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

XII – As informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

XIII – O bem-estar no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena e no abate.

Art. 14 - Nos estabelecimentos de carnes e derivados sob inspeção do S.I.M., somente será permitida a entrada de matérias primas procedentes do S.I.F., S.I.S.E./MT e do S.I.M. deste município.

Art. 15 - Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados à alimentação humana só podem receber matérias primas de locais não fiscalizados, quando acompanhadas de Certificado de Inspeção Sanitária Animal (C.I.S.A.), emitidas pelos Médicos Veterinários do Município.

Art. 16 - Os servidores incumbidos da execução do presente Decreto terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pelo Departamento de Recursos Humanos da Prefeitura, da qual constará, além da denominação do órgão, nome completo, fotografia, cargo, data de expedição.

Parágrafo único – Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício das suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional quando convidados a se identificarem.

TÍTULO II
REGISTRO E TRANSFERÊNCIA DE ESTABELECIMENTOS

Art. 17 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no S.I.M.

Parágrafo único - O título de registro e o título de relacionamento é o documento emitido pelo chefe do Serviço de Inspeção Municipal ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Decreto.

Art. 18 - Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

I – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais, estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais, unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos

II – Usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, postos de refrigeração, granjas leiteiras e queijarias;

III – Estabelecimento de abate e Industrialização de Pescado;

IV – Estabelecimentos de Ovos Comerciais e Derivados;

V – Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas, Entrepostos de mel e cera de abelhas;

Art. 19 - O registro será requerido ao S.I.M., instruindo-se processo com os seguintes documentos:

I – requerimento de registro;

II – laudo de análise microbiológica da água;

III – apresentação da inscrição estadual, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, respeitando o que for pertinente a condição de microempreendedor individual;

IV – croqui das instalações na escala 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;

V – licenciamento ambiental, de acordo com a Resolução do CONAMA nº385/2006;

VI – alvará de licença e funcionamento da prefeitura; e

VII – atestado de saúde dos trabalhadores.

§ 1º - quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade deve ser acrescentado classificação secundária à sua classificação principal.

§2º - ao estabelecimento que realize atividades distintas na mesma área industrial, em dependências diferentes ou não, e pertencente ou não à mesma razão social, será concedido a classificação que couber a cada atividade, podendo ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Parágrafo único - No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 20 - As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos, sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido aprovados pelo S.I.M., através da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 21 - Qualquer ampliação, remodelagem ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após a aprovação prévia dos projetos pelo S.I.M., através da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 22 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, fornecido pelo órgão

Praça Felipe Ferreira Mendes, nº. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

oficial do Estado ou Município, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos, químicos e físicos seguintes:

I – Não demonstrar, na contagem padrão em placas, mais de 500 (quinhentas) Unidades Formadoras de Colônias (UFC);

II – Não demonstrar, no teste de determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes, maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 3 (três) tubos positivos na série de 10 ml (dez mililitros) e 3 (três) tubos negativos nas séries de 1 ml (um mililitro) e 0,1 (um décimo de mililitro) da amostra;

III – A água deve ser límpida, incolor, sem cheiro e de sabor próprio, agradável;

IV – Não conter mais de 500 ppm (quinhentas) partes por milhão de sólidos totais;

V – Conter no máximo 5 mg (cinco) miligramas por litro, de nitrogênio amoniacal;

VI – Ausência de nitrogênio nitroso e de sulfídrico;

VII – No máximo 2 mg (duas) miligramas de nitrogênio nítrico por litro;

VIII – No máximo 2 mg (duas) miligramas de matéria orgânica por litro;

IX – Grau de dureza inferior a 20 (vinte);

X – Chumbo, menos de 0,1 (um décimo) de parte por milhão;

XI – Cobre, menos de 3 (três) partes por milhão;

XII – Zinco, menos de 15 (quinze) partes por milhão;

XIII – Cloro livre, máximo 1 (uma) parte por milhão, quando se tratar de águas cloradas, e cloro residual mínimo de 0,005 (cinco centésimas) partes por milhão;

XIV – Arsênio, menos de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;

XV – Fluoretos, máximo de 1 (uma) parte por milhão;

XVI – Selênio, máximo de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;

XVII – Magnésio, máximo de 0,003 (três centésimos) partes por milhão;

XVIII – Sulfatos, no máximo 0,010 g (dez miligramas) por litro;

XIX – Componentes fenólicos, no máximo 0,001 (uma milionésima) parte por milhão.

§ 1º - quando as águas revelarem mais de 500 (quinhentas) UFC por mililitros impõe-se novo exame antes de condená-la.

§ 2º - mesmo que o resultado da análise seja favorável, o S.I.M. pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, tratamento de água com a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

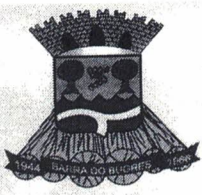
Art. 23 – Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das exigências fixadas neste Decreto, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional – PPHO ou programas considerados equivalentes pelo S.I.M., para serem implementados no estabelecimento em referência. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, e mediante apresentação da Licença de Operação emitida pela SEMA/MT, o Coordenador do S.I.M. autorizará a expedição do “TÍTULO DE REGISTRO”, constando do mesmo: número de registro, nome da firma, classificação

Praça Felipe Ferreira Mendes, nº. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

do estabelecimento, localização (Estado, Município, cidade, vila e povoado) e outros detalhes necessários.

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

Parágrafo único – O estabelecimento que interromper seu funcionamento, por período superior a 12 (doze) meses, terá o seu registro cancelado e só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos. Estando cancelado o registro, o material pertencente ao governo Municipal, inclusive de natureza científica, os arquivos, carimbos oficiais de inspeção municipal e os rótulos serão recolhidos à direção do S.I.M. Tratando-se da rotulagem, este serão inutilizado o que estiver em estoque.

Art. 25 – Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro da nova firma junto à Coordenação do S.I.M.

§1º - no caso de o comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita à Coordenação do S.I.M., esclarecendo os motivos da recusa.

§2º- as firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento de transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram em face das exigências deste Decreto.

§3º- enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento afim, em nome da qual esteja registrado.

§4º - No caso de o vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º e o comprador ou locatário não se apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias os documentos necessários à transferência respectiva é cassado o registro do estabelecimento, que só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§5º - Adquirido o estabelecimento por compra ou por arrendamento dos imóveis respectivos e reunida a transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 26 – tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma firma é respeitada, para cada um a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Praça Felipe Ferreira Mendes, n.º. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

TÍTULO III
OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 27 - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I - observar e fazer observar as exigências contidas no presente Decreto;

II - o estabelecimento de produção, processamento e comercialização artesanal e/ou de agricultura familiar de alimentos de origem animal deve manter, em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, os insumos e produtos processados com os lotes que originaram, bem como os dados de produção; manter livro ou fichário, para registro das informações, recomendações e visitas da inspeção e fiscalização, efetuadas para controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção, em conformidade com este Decreto;

III - apresentar semestralmente ao órgão sanitário competente mapas de produção e comercialização dos produtos.

Parágrafo único - As autoridades sanitárias competentes, no exercício de suas funções, devem apresentar a Carteira de Identificação Funcional e respectiva matrícula.

Art. 28 - As embalagens dos produtos comestíveis devem ser produzidas por empresas idôneas e recomendadas para tal uso.

§ 1º - As embalagens dos produtos, quando forem elaboradas com matérias primas naturais, devem ser produzidas em condições de higiene, conforme boas práticas de produção.

§ 2º - As embalagens e os rótulos dos produtos devem conter:

I - as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor;

II - a indicação de que é produto artesanal e/ou de agricultura familiar;

III - o seu número de registro, conforme estabelecido no Parágrafo único do artigo 17 deste Decreto.

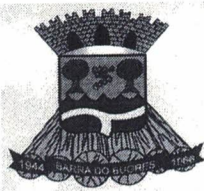
§ 3º - Os produtos de origem animal, quando a granel, devem ser expostos ao consumo acompanhados de folhetos e cartazes contendo as informações previstas neste artigo.

§ 4º - Os produtos artesanais orgânicos somente podem conter em sua embalagem esta qualificação quando devidamente fiscalizados e certificados.

§ 5º - Os selos de qualidade somente podem ser utilizados quando devidamente aprovados.

Art. 29 - Entregar quando cancelado o registro, o material pertencente ao Município, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de inspeção e as embalagens com marca do SIM, que serão recolhidos à direção do SIM.

Art. 30 - Todo estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º - Os estabelecimentos de produtos artesanais comestíveis de origem animal, deverão fornecer ao SIM, a relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

§ 2º - O transporte dos produtos até a comercialização deverá ser efetuado da maneira adequada, a fim de preservar a qualidade do produto.

TÍTULO IV
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS EM GERAL

Art. 31 - Na implantação e no funcionamento dos estabelecimentos que produzem produtos artesanais comestíveis de origem animal, o seu sistema de inspeção associado ao programa específico de inspeção e defesa sanitária animal, bem como o sistema de comercialização dos seus produtos, serão observados o que dispõe o artigo 13, itens I ao XIII deste Decreto;

Art. 32 - Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado, devendo satisfazer as seguintes condições básicas e comuns;

Art. 33 - Os estabelecimentos, domésticos ou micro industrial, que armazenem, processem ou vendam produtos comestíveis de origem animal, considerando-se a pequena escala, devem obedecer a preceitos simplificados de construção, limpeza e higiene e:

I - A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

II - A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos. Nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas.

III - Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

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

V - A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos não excedendo o limite máximo de 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados).

VI - O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

VII - Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

VIII - Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

a) - A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanificante.

IX - As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

a) - apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção;

b) - O pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

c) - Os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

d) - As paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações; e

e) - Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos;

X - É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

XI - Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos do item 3 do inciso IX do caput deste artigo.

XII - As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

XIII - Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

XIV - Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

XV - A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

XVI - Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.

XVII - É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

XVIII - É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

XIX - Os Instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

XX - Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

XXI - O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

XXII - Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.

XXIII - Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

XXIV - 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.

XXV - A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

XXVI - A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

XXVII - A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

XXIX - A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

XXX - A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

XXXI - As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

Handwritten signature: Hcy

Praça Felipe Ferreira Mendes, n.º 1000 - Centro, Barra do Bugres - MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

XXXII - É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Art. 34 - A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§ 1º - Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§ 2º - A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

§ 3º - O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

§ 4º - A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 35 - A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

Art. 36 - O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

§ 1º - Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§ 2º - Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§ 3º - Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papeis com tampa acionadas sem contato manual.

§ 4º - É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

§ 5º - É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

Art. 37 - As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

§ 1º - Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

§ 2º - É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

§ 3º - As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§ 4º - Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

§ 5º - Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

Praça Felipe Ferreira Mendes, nº. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

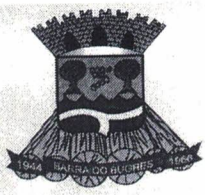
CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARRA DO BUGRES
Cuidando de nossa gente.

Hay



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

Art. 38 - A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único - Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração.

CAPÍTULO I
DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

Art. 39 - O controle sanitário dos rebanhos e demais criações que geram matéria-prima para a produção artesanal de alimentos é obrigatório e deve seguir a legislação e as normas técnicas vigentes, bem como as orientações dos órgãos sanitários competentes.

§ 1º - O controle de que trata o caput compreende também a inspeção anterior e posterior ao abate dos animais e das demais matérias-primas.

§ 2º - O leite destinado ao processamento de derivados para consumo humano deve ser pasteurizado sempre que as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas o exigirem.

TÍTULO V
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 40 - Todas as dependências e os equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

Parágrafo único - A Coordenação de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Animal do Município, ouvida a SEMA, poderá autorizar o tratamento artificial das águas servidas e residuais.

Art. 41 - O maquinário, carros, tanques, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

Art. 42 - Os pisos, paredes, equipamentos e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados antes, durante e após o funcionamento e convenientemente desinfetados, mediante emprego de substâncias registradas nos órgãos competentes.

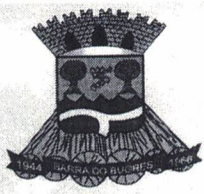
Art. 43 - Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização da inspeção distrital, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

Praça Felipe Ferreira Mendes, nº. 1000 - Centro, Barra do Bugres - MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

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

Art. 44 - O pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos.

Art. 45 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necropsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com antissépticos apropriados.

Art. 46 - É proibido utilizar as áreas onde se realizam trabalhos artesanais para outras atividades que não se relacionam ao trabalho, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência.

Art. 47 - É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas ou produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 02 (dois) por cento de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 48 - Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

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

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade artesanal no estabelecimento, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo a inspeção municipal comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

§ 3º - Exigir que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário, durante a manipulação e à saída dos sanitários.

Art. 49 - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes, ou continente que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 50 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 51 - O SIM poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessárias, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

CAPÍTULO I
CARNES E DERIVADOS
SEÇÃO I
CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS
SUBSEÇÃO I
PRODUTOS COMESTÍVEIS

Praça Felipe Ferreira Mendes, n.º 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT
CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922
Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

Art. 52 – Entende-se por “carne de açougue” as massas musculares maturados e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedente das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

§ 1º - Será considerada “fresca” a carne dos animais de açougue, obtida imediatamente após o abate, sem sofrer nenhum tratamento.

§ 2º - Será considerada “resfriada” a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio industrial e que esteja com temperatura entre 0°C (zero grau centígrado) e 7°C (sete graus centígrados).

§ 3º – Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7°C (sete graus centígrados).

§ 4º - Será considerada “congelada” a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio industrial e que esteja com temperatura interna abaixo de -5°C (menos de cinco graus centígrados).

§ 5º - Deverá constar sempre a identificação da espécie e do tratamento sofrido pela carne.

Art. 53 – Entende-se por “defumados” os produtos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um 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 essa finalidade e realizada com queima de madeiras resinosas, secas e duras.

Art. 54 - Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

Parágrafo Único - Quando a carne empregada não for de bovino, depois da designação “charque”, deve esclarecer a espécie de procedência.

SUBSEÇÃO II

PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 55 - São classificados como produtos não comestíveis ou subprodutos aqueles obtidos de matérias primas impróprias para a alimentação humana, mas com características adequadas ao seu posterior aproveitamento na alimentação de animais ou ainda em outros tipos de indústrias.

Art. 56 - Para fins deste Decreto, produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes da carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano e o que for destinado a esse fim pelo serviço de inspeção municipal.

Parágrafo único - O produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

Art. 57 - Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§1º - a condução do material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§2º - os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes.

Art. 58 - Quando os resíduos não comestíveis se destinarem às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 59 - É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Art. 60 - Os produtos de origem animal não comestíveis tais como as cerdas, as crinas, os pelos, as penas, os chifres, os cascos, as conchas e as carcaças, dentre outros, devem ser manipulados em seção específica para esta finalidade.

SEÇÃO II
CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 61 – Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

§1º - Abatedouro frigorífico;

I - entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§2º - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

I - entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

H. H. H.

Praça Felipe Ferreira Mendes, n.º 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

Art. 62 - Na constituição de razões sociais ou denominação e estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal a designação "frigorífico" só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial na elaboração dos produtos.

SEÇÃO III
CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE FUNCIONAMENTO

Art. 63 – Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer, além das condições básicas já previstas, as seguintes:

I – Estar localizado em área suburbana ou rural, ser instalado, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de áreas de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

II – Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que se permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente a trilhagem aérea, a fim de que, o animal dependurado após atordoamento, permaneça com a ponta do focinho distante do piso, no mínimo 75 cm (setenta e cinco centímetros). Fica permitido o uso de equipamentos simples, de multifuncionalidade, como o uso de mesa para depilação ou esfolação e evisceração, funil de sangria e outros em substituição à trilhagem aérea e o envase em sistema semiautomático ou similar do leite pasteurizado para o consumo direto.

III – Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

IV – Dispor de currais e pocilgas cobertas e/ou apriscos, com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, providos de bebedouros e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

V – Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitária, podendo ser tomado como referência os seguintes parâmetros:

- a - 800L (oitocentos litros) por bovino;
- b - 500L (quinhentos litros) por suíno;
- c - 200L (duzentos litros) por ovino ou caprino;
- d - 30L (trinta litros) por ave;

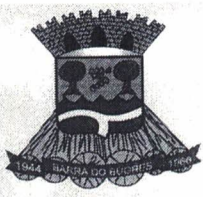
Hug

Praça Felipe Ferreira Mendes, nº. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

VI – Dispor de equipamentos e instalações para a produção de vapor e/ou água quente para uso diverso e com capacidade suficiente às necessidades do matadouro.

VII – Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependência de matança suficiente e ampla para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

VIII – Dispor nos estabelecimentos de abate, de dependências próprias para manipulação e acondicionamento de miúdos, estômagos e intestinos, que devem ser esvaziados e lavados em dependências separadas;

IX – Dispor de iluminação natural e artificial abundante bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

X – Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

XI – Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção, com os ângulos e cantos arredondados. Os parapeitos das janelas devem ser chanfrados.

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

XIII – Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis, e que permitam uma perfeita lavagem e desinfecção.

XIV – Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfícies lisas, que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

XV – Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, pias não acionadas manualmente, providas de sabão líquido e toalhas descartáveis. Os acessos, também, devem ser providos de lavadouros de botas.

XVI – Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento de águas residuais, dotada de canalização com diâmetro apropriado e de instalação para a retenção de gordura, águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

XVII – Dispor de esterilizadores fixos ou móveis para a esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de, no mínimo 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

Praça Felipe Ferreira Mendes, n.º 1000 - Centro, Barra do Bugres - MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARRA DO BUGRES
Cuidando de nossa gente.

Handwritten signature in blue ink.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

XVIII – Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

XIX – Deverão dispor de locais e equipamentos próprios para inspeção de cabeças, vísceras, carcaças e inspeção final.

XX – Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, acabamento das carcaças e de manipulação dos miúdos com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo serviço de inspeção sanitária.

XXI – Dispor de telas em todas as janelas, passagens para exterior e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É imprescindível, igualmente que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

XXII – Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro.

XXIII – Dispor de dependência, quando necessária, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal de serviço de inspeção sanitária do matadouro e localizada à sua entrada.

Art. 64 - Para o funcionamento adequado dos abatedouros, devem ser adotados os seguintes procedimentos:

I – Permitir o sacrifício dos animais somente após prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 3 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos pelos membros posteriores. A esfolagem só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

II – Depilar e raspar, obrigatoriamente, em seguida ao escaldamento em água quente entre as temperaturas limites de 62°C a 65°C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados), durante 2 (dois) a 5 (cinco) minutos, toda carcaça de suíno entregue ao consumo com a pele; após a operação depilatória, a carcaça será lavada, convenientemente, antes de eviscerada.

III – Eviscerar, sob as vistas de funcionário do serviço de inspeção sanitária, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas a cabeça e carcaça do animal; sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

IV – Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal aplicar as medidas preconizadas no artigo 144 e seus incisos da Regulamentação da Inspeção dos Produtos de Origem Animal do município aprovado pelo Decreto Municipal nº 042/2021.

Praça Felipe Ferreira Mendes, nº. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br

HUG



PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARRA DO BUGRES
Cuidando de nossa gente.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

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

VI – Proibir a prática de insuflação de animais e de órgãos parenquimatosos.

SUBSEÇÃO I
INSPEÇÃO “ANTE MORTEM” E “POST MORTEM”

Art. 65 – Cumprir, no que se refere à inspeção “ante mortem”, o disposto nos artigos 92 à 109 da Regulamentação da Inspeção dos Produtos de Origem Animal do município aprovado pelo Decreto Municipal nº 042/2021.

Art. 66 – Cumprir, no que se refere à inspeção “post mortem”, o disposto nos artigos 110 à 168 para bovinos; artigos 169 a 177 para aves; artigos 178 a 193 para pescado, artigos 194 a 203 para suínos e nos artigos 204 a 207 para ovinos e caprinos da Regulamentação da Inspeção dos Produtos de Origem Animal do município aprovado pelo Decreto Municipal nº 042/2021.

Art. 67 – Considerar, quando da inspeção de; animais, carcaças e vísceras, previsto nos artigos 104 e 105 da Regulamentação da Inspeção dos Produtos de Origem Animal do município aprovado pelo Decreto Municipal nº 042/2021, as limitações do estabelecimento, admitindo-se o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas, nos casos em que houver condições apropriadas para tal.

Art. 68 – Destruir, no próprio matadouro, os materiais condenados oriundos da sala de matança, utilizando para tal forno crematório ou outro meio apropriado.

Art. 69 - Quando se tratar de material com possível aproveitamento condicional para alimentação animal, admite-se o tratamento por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 2 (duas) horas, de forma que o material fique completamente cozido em todas as suas partes. Em caso de dúvida, proceder ao teste do suco rosado para verificação do cozimento completo. Permitir-se-á, excepcionalmente, a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial) desde que devidamente desnaturados com substâncias devidamente aprovadas para a finalidade e que o seu transporte seja efetuado em recipientes ou veículos estanques específicos.

Art. 70 – Marcar as carcaças ou vísceras julgadas em condições de consumo humano direto com os carimbos modelos 1 e 2 e as condenadas, após descaracterizadas, com o carimbo modelo 3, conforme Anexo. A carimbagem deve ser efetuada por funcionário de serviço de inspeção sanitária. A tinta utilizada na carimbagem deverá ser à base de violeta de metila (corante), conforme a seguinte fórmula: 10g (dez grammas) de violeta de metila em pó, 500 ml (quinhentos mililitros) de álcool absoluto de 450 ml (quatrocentos e cinquenta mililitros) de glicerina líquida, deve ser observada a seguinte técnica de preparação: dissolver a violeta de metila no

Praça Felipe Ferreira Mendes, nº. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br



HMS



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

álcool absoluto, aquecer de 45 a 50°C (quarenta e cinco a cinquenta graus Celsius) em banho-maria e adicionar a glicerina à mistura álcool/corante, agitando sempre. A tinta deve ser guardada em frasco escuro com tampa esmerilhada e devidamente identificado.

CAPÍTULO II
LEITE E DERIVADOS
SEÇÃO I
CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 71 – Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - Granja leiteira;
- II - Posto de refrigeração;
- III - Fábrica de laticínios;
- IV - Usina de beneficiamento;
- V - Queijaria.

§1º - Entende-se por **granja leiteira** o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§2º - Entende-se por **posto de refrigeração** o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru. Facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§3º - Entende-se por **fábrica de laticínios** o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§4º - Entende-se por **usina de beneficiamento** o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§5º - Entende-se por **queijaria** o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas

Praça Felipe Ferreira Mendes, nº. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARRA DO BUGRES
Cuidando de nossa gente.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

§6º – a propriedade rural deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

SEÇÃO II
DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE LEITE E
DERIVADOS
Subseção I
Da Estrutura Física

Art. 72 - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados deve receber, no máximo 2.000 litros de leite por dia para processamento.

Art. 73 - O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§1º - A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§2º - A área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

§3º - O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

Art. 74 - A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

Art. 75 - O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.

Art. 76 - O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.

§1º - Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§2º - A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.



Handwritten signature in blue ink.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

§3º - Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

Art. 77 - A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§1º - As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias.

§2º - 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.

§3º - 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.

§4º - Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

§5º - O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

Art. 78 - Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento.

§1º - O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos a identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§2º - 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.

Art. 79 - O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§1º - O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§2º - Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.



Hij



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

§3º - Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

Art. 77 - A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§1º - As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias.

§2º - 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.

§3º - 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.

§4º - Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

§5º - O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

Art. 78 - Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento.

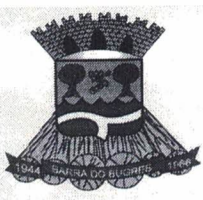
§1º - O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos a identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§2º - 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.

Art. 79 - O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§1º - O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§2º - Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

Subseção II
Dos Equipamentos e Utensílios

Art. 80 - Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;
- II - resfriador a placas;
- III - bomba sanitária; e
- IV - tanque de estocagem.

§ 1º - Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

I - realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;

II - recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e

III - industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

§ 2º - Para o pré-beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento deve possuir ainda cuba para recepção.

Art. 81 - A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

§ 1º - Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus centígrados a setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termo registradores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite.

§ 2º - Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois graus centígrados a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

Art. 82 - Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;
- II - pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida;
- III - tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta; e
- IV - envasadora.

Flus





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º - O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

§ 2º - O tanque de dupla camisa deve dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termo registradores e termômetros.

§ 3º - O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados) durante todo o período de estocagem.

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

§ 5º - O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§ 6º - É proibida a pasteurização de leite pré-ensado.

§ 7º - É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

Art. 83 - Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

Art. 84 - A higienização de caixas de transporte reutilizáveis de leite e produtos lácteos deve ocorrer em área exclusiva e coberta.

Art. 85 - Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos:

I - fermenteira;

II - envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira; e

III - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

§1º - A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§2º - A fermentação de produtos pré-ensados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Art. 86 - Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla; ou

II - tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

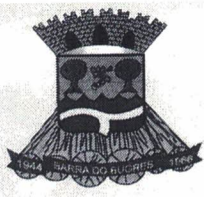
Praça Felipe Ferreira Mendes, n.º 1000 - Centro, Barra do Bugres - MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br

Hus





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

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

§ 2º - Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.

§ 3º - Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

§ 4º - A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

§ 5º - A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

Art. 87 - Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

Parágrafo único - O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de queijo e creme de leite.

Art. 88 - Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - padronizadora ou desnatadeira;

II - tanque de fabricação de camisa dupla; e

III - envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

Parágrafo único - Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

Art. 89 - Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla;

II - bateadeira; e

III - lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos.

§ 1º - O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos para produção de creme de leite, exceto a envasadora.

§ 2º - A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.

Praça Felipe Ferreira Mendes, nº. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

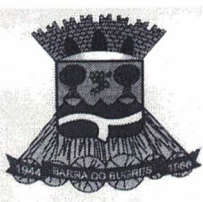
CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARRA DO BUGRES
Cuidando de nossa gente.

Haus



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

Art. 90 - Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II - equipamento para lacrar a embalagem que assegure inviolabilidade do produto.

Art. 91 - Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou

II - tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.

Parágrafo único - Quando utilizada a injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

CAPÍTULO IV
DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE
PRODUTOS
DAS ABELHAS E DERIVADOS

Seção I
Da Estrutura Física

Art. 92 - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados deve receber, no máximo 40 toneladas de mel por ano para processamento.

Art. 93 - O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§1º - A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 2º - O estabelecimento que recebe matéria-prima a granel deve possuir área para limpeza externa dos recipientes.

§ 3º - As melgueiras podem ser mantidas na área de recepção desde que seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção.

Art. 94 - 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.

§1º - As áreas devem ser separadas por paredes inteiras das demais dependências.

§2º - O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

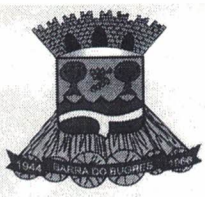
Praça Felipe Ferreira Mendes, nº. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br



Handwritten signature in blue ink.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

§3º - As melgueiras podem ser armazenadas juntamente com as demais matérias-primas.

Art. 95 - O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises necessárias para o controle da matéria prima e produto.

§1 - Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos;

§2 - A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento de análise de umidade no mel.

Art. 96 - A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§1º - 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.

§2º - 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.

§3º - 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.

§4º - O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras.

Art. 97 - O estabelecimento que recebe mel a granel deve possuir área destinada à lavagem de vasilhame.

Seção II
Dos Equipamentos e Utensílios

Art. 98 - Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - mesa desoperculadoras;
- II - centrífuga; e
- III - baldes.

Art. 99 - Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - baldes;
- II - filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

- III - tanque de decantação; e
- IV - torneira.

§1º - Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

§ 2º - Para envasamento em saches, o estabelecimento deve possuir ainda dosadora de sache, calha, tanque pressurizado, tanque para lavagem e mesa para secagem.

§ 3º - 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.

§ 4º - Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir ainda estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa.

§ 5º - Quando o estabelecimento realizar mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, deve possuir homogeneizador.

Art. 100 - Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - bandejas e pinças;
- II - soprador; e
- III - mesa ou bancada.

Parágrafo único - Para produção de pólen apícola desidratado é necessário ainda a estufa de secagem.

Art. 101 - Para beneficiamento de cera de abelha, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - derretedor de cera;
- II - filtro;
- III - forma; e
- IV - mesa ou bancada.

Parágrafo único - Para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento deve possuir ainda laminadora e cilindro alveolador.

Art. 102 - Para produção de extrato de própolis, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - recipiente de maceração;
- II - filtro;
- III - vasilhame para transferência do produto; e
- IV - recipiente de estocagem.

Art. 103 -. Para beneficiamento de geleia real, são necessários os seguintes equipamentos:



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

- I - cureta; e
- II - mesa ou bancada.

Parágrafo único - Para a produção de geleia real liofilizada, é necessário ainda o liofilizador.

Art. 104 - O pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina devem ser armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

Art. 105 - 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.

CAPÍTULO V
DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE OVOS DE GALINHA E OVOS DE CODORNA E DERIVADOS

Seção I
Da Estrutura Física

Art. 106 - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados deve receber, no máximo, três mil e seiscentos ovos de galinha ou dezoito mil ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo.

Art. 107 - O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção e internalização da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

§ 1 - A seleção, quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento.

§ 2 - A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 3 - Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Art. 108 - 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.

Parágrafo único - A higienização das caixas de transporte de matéria prima pode ser realizada na área de recepção, desde que em momento distinto do recebimento dos ovos.

Handwritten signature in blue ink, possibly 'Hus'.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

Art. 109 - 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.

Art. 110 - A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1º - Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 16º C (dezesesseis graus centígrados).

§ 2º - A higienização de utensílios e das embalagens primárias para acondicionamento dos ovos de galinha e ovos de codorna imersos 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.

§ 3º - A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia de sua utilização.

Art. 111 - O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1º - O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2º - Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico sanitárias e de operação do estabelecimento.

Art. 112 - O estabelecimento deve utilizar matéria-prima proveniente de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

Seção II
Dos Equipamentos e Utensílios

Art. 113 - A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para este fim.

§1º - Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem.

§2º - É proibida a lavagem por imersão dos ovos.

§3º - 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.

Praça Felipe Ferreira Mendes, n.º 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

§ 4º - É proibida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, com exceção do cloro que poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50 ppm (cinquenta partes por milhão).

Art. 114 - Para a produção de ovos de galinha, são necessários os seguintes equipamentos:

I - câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para a operação de ovoscopia;

II - classificador por peso; e

III - recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Parágrafo único - Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

Art. 115 - As operações de ovoscopia, classificação por peso, lavagem e secagem podem ser realizadas por processos equivalentes aos dispostos nos artigos 113 e 114 deste Decreto.

Art. 116 - As embalagens primária e secundária para ovos de galinha e ovos de codorna e derivados devem ser de primeiro uso.

Parágrafo único - A embalagem secundária pode ser reutilizada, desde que fabricada com material impermeável, resistente e que permita limpeza e desinfecção.

Art. 117 - Para a produção de produtos líquidos de ovos é necessário:

I - equipamento ou utensílio para quebra;

II - peneira ou filtro;

III - recipiente coletor provido de embalagem primária;

IV - recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação;

V - tanque de recepção;

VI - filtro de linha sob pressão;

VII - pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular;

VIII - resfriador a placas ou resfriador tubular;

IX - tanque pulmão;

X - envasadora; e

XI - câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

§ 1º - Os equipamentos utilizados para a quebra mecanizada devem ser operados a uma velocidade que permita a segregação de ovos considerados impróprios.

§ 2º - O pasteurizador deve dispor de controle automático de temperatura, Termo registradores e termômetros.



Huy



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

§3º - Os estabelecimentos que transportam produtos para outro estabelecimento sob inspeção oficial para serem pasteurizados ficam dispensados de possuir pasteurizador, resfriador, tanque pulmão e envasadora.

§ 4º - Os produtos, quando não pasteurizados imediatamente após a quebra, devem:

I - ser resfriados e mantidos a temperatura de 2°C a 4° C (dois graus centígrados a 4 graus centígrados) e submetidos à pasteurização no período máximo de 72 (setenta e duas) horas após a quebra; ou

II - ser congelados e atingir a temperatura de -12 °C (menos doze graus centígrados) em até 60 (sessenta) horas após a quebra e submetidos à pasteurização.

§ 5º - Os produtos líquidos de ovos devem ser envasados em embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento, que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§ 6º - Os produtos líquidos de ovos devem ser refrigerados ou congelados imediatamente após a pasteurização e assim mantidos durante todo o período de estocagem.

Art. 118 - Para 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.

§ 1º - Para o processamento de produtos submetidos a tratamento térmico os estabelecimentos devem possuir ainda:

- I - recipiente para tratamento térmico do produto envasado; e
- II - termômetro.

§ 2º - 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.

§ 3º - Os produtos não submetidos a tratamento térmico devem ser mantidos sob refrigeração.

Handwritten signature in blue ink, possibly 'Hus'.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

§ 4º - 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.

TÍTULO VI
INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 119 - As infrações ao presente Decreto serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único – incluem-se entre as infrações previstas neste Decreto, atos que procurem embarçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização: desacato, suborno, ou simples tentativa; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Higiênico-Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 120 - Os autos de infração e penalidades serão lavrados pelo Médico Veterinário inspetor do SIM, e a graduação das penalidades correspondentes serão aplicados pelo Coordenador do SIM.

Art. 121 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de Origem Animal:

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

II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – que não estiverem de acordo com o previsto no presente Decreto.

Art. 122 – Nos casos do artigo anterior, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro, será adotado o seguinte critério:

I - Nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o beneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;

II - Nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Praça Felipe Ferreira Mendes, nº. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT

CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922

Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br



Hij



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

Art. 123 – Além dos casos específicos previstos neste Decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral o disposto no artigo 543 do Regulamento Inspeção dos Produtos de Origem Animal do município de Barra do Bugres-MT, aprovado pelo Decreto Municipal nº 042/2021.

Art. 124 – As penalidades a que se refere o presente Decreto serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 125 – Toda inadimplência, originária de um processo administrativo; não quitada, será condicionante ou agravante para o registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 126 – As multas a que se refere o presente Decreto serão dobradas na reincidência, e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

§1º - A ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§2º - A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM, que poderá determinar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio municipal.

§3º - A suspensão da Inspeção Municipal é aplicada pelo Inspetor Médico Veterinário do SIM, à qual está subordinado o estabelecimento; a cassação do registro é alçada do Coordenador do SIM.

Art. 127 – Para garantir o cumprimento das disposições legais pertinentes à Inspeção Industrial e Higiênico-Sanitária dos Produtos de Origem Animal, as autoridades policiais operarão em estreita colaboração com o SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável.

Art. 128 – Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 129 - O auto de infração deve ser assinado pelo Médico Veterinário Inspetor do SIM que constatar infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma ou por duas testemunhas.

Parágrafo único – Sempre que o infrator ou as testemunhas se neguem a assinar o auto, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 130 – A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Coordenador do SIM para fazer parte do processo administrativo, e a terceira constituirá o arquivo do SIM.

Huy



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

Art. 131 – O auto de multa será lavrado, assinado pelo Inspetor Médico Veterinário do SIM e conterá os elementos que deram lugar à infração.

Art. 132 – Nos casos em que fique evidenciado não haver ou não ter havido dolo ou má fé, e tratando-se de primeira infração, o Coordenador do SIM deixará de aplicar a multa, cabendo ao Médico Veterinário que lavrou o auto de infração notificar o infrator e orientá-lo convenientemente.

Art. 133 – O infrator uma vez multado terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao Coordenador do SIM o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora municipal ou apresentar defesa por escrito cujo texto fará parte do processo administrativo.

Parágrafo único – O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o presente artigo é contado a partir do dia e hora em que o autor (infrator) tenha sido notificado da lavratura do auto de infração.

Art. 134 – A apreciação e julgamento do recurso referente ao artigo anterior serão julgados por um Comitê composto pelo Secretário Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável, pelo Coordenador do SIM, pelo Coordenador da Vigilância Sanitária e pela Assessoria Jurídica do Município.

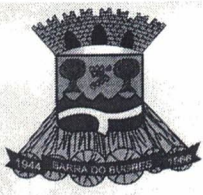
Art. 135 – O envolvimento e/ou a conivência de servidores do SIM em irregularidades passíveis de punição, é regulada pelo que dispõe o Estatuto do Servidor Público (Lei Complementar nº 001/2005).

Art. 136 – Os servidores do SIM, ou da Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável com delegação de competência, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione por qualquer forma com produtos de origem animal.

TÍTULO VII
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 137 - A Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal, bem como normas de funcionamento de agroindústrias rurais de pequeno porte de produtos de origem animal que não estejam contemplados no presente Decreto. As normas serão baixadas de acordo com a necessidade do município frente ao interesse dos produtores rurais de pequeno porte em produzir e comercializar estes produtos e seus derivados.

Art. 138 - Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

Art. 139 - A Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável editará normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, no prazo de 120 (cento e vinte dias) após a publicação deste Decreto, de acordo com o Decreto Federal nº5741/2006.

Art. 140 - O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar

§1º - O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Barra do Bugres no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Decreto, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§2º - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 141 - A Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável terá prazo de 120 dias após a publicação deste Decreto para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único - Será de responsabilidade da Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 142 - O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 143 - Estabelecimentos que estejam funcionando com obras concluídas ou funcionando como agroindústrias rurais de pequeno porte e que, em virtude deste Decreto, queiram passar à jurisdição do SIM, podem enquanto se processa o registro. Em tais casos caberá ao SIM fixar o prazo para adequação.

§1º - Fixado o prazo a que se refere este artigo, os estabelecimentos que não tiverem sido registrados terão seu funcionamento interditado e só poderão retomá-lo depois de legalizada a situação.

§2º - A transgressão do disposto no parágrafo anterior implicará na apreensão de todos os produtos, onde se encontrem desde que tenham sido despachados após a suspensão da Inspeção Municipal sem prejuízo de outras penalidades que couberem.

§3º - Durante o prazo estabelecido para a legalização dos estabelecimentos, os mesmos ficam sujeitos às disposições do presente Decreto.

Art. 144 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

Hus



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

§ 1º - A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal incluem os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Decreto.

§2º - Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Decreto:

- a - Matérias primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;
- b - Princípios Básicos ou Composição Centesimal;
- c - Tecnologia do Produto.

Art. 145 – É vedado o comércio de produtos provenientes de estabelecimentos que ainda não estiverem sujeitos à Inspeção Municipal nas áreas onde esta, já tenha sido implantada.

Art. 146 – Serão solicitadas às autoridades de Saúde Pública as MEDIDAS necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de Fiscalização Industrial e Higiênico-Sanitárias estabelecidas neste Decreto.

Art. 147 – Caberão à Polícia Militar, Civil, Promotoria Pública e Secretaria de Saúde dar apoio necessário ao cumprimento deste Decreto.

Parágrafo único – À Secretaria Municipal de Saúde compete, através do Departamento de Vigilância Sanitária, a fiscalização nos estabelecimentos comerciais atacadistas, varejistas e similares, a fim de apurar a venda de tais produtos devidamente inspecionados, sendo que, caso existam produtos não inspecionados de origem bovina, estes serão apreendidos e oportunamente recolhidos e incinerados, sem prejuízo às demais sanções, tanto de ordem administrativa quando de origem criminal.

Art. 148 – O presente Decreto poderá ser alterado no todo ou em parte, de acordo com interesse do SIM, ou por conveniência administrativa.

Parágrafo único – ocorrendo a necessidade de se processar a alteração facultada neste artigo, deverá ser observada a preservação do padrão sanitário da matéria prima e dos respectivos produtos.

Art. 149 – Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Decreto e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável, constantes no orçamento do Município de Barra do Bugres-MT e será objeto de regulamentação específica.

Art. 150 – As normas não previstas neste Decreto, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescado e derivados, de leite e derivados, de ovos e derivados, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Trânsito e Certificação de Produtos de Origem

Praça Felipe Ferreira Mendes, nº. 1000 - Centro, Barra do Bugres – MT
CEP: 78.390-000 - Pabx: (65) 3361-1921/1922
Email: gabinete@barradobugres.mt.gov.br





ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO BUGRES
GABINETE DO PREFEITO

Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Art. 151 – Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Decreto, serão resolvidos por meio de resoluções e decretos baixados pela Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Sustentável.

Art. 152 - Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Barra do Bugres - MT, em 03 de setembro de 2021.

DIVINO HENRIQUE RODRIGUES DOS SANTOS
Prefeito Municipal