

Essa publicação está na edição do(s) dia(s): 10 de Maio de 2022.

DECRETO Nº 037/2022.

De 09 de maio de 2022.

“Regulamenta a Lei Municipal nº 525 de 11 de junho de 2021, Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Novo Mundo – S.I.M ”

O EXMO. SENHOR PREFEITO MUNICIPAL de Novo Mundo, Estado de Mato Grosso, no uso das atribuições legais,

Art. 1º. Art. 1º. Fica aprovado o Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Novo Mundo – S.I.M., em anexo, parte integrante deste Decreto.

Art. 2º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

REGISTRE-SE,

PUBLIQUE-SE,

CUMPRA-SE

Gabinete do Prefeito de em Novo Mundo/MT, aos 09 de maio de 2022.

ANTONIO MAFINI

Prefeito Municipal

ANEXO I

REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE NOVO MUNDO – SIM

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente Regulamento estabelece normas para o Serviço de Inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal e o Registro Sanitário dos estabelecimentos no Município de Novo Mundo/MT., destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

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

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 3º. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será gerida de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados da mesma maneira em todos os estabelecimentos inspecionados.

Parágrafo único. Os estabelecimentos deverão adotar as Boas Práticas de Fabricação – BPF, seguindo as orientações dadas pelo Responsável Técnico.

Art. 4º. A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento e normas complementares integram os princípios de defesa sanitária animal e a execução ou colaboração em programas ou procedimentos a ela relacionados, bem como à saúde pública à preservação do meio ambiente.

Parágrafo único. Compete a coordenação do Serviço de Inspeção Municipal, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas visando a integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e de defesa sanitária animal conduzidos pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Novo

Mundo.

Art. 5º. As atividades de normatização, fiscalização e execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente através do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM.

Parágrafo único. A coordenação das atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverá ser realizada por um Médico Veterinário.

Art. 6º. Para efeito deste Regulamento, entende-se por:

I - Adequado: O suficiente para alcançar o fim almejado;

II - Aditivo alimentar: Todo e qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos sem o propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, realizado durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenamento, transporte ou manipulação de um alimento;

III - Agricultura Familiar: Atividade praticada no meio rural e que não possua área superior a 4 módulos fiscais, que utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; que tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio empreendimento e que dirija seu empreendimento com sua família.

IV - Agroindústria Familiar: Aquela realizada pela agricultura familiar, localizadas em comunidades rurais ou próximas, que em muitas regiões pode ser popularmente entendida como produto colonial;

V - Agroindústria de Pequeno Porte: Aquela caracterizada por ter produção de média escala como regra, reunindo um conjunto de pessoas organizadas coletivamente, formal ou informalmente, em grupos, associações e/ou cooperativas, mas podendo ser propriedade individual ou familiar;

VI - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): Processo de coleta e interpretação das informações sobre os riscos e as condições de sua presença, visando quantificar e qualificar sua significância quanto à conformidade dos produtos de origem animal;

VII - Animais de açougue: São os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos), aves domésticas, e os animais silvestres criados em cativeiro;

VIII - Animal silvestre: É aquele animal cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;

IX - Autosserviço: É o sistema de comercialização no varejo e/ou no local/empresa, de produtos de origem animal devidamente inspecionados e registrados, que são fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor, pronto para oferta e que fiquem expostos a disposição do consumidor final;

X - Boas Práticas de Fabricação (BPF): Procedimentos higiênicos sanitários e operacionais aplicados em todo o fluxo de produção, desde a obtenção dos ingredientes e matérias-primas até a distribuição do produto final, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XI - Casa atacadista: Estabelecimento que não realiza qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal, recebendo-os e comercializando-os devidamente acondicionados e rotulados em sua embalagem original;

XII - Contaminação cruzada: É a possibilidade da transferência de patógenos de um produto a outro, através de contato direto ou indireto, por manipuladores, utensílios, equipamentos, acessórios ou pelo ar;

XIII - Controle integrado de pragas: Sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas que comprometam a segurança dos produtos.

XIV - Desinfecção: Procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos, químicos ou enzimáticos.

XV - Embalagem: Invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

XVI - Entrepasto de produtos de origem animal: Estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal e seus subprodutos, frescos ou frigorificados, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por este Regulamento;

XVII - Estabelecimento de produto de origem animal: Qualquer instalação, local ou dependência, incluídas suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como, onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com fim comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, do pescado, dos ovos e dos produtos apícolas;

XVIII - Fauna silvestre brasileira: Todos os animais pertencentes às espécies nativas, migratórias e quaisquer outras, aquáticas ou terrestres, reproduzidas ou não em cativeiro, que tenham seu ciclo biológico ou parte dele ocorrendo naturalmente dentro dos limites do território brasileiro ou em suas águas jurisdicionais;

XIX - Fiscalização: Ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público com poder de polícia, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

XX - Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas: limpeza e sanitização;

XXI - Inspeção: Atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em medicina veterinária, pautado na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

XXII - Limpeza: Remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável, das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XXIII - Lote: É o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

XXIV - Parceria: Designa todas as formas de sociedade que, sem formar uma nova pessoa jurídica, são organizadas entre os setores público e privado e que entre si colaboram nos âmbitos social, técnico e econômico visando a consecução de fins de interesse público;

XXV - Produção artesanal: Aquela realizada em pequena escala de produção, que se utiliza de micro e pequenas estruturas físicas, valendo-se, geralmente, de mão de obra intensiva, agregando aos produtos características peculiares de aspectos históricos, culturais, geográficos e de criatividade humana que lhe conferem identidade;

XXVI - Produtos apícolas: Produtos derivados de abelha entre eles compreendidos os comestíveis: mel, própolis, pólen, geleia real e os não comestíveis: a cera de abelha.

XXVII - Produto de origem animal: É todo o produto, subproduto, matéria prima ou afim, proveniente, relacionado ou derivado de qualquer animal, comestível ou não comestível, destinado ou não à alimentação humana, adicionado ou não de vegetais ou de aditivos para sua conservação, condimentação, coagulação, fermentação ou colorização, entre outros, independentemente de ser designado como “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero”;

XXVIII - Produto de origem animal clandestino: É todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;

XXIX - Produtos de origem animal de alto risco: É todo aquele que ultrapasse os limites físico-químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;

XXX - Produtos de origem animal de baixo risco: É todo aquele que se apresente abaixo dos limites físico-químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;

XXXI - Programas de autocontrole: Elaboração, aplicação, registro, verificação e revisão de métodos de controle de processos por meio das Boas Práticas de Fabricação, visando a qualidade, sanidade identidade e inocuidade do produto final;

XXXII - Responsável técnico legalmente habilitado: Profissional que tenha cursado a disciplina de tecnologia, industrialização e conservação dos produtos de origem animal ou análogos, conforme avaliação do órgão fiscalizador da profissão e no qual deve estar inscrito ou profissionais com formação superior em Medicina Veterinária devidamente inscritos em seu Conselho de Classe (CRMV/MT);

XXXIII - Registro: Ato administrativo de inscrição do estabelecimento de produtos de origem animal no órgão competente de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, privativo do poder público, formalizado pelo Certificado de Registro autorizando o seu funcionamento;

XXXIV - Registro prévio: Autorização condicional e provisória do órgão competente, permitindo ao estabelecimento de produtos de origem animal exercer suas atividades até a obtenção do registro definitivo no órgão de inspeção industrial e sanitária;

XXXV - Rotulagem: Ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres, legendas, figuras ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, pintada, estampada ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

XXXVI - Visitante: É toda a pessoa não pertencente à área ou setor onde os alimentos são processados.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS E DO REGISTRO

Seção I

Da Classificação dos Estabelecimentos

Art. 7º. Os estabelecimentos sujeitos a este Regulamento classificam-se em:

I - Estabelecimentos de carnes e derivados:

- a) Matadouros: São estabelecimentos dotados de instalações para matança de animais de açougue ou silvestres e equipados com instalações frigoríficas;
- b) Fábricas de Conservas: São os estabelecimentos de transformação e industrialização da matéria-prima, para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano;
- c) Matadouro e Fábrica de Conservas: São os estabelecimentos que realizam as atividades descritas nas alíneas “a” e “b” deste inciso;
- d) Entrepósitos de carnes e derivados: São os estabelecimentos de recebimento, corte, desossa, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes refrigeradas de animais de açougue e silvestres no atacado.

II - Estabelecimentos de peixes e produtos da pesca:

- a) Entrepósitos de peixes e produtos da pesca: São os estabelecimentos com instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição do peixe e produtos da pesca;
- b) Estabelecimentos industriais: São os estabelecimentos com instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do peixe e produtos da pesca.

III - Estabelecimentos de leite e derivados:

- a) Propriedades rurais: São propriedades geralmente situadas em zona rural e que produzem leite em conformidade às normas específicas para cada tipo;
- b) Entrepósitos de leite e derivados: São os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação de leite, do creme e outras matérias primas, para depósito por curto prazo e posterior transporte à indústria;
- c) Estabelecimentos industriais: São os estabelecimentos de recebimento de leite e matérias primas para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios.

IV - Estabelecimentos de ovos e derivados:

- a) Granjas Avícolas: São os estabelecimentos produtores de ovos;
- b) Estabelecimentos industriais: São os estabelecimentos de recebimento e industrialização de ovos.
- c) Entrepósitos de ovos: São os estabelecimentos de recebimento, limpeza, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos “in natura”, oriundos de produção própria ou de terceiros;

V - Estabelecimentos de produtos apícolas:

- a) Apiários: Compreende os estabelecimentos destinados extração de produtos apícolas;
- b) Estabelecimento Industrial: Compreende os estabelecimentos habilitados à extração e/ou recebimento, classificação, industrialização, beneficiamento, tratamento, transformação, acondicionamento, identificação, depósito, expedição e produção de produtos apícolas.

VI - Estabelecimento com autosserviço:

Compreende os estabelecimentos com sistema de comercialização no varejo, de produtos de origem animal e seus derivados, devidamente inspecionados e registrados, que são fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor, pronto para oferta e que fiquem expostos à disposição do consumidor final.

Art. 8º. A identificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser efetuada através de letras maiúsculas, adotando-se a seguinte nomenclatura:

I - "F", para matadouros de bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e animais silvestres;

II - "A", para matadouros de aves, coelhos e rãs;

III - "C", para fábrica de conservas;

IV - "EC", para entreposto de carnes e seus derivados;

V - "L", para os estabelecimentos/entreposto de leite e derivados;

VI - "M", para os estabelecimentos de produtos apícolas;

VII - "O", para os estabelecimentos de ovos e derivados;

VIII - "P", para os estabelecimentos de pescados e derivados.

IX - "AS", para estabelecimentos que realizem o autosserviço.

Seção II

Do Registro dos Estabelecimentos

Art. 9º. Nenhuma obra de construção, reforma, ampliação ou adaptação de estabelecimentos de produtos de origem animal será autorizada para exploração de comércio municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas neste regulamento.

Art. 10. É obrigatório o registro no órgão competente de todo o estabelecimento de produtos de origem animal, com sede no território municipal.

§ 1º. O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal –SIF, do Ministério da Agricultura, isenta seu registro nos órgãos estadual ou municipal de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 11. Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento de produtos de origem animal deverá atender às exigências técnicas e higiênico- sanitárias fixadas pelo S.I.M., bem como, manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados

Art. 12. O registro das pessoas físicas ou jurídicas no Serviço de Inspeção Municipal se dará por meio de requerimento protocolado junto ao Município de Novo Mundo e instruído com os documentos exigidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 13. Havendo obras a serem executadas no estabelecimento de produtos de origem animal, o processo de registro será suspenso ou arquivado pelo SIM/POA, caso estas não sejam iniciadas e concluídas no prazo determinado no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução.

Art. 14. O deferimento ao pedido de desarquivamento do processo de registro deve ser solicitado ao coordenador do SIM/POA, estando condicionado a uma reavaliação pelo SIM/POA e na qual será verificado o atendimento aos requisitos deste Regulamento e normas complementares.

Art. 15. O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM/POA a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias a contar da paralisação, sob pena de ter cancelado o seu registro.

Art. 16. O estabelecimento registrado e que estiver inativo por período superior a cento e oitenta (180) dias deverá informar ao SIM/POA, com antecedência mínima de quinze (15) dias, o reinício das suas atividades.

Parágrafo único. A manutenção do registro condiciona-se à comprovação das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, apurada em vistoria específica efetuada por Médico Veterinário fiscal do SIM/POA.

Art. 17. O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro no SIM/POA, informando no prazo de trinta (30) dias a contar do fato, as eventuais alterações em seu contrato social ou os ajustes relacionados e efetivados.

Art. 18. As construções, reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionados à prévia aprovação da Coordenação do SIM/POA.

Parágrafo único. Os fiscais do SIM/POA realizarão inspeções periódicas das obras em andamento, nos estabelecimentos em construção ou em reforma, tendo em vista o projeto aprovado.

Art. 19. O SIM/POA deverá manter em arquivo cópia dos processos de registro dos estabelecimentos de que trata este Regulamento.

Art. 20. Não serão registrados no SIM/POA os estabelecimentos que:

I - Pela natureza de suas atividades possa prejudicar a saúde e a segurança do município, imóveis, estabelecimentos e meio ambiente circunvizinhos;

II - Estiver situado nas proximidades de qualquer fonte de contaminação ou poluição que comprometa a saúde e a segurança de seus trabalhadores, ou que possa comprometer a qualidade de seu produto final;

III - Realizar abate em zona urbana, ou qualquer outra zona não autorizada pela Secretaria de Administração;

IV - Não possuir fornecimento adequado de energia elétrica;

V - Não possuir fornecimento adequado de água segundo as determinações;

VI - Não cumprir com as exigências emitidas pelo SIM/POA.

Art. 21. Os estabelecimentos deverão estar situados distantes de criações de animais, em zonas isentas de odores indesejáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento fumaça, poeira e outros contaminantes.

§ 1º. Os prédios deverão ser construídos, preferencialmente, em centro de terreno e com afastamento mínimo de 05 (cinco) metros da via pública, com entradas, preferencialmente, pelas laterais, que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias primas e veículos transportadores de produtos, observando ainda, se possível, a implantação de entradas independentes.

§ 2º. Os estabelecimentos já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição sejam realizadas dentro das dependências do empreendimento.

§ 3º. Os estabelecimentos devem dispor de área delimitada fisicamente e suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências.

Seção III

Do Registro Prévio

Art. 22. Compete à Coordenação do SIM/POA, atendidas as condições estabelecidas neste artigo, conceder o registro prévio ao estabelecimento de produtos de origem animal, permitindo o seu funcionamento.

§ 1º. O registro prévio terá prazo de validade determinado, fixado conforme o cronograma proposto e aprovado.

§ 2º. O registro prévio será concedido após satisfeitas as seguintes condições:

I - Apresentação da documentação completa, nos termos exigidos no Art. 29 deste Regulamento;

II - Cumprimento das exigências mínimas estabelecidas no art. 47º deste Regulamento;

III - Firmado e aprovado o **Termo de Compromisso de Implantação ou Execução**, este compreendendo o cronograma das ações a serem efetivadas à obtenção do registro definitivo no SIM/POA.

Art. 23. O Termo de Compromisso de Implantação ou Execução deverá ser acordado e aprovado entre o proprietário do estabelecimento requerente ou seus representantes e o Médico Veterinário fiscal do SIM/POA.

Parágrafo único. Para a elaboração do Termo de Compromisso de Implantação ou Execução, o Médico Veterinário fiscal do SIM/POA deverá vistoriar o local, as instalações e os equipamentos do estabelecimento aspirante ao registro prévio, lavrando **Laudo de Vistoria Preliminar**.

Art. 24. Satisfeitos os requisitos técnicos, as exigências higiênico-sanitárias mínimas estabelecidas neste Regulamento e em normas complementares, o Coordenador do SIM/POA **expedirá o Certificado de Registro Prévio**, autorizando o funcionamento condicional e provisório do estabelecimento de produtos de origem animal, para aquelas atividades para as quais foi liberado.

Art. 25. Na vigência do registro prévio, o Médico Veterinário fiscal do SIM/POA deverá gerir junto ao proprietário do estabelecimento de produtos de origem animal o cumprimento do **Termo de Compromisso de Implantação ou Execução**, orientando-o nas ações e procedimentos firmados e relacionados às condições higiênico-sanitárias.

Art. 26. O estabelecimento provisoriamente registrado está sujeito à fiscalização do SIM/POA e às penalidades previstas neste Regulamento, devidamente apuradas em processo administrativo.

Art. 27. O não cumprimento do Termo de Compromisso de Implantação ou Execução pelo estabelecimento provisoriamente registrado no SIM/POA, salvo motivo decorrente de fato jurídico natural extraordinário, poderá dar causa ao cancelamento do registro prévio, observada a apuração das irregularidades em processo administrativo.

Parágrafo único. A concessão de novo registro condiciona-se ao cumprimento das exigências previstas no Art. 21 deste Regulamento.

Subseção III

Do Registro Definitivo

Art. 28. A concessão do registro definitivo do estabelecimento no SIM/POA está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e normas complementares.

Art. 29. O registro definitivo deverá ser requerido ao Coordenador do SIM/POA, instruindo se o processo com os seguintes documentos quando couber:

I - Requerimento dirigido a Coordenação do SIM/POA;

II - Contrato social atualizado da empresa;

III - Registro de Imóveis atualizado; e/ou contrato de locação, comodato ou de arrendamento; e/ou contrato de compra e venda

IV - Comprovante de pagamento do ITR; ou carnê de IPTU, se imóvel urbano.

V - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

VI - Cópia do Registro Geral (RG) do responsável legal.

VII - Comprovatório de Inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) do responsável legal.

VIII - Plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:

a) Planta baixa dos pavimentos, com detalhes da aparelhagem e instalações;

b) Planta de corte transversal e longitudinal;

c) Planta de situação, com detalhes da rede de esgoto e de água de abastecimento.

IX - Memorial econômico sanitário, conforme o modelo aprovado pelo SIM/POA;

X - Laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento;

XI - Parecer da Secretaria de Administração, com relação ao **código de obras e alvará**;

XII - Parecer da Vigilância Sanitária, com relação a localização do imóvel, a problemas insalubres e parecer sanitário;

XIII - Laudo de inspeção do local e das instalações realizados pelo Médico Veterinário fiscal do SIM/POA;

XIV - Cópia do contrato de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);

XV - Para estabelecimentos que realizam o abate de animais, indicar o Médico Veterinário responsável pela inspeção pertencente a empresa credenciada para a prestação de serviços de inspeção sanitária e industrial, conforme o modelo aprovado pelo SIM/POA.

XVI - Manual de Boas Práticas de Fabricação

XVII - Memorial descritivos simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados.

Art. 30. As plantas e os documentos do estabelecimento deverão ser apresentados seguindo as normas da ABNT, em 02 (duas) vias, devendo assinalar a escala utilizada, a data de sua confecção e identificar o profissional habilitado responsável pela sua elaboração.

§ 1º. Serão rejeitadas as plantas grosseiramente desenhadas, com rasuras, borrões ou contendo indicações e informações imprecisas ou incompletas.

§ 2º. Os croquis do local ou das instalações, apresentados pelo requerente, restringem sua finalidade à orientação técnica e aos estudos preliminares.

Art. 31. Atendidas as normas legais, satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico sanitárias preconizados neste Regulamento e em normas complementares, o Coordenador do SIM/POA expedirá o Certificado de Registro Definitivo.

Parágrafo único. A expedição do Certificado de Registro Definitivo habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal para as atividades que foram objeto de liberação.

Subseção IV

Da Transferência do Registro

Art. 32. Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá, imediatamente, promover a transferência da titularidade do registro, através de Requerimento para Transferência de Titularidade dirigido ao Coordenador do SIM/POA.

§ 1º. Havendo recusa do comprador ou locatário do estabelecimento em promover a transferência, tal fato deverá ser comunicado ao SIM/POA.

§ 2º. Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM/POA, permanecerá como responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento, a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

§ 3º. Caso o titular tenha efetuado a notificação da venda ou locação do estabelecimento e o comprador ou locatário deixando de apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência de responsabilidade, o registro será imediatamente cancelado, condicionando-se seu restabelecimento ao cumprimento das exigências legais.

§ 4º. Efetivada a transferência do registro, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as exigências formuladas em face do titular antecedente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Seção V

Do Certificado de Registro dos Produtos

Art. 33. Os produtos de origem animal deverão ser registrados junto ao SIM/POA conforme documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. Os produtos, que no seu processo de elaboração sofrerem adição de ingredientes e/ou aditivos alimentares, deverão ser aprovados e certificados pelo SIM/POA.

§ 2º. O SIM/POA somente concederá certificado de registro ao produto que atender às normas do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade e às demais legislações pertinentes, devendo ainda, a empresa requerente, estar totalmente regularizada junto aos órgãos competentes

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Seção I

Da Organização do Serviço de Inspeção

Art. 34. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA é composto por Médicos Veterinários, fiscais da Secretaria Municipal de Agricultura, designados por Decreto para o desempenho das atividades de coordenação, de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal, exercendo efetivamente o Poder de Polícia.

Parágrafo único. As ações de fiscalização e inspeção são privativas a profissionais habilitados em Medicina Veterinária, com apoio de auxiliares de inspeção ou não.

Art. 35. A Coordenação do SIM/POA será exercida exclusivamente por profissional Médico Veterinário.

Art. 36. Os fiscais incumbidos da execução do presente Regulamento devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, que deve constar, a denominação do órgão, nome, fotografia, cargo e data de expedição e validade.

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

Art. 37. A Secretaria de Agricultura, poderá celebrar parcerias com órgãos ou entidades afins dos setores público ou privado, com o objetivo de viabilizar, desenvolver ou otimizar as atividades de educação e inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Parágrafo único. Para o cumprimento deste artigo a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente deve realizar normatização complementar.

Seção II

Da Inspeção

Art. 38. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 39. Todo estabelecimento de produtos de origem animal, com registro prévio ou definitivo, deverá possuir inspeção industrial e sanitária.

Parágrafo único. A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

I - Permanente, nos estabelecimentos de produtos de origem animal que abatem animais de açougue ou animais silvestres;

II - Periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal, a juízo do SIM/POA.

Art. 40. A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente regulamento será realizada:

I - Nos estabelecimentos industriais especializados, localizados em zonas urbanas e rurais, com instalações adequadas à matança de animais, seu preparo ou industrialização;

II - Nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializam;

III - Nas usinas ou entrepostos de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou ainda, em locais de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados;

IV - Nos entrepostos de ovos e nos estabelecimentos industriais de seus produtos derivados;

V - Nos estabelecimentos de produtos apícolas;

VI - Nos entrepostos e estabelecimentos industriais que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, transformam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal e seus derivados;

VII - Nos estabelecimentos de autosserviço;

VIII - Nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo, que recebam, beneficiem, industrializem ou distribuam, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de outros municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais.

§ 1º. A inspeção industrial e sanitária de que trata este Regulamento aplica-se, em caráter supletivo, às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo da fiscalização sanitária local.

§ 2º. A inspeção industrial e sanitária, quando efetuada em caráter supletivo, inspecionará os produtos de origem animal e verificará a existência de produtos eventualmente não inspecionados na origem, ou quando o tenham sido, não tenham obedecido às normas regulamentares.

§ 3º. As casas atacadistas/distribuidores não poderão realizar qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal, devendo receber os produtos devidamente acondicionados e rotulados, comercializando-os da mesma forma que receberam.

§ 4º. As casas atacadistas/distribuidores deverão dispor de dependências apropriadas para guarda e depósito de produtos e, quando for o caso, sujeitar-se-ão à inspeção promovida pela Vigilância Sanitária.

§ 5º. A inspeção dos estabelecimentos de produtos de origem animal, que abatem, produzam matéria prima, manipulem, beneficiem, transformem, industrializem, fracionem, preparem, acondicionem, embalem, rotulem, distribuam produtos manipulados, realizem autosserviço transportem produtos e subprodutos de origem animal localizados dentro do município de Novo Mundo, e que realizem comércio local, será privativa do SIM/POA da Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente de Novo Mundo.

Art. 41. Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento:

I - As carnes de qualquer espécie e origem destinadas ao consumo humano, independentemente de seu corte ou forma de apresentação;

II - Os derivados da carne, tais como pastas ou patês, salames, presuntos, apresuntados, e outros embutidos assemelhados destinados ao consumo humano;

III - Leite produzido por qualquer espécie animal, excluído o homem, destinado ao consumo humano;

IV - Os derivados do leite, tais como queijo, manteiga, requeijão, iogurte, leite em pó, leite condensado, creme de leite, subprodutos e assemelhados;

V - Os ovos, seus subprodutos e assemelhados;

VI - O mel e demais produtos apícolas.

Art. 42. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência do SIM/POA, abrange:

I - Os exames “ante” e “post mortem” dos animais de açougue;

II - O funcionamento e a higiene geral dos estabelecimentos, verificada nos processos e procedimentos de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem e depósito de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana;

III - A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento e, a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

IV - A classificação de produtos e subprodutos de origem animal;

V - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos de origem animal;

VI - Os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico ou químicos das matérias primas e produtos;

VII - O trânsito e os meios de transporte de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Na inspeção e fiscalização, o SIM/POA deverá observar as determinações dos Ministérios da Saúde e da Indústria e Comércio, relacionadas aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos alimentares utilizados na indústria de produtos de origem animal, bem como os elementos e substâncias contaminantes.

Art. 43. Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 44. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 45. Nenhum animal ou lote poderá ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. 46. O estabelecimento que expor produtos de origem animal à venda, sem qualquer identificação que permita estabelecer a sua origem, estará sujeito às penalidades previstas neste Regulamento.

Seção III

Dos Estabelecimentos

Art. 47. O estabelecimento, para obter o registro no SIM/POA, deverá satisfazer as seguintes condições mínimas:

I - Estar situado em local distante de fonte produtora de poluição ou contaminação de qualquer natureza, capaz de interferir na higiene e sanidade dos produtos de origem animal;

II - Dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações previstas;

III - Dispor de instalações adequadas para a recepção, abate, industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos de origem animal;

IV - Garantir que as operações possam ser realizadas nas condições ideais de higiene, respeitando o fluxo desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final, de forma a evitar contaminação cruzada;

V - Dispor de luz e ventilação, natural ou artificial, adequadas em todas as dependências;

VI - A iluminação artificial deverá ser por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos;

VII - Possuir pisos impermeabilizados, de fácil lavagem e desinfecção, construído de maneira que favoreça o escoamento de águas residuais (inclinação de 1,5% a 3% no sentido dos ralos ou grelhas), nas áreas internas de processamento ou manipulação de produtos de origem animal;

VIII - Quando possuir ralos na área interna, estes deverão ser sifonados e com tampa escamoteável que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores;

IX - Possuir paredes lisas, de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, impermeabilizadas à altura mínima de 02 (dois) metros;

X - Possuir cobertura ou forro, de material não poroso, que impossibilite a contaminação dos produtos de origem animal e que permita sua manutenção a temperaturas adequadas, em qualquer fase do seu processamento;

XI - Possuir janelas e portas de fácil abertura, construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades, sendo que as janelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de telas ou outro dispositivo eficiente para impedir acesso de insetos;

XII - As proteções das janelas deverão ser de fácil limpeza e de boa conservação e, quando possuírem peitoris, os mesmos deverão ser construídos em plano inclinado com ângulo mínimo de 45° (quarenta e cinco graus);

XIII - Dispor de mesas, equipamentos e recipientes que permitam a execução higiênica dos trabalhos, devendo ser, preferencialmente de material liso, lavável e impermeável e ainda, quando existirem estrados ou prateleiras, estas deverão estar afastadas das paredes e dos pisos, por, no mínimo, 10 cm (dez centímetros);

XIV - Dispor de esterilizadores para a higienização de facas, ganchos, fuzis e chairas, nos quais a água deverá ser mantida a temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);

XV - Dispor de recipientes identificados pela cor vermelha, para colocação de produtos não comestíveis;

XVI - Dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo sistema de cloração ou tratamento de água;

XVII - Possuir reservatórios de água instalados em locais de fácil acesso e seguro, devidamente protegidos por tampas removíveis e que propiciem perfeita vedação;

XVIII - Apresentar boletim oficial do exame da água de abastecimento, quando não dispuser de água tratada, com resultados que atendam os padrões microbiológicos e físico-químicos;

XIX - Dispor de água quente e em quantidade suficiente, nas dependências de manipulação e preparo quando couber;

XX - Dispor de tubulações completamente separadas, identificadas por cores distintas, conforme normas regulamentares específicas, destinadas ao fluxo de água não potável utilizada na produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outros propósitos correlatos, não relacionados com alimentos;

XXI - As tubulações referidas no inciso anterior não poderão ter qualquer tipo de comunicação com as tubulações que conduzem a água potável;

XXII - Dispor de rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

XXIII - Dispor de vestiários e instalações sanitárias com áreas proporcionais ao número de funcionários, separados por sexo e com acesso independente da área industrial, sendo possível de revisão o número de vestiário e sanitário dividido por sexo quando se tratar de agroindústria de pequeno porte;

XXIV - Dispor de barreira sanitária como ponto de passagem obrigatória dos funcionários, em todos os acessos ao interior da indústria, que deverá ser constituída de lavador de botas com escova, pedilúvio ou similar quando necessário, devendo ainda, o lavador de botas estar instalado, obrigatoriamente, antes das pias coletivas e provido de escovas e desinfetante aprovado pelo órgão competente ou equipamento similar;

XXV - Possuir ruas e pátios revestidos de modo a impedir a formação de poeira e lama;

XXVI - Possuir instalações ou equipamentos que conservem a matéria prima e/ou produtos, sob temperatura adequada e controlada por instrumentos;

XXVII - As câmaras frias deverão possuir piso com inclinação de 1,5% a 3% (um e meio a três por cento), orientada no sentido do exterior da câmara, não sendo permitido a instalação, na parte interna, de ralos coletores;

XXVIII - Dispor de equipamentos de refrigeração, que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 16°C (dezesseis graus centígrados) nos estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal refrigerados;

XXIX - Dispor de instalações de limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XXX - Dispor de local e equipamento para higienizar os veículos de transporte de produtos de origem animal;

XXXI - Dispor de local e equipamento para higienizar os veículos de transporte de animais vivos;

XXXII - Dispor, na área de embarque e desembarque, de cobertura de proteção para veículos transportadores;

XXXIII - Dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

XXXIV - Dispor de local seco e protegido para depósito de lenha, quando necessária às atividades do estabelecimento;

XXXV - Dispor de local apropriado para armazenamento de resíduos e materiais não comestíveis, antes de sua eliminação pelo estabelecimento, de forma que se impeça a presença de pragas e se evite a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, dos equipamentos, dos prédios e das vias internas de acesso;

XXXVI - Dispor de sistema de proteção ambiental para o fim de evitar que suas atividades interfiram na qualidade de vida da população e do ambiente das áreas circunvizinhas ao estabelecimento;

XXXVII - Possuir departamentos, tais como área administrativa, almoxarifado, depósito de material de limpeza, expedição, independentes da área de produção;

XXXVIII - Os estabelecimentos com inspeção permanente deverão dispor de local destinado aos serviços administrativos da Inspeção Municipal, devendo ainda, possuir acesso exclusivo e independente de qualquer outra dependência do estabelecimento;

XXXIX - Quando possuir escadas, estas deverão apresentar condições de solidez e segurança;

Art. 48. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 49. O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, cães, gatos, ratos e quaisquer outros insetos ou animais capazes de expor ao risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal.

Art. 50. O estabelecimento deverá possuir um Programa de Controle Integrado de Pragas eficaz e contínuo, com o objetivo de prevenir a contaminação do produto e do material de embalagem.

§ 1º. Não é permitido o emprego de venenos em áreas de manipulação ou depósito de alimentos, sendo que o uso em outras dependências somente será permitido mediante conhecimento prévio do SIM/POA.

§ 2º. A aplicação de substâncias praguicidas deverá ser realizada por empresas especializadas ou então, por pessoal capacitado conforme legislação específica, com utilização de produtos aprovados pelo órgão competente da Saúde.

§ 3º. Quando a execução do Programa de Controle de Pragas couber a empresa terceirizada, esta deverá comprovar seu registro junto ao órgão competente, devendo ainda, ser apresentado o contrato firmando entre a empresa terceirizada e o estabelecimento processador.

Art. 51. Todas as dependências do estabelecimento deverão ser mantidas livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à sua específica finalidade.

Art. 52. A conservação dos prédios, equipamentos e utensílios, assim como todas as demais instalações do estabelecimento, incluídos os condutos de escoamento das águas, deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento, devendo as salas, ser mantidas isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de água.

Art. 53. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos deverão ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 54. Os edifícios onde se realizem trabalhos industriais de produtos de origem animal não poderão ser, concomitantemente, utilizados para fins residenciais.

Art. 57. Não é permitido o uso de “contêiner” ou outras instalações provisórias, como estrutura definitiva das instalações industriais do estabelecimento.

Art. 56. O SIM/POA deverá condicionar o registro à indicação pelo estabelecimento requerente de um profissional legalmente habilitado como responsável técnico.

Art. 57. O SIM/POA periodicamente fiscalizará e inspecionará o reaparelhamento ou a execução de obras nos estabelecimentos em construção ou reformas, verificando sua conformidade ao processo de registro aprovado.

Art. 58. O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o presente Regulamento e normas complementares será notificado pelo SIM/POA das irregularidades e determinações para saneamento.

§ 1º. O médico veterinário do SIM/POA deverá estabelecer um cronograma das medidas saneadoras a serem executadas pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento, firmando Termo de Compromisso.

§ 2º. Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento sujeita-se às penalidades previstas na legislação vigente.

Seção IV

Do pessoal e do uniforme

Art. 59. É proibido fazer refeições nos locais onde se processam produtos de origem animal.

Art. 60. Os visitantes somente poderão acessar as dependências onde se processam os produtos de origem animal quando devidamente uniformizados, devendo ainda cumprir as práticas de higiene determinadas neste Regulamento.

Art. 61. O funcionário do estabelecimento que mantenha contato com os produtos de origem animal, em qualquer fase de seu processamento, deverá:

I - Adotar práticas higiênicas que evitem a contaminação dos produtos;

II - Trajar uniforme completo, de cor clara e limpo;

III - Possuir documento médico comprovando não ser portador de moléstia infectocontagiosa;

IV - Não apresentar sintomas de doenças infectocontagiosas, abscessos ou supurações cutâneas ou lesões que impeçam a manipulação higiênica dos produtos de origem animal. Ao apresentar qualquer desses sintomas ou sinais, o trabalhador deve ser imediatamente afastado de sua função e passar por atendimento médico. Apenas poderá retornar as funções se for liberado pelo médico.

V - Não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar os produtos de origem animal;

VI - Apresentar-se asseado, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, perfumes.

VII - Não utilizar adornos como, brincos, anéis, pulseiras ou qualquer outro objeto que venha a contaminar o produto final.

Art. 62. Os demais funcionários deverão trajar vestimenta de cor diferenciada daqueles que manipulam produtos de origem animal e não poderão ter livre acesso às dependências do estabelecimento onde os produtos são processados.

Art. 63. Os funcionários deverão receber capacitação quanto à manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal.

Parágrafo único. Os responsáveis pela capacitação deverão possuir formação adequada na aplicação dos princípios de Boas Práticas de Fabricação - BPF.

Art. 64. Os funcionários ou pessoas que mantiverem contato com os produtos de origem animal durante a jornada de trabalho deverão submeter-se, periodicamente a exames médicos, por intermédio dos órgãos competentes de saúde, devendo também ser realizados exames antes da contratação e no desligamento do funcionário.

§ 1º. Poderão ser solicitados exames médicos dos trabalhadores em outras ocasiões, quando existirem razões clínicas ou epidemiológicas.

§ 2º. As empresas de produtos de origem animal deverão apresentar ao SIM/POA o atestado de saúde ocupacional de seus funcionários, pelo qual seja possível verificar que os mesmos não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Art. 65. Todos os trabalhadores em área de manipulação de alimentos deverão lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa, antes do início dos trabalhos e imediatamente depois de utilizar os sanitários, devendo também, realizar a higienização das mãos ao reingressar à área de processamento, principalmente após manipular material contaminado.

Parágrafo único. Quando, em face das condições do estabelecimento, um mesmo funcionário participar de atividades em diferentes fases do processamento, a exemplo de manipulação de matéria-prima e embalagem, deverá realizar os procedimentos de lavagem e desinfecção das mãos cada vez que passar de uma fase para outra.

Art. 66. O uniforme deverá ser completo, composto de botas, calça, camiseta, guarda-pó e/ou avental, protetor de cabelos, e equipamentos de proteção individual (EPI's) conforme Norma Regulamentar do Ministério do Trabalho e Emprego (TEM), podendo ainda, ser exigido outros de acordo com a atividade desenvolvida.

§ 1º. Os uniformes deverão ser trocados diariamente entre os turnos de trabalho ou quando necessário, devendo ainda ser utilizados exclusivamente nos recintos do estabelecimento.

§ 2º. Todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis.

§ 3º. No caso da utilização de luvas ou aventais para manipulação de determinados alimentos, estes materiais deverão ser mantidos em perfeitas condições de limpeza, higiene e estado de conservação, devendo ainda ser substituídos ou lavados sempre que necessário e guardados em locais adequados.

§ 4º. O uso de luvas não dispensa a lavagem cuidadosa das mãos.

§ 5º. Os uniformes deverão ser lavados no próprio estabelecimento ou em lavanderias terceirizadas, desde que se exista contrato estabelecendo as condições do ato operacional de higienização.

§ 6º. As roupas e acessórios pessoais deverão ficar guardados em armários específicos fora da área de produção e processamento

Seção V

Do Transporte e do trânsito

Art. 67. As matérias-primas e os produtos acabados deverão ser transportados em condições adequadas, que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos, protegidos de eventuais alterações do produto e danos aos recipientes ou embalagens.

Parágrafo único. Os veículos de transporte pertencentes à empresa alimentícia, ou por esta contratado, deverão estar autorizados pelo órgão competente, observando-se as seguintes exigências:

I - Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos alimentos, evitando-se a contaminação destes e do ar, pelos gases de combustão;

II - Os veículos destinados ao transporte de alimentos, resfriados ou congelados, deverão dispor de meios que permitam, quando necessário, a verificação da umidade e temperatura, que deverão ser mantidas dentro dos níveis de segurança;

III - Será tolerado o transporte de maneira isotérmica, somente para trajetos de curta distância e duração, que não permita a elevação da temperatura nos produtos em mais de 2°C;

IV - Para fins de transporte, os produtos de origem animal deverão estar acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de ser embalagem individual ou coletiva;

V - Quando o piso do veículo for protegido por estrado, estes deverão ser desmontáveis, laváveis e impermeáveis, a fim de permitir sua perfeita higienização;

VI - Deverá existir local específico, destinado à higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, provido de água em abundância, preferencialmente sob pressão, e sistema de drenagem com calhas e ralos devidamente ligados à rede de esgoto.

Art. 67. O trânsito de produtos de origem animal deverá ser realizado em veículos em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§ 1º. É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º. O transportador deverá realizar um controle das entregas, com o roteiro, temperatura dos produtos e hora de saída da empresa fabricante, quilometragem rodada até o destino, hora da entrega e temperatura dos produtos na hora da entrega.

Art. 68. Todos os produtos de origem animal em trânsito nas vias locais do município de Novo Mundo deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com o previsto neste Regulamento, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários fiscais do SIM/POA, nos postos fiscais fixos ou volantes.

Seção VII

Das Obrigações

Art. 69. Sob pena de cassação do registro e/ou aplicação de outra penalidade prevista na legislação vigente, ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento, obrigados a:

I - Manter o estabelecimento em conformidade com as determinações deste Regulamento e normas complementares e correlatas;

II - Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento e normas complementares;

III - Cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos, aprovados pelos órgãos oficiais dos Ministérios da Agricultura e da Saúde e também, das Secretarias da Agricultura do município;

IV - Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

V - Colocar à disposição do serviço de inspeção, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente à execução dos serviços;

VI - Possuir responsável técnico, Médico Veterinário, legalmente habilitado;

VII - Acatar todas as determinações dos agentes da inspeção quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;

VIII - Recolher, quando for o caso, os tributos, taxas, tarifas e/ou emolumentos existentes ou que vierem a ser instituídos, de acordo com a legislação vigente;

IX - Quando solicitado, prestar informações e apresentar ou entregar documentos nos prazos fixados;

X - Encaminhar à Coordenação do SIM/POA, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, os relatórios de produção, de industrialização, de transporte, de comércio, mapas de abate /mapas nasográficos de abate e outros documentos que venham a ser exigidos pela inspeção sanitária e industrial;

XI - Comunicar aos agentes da inspeção, com um mínimo de 12 (doze) horas de antecedência, a realização de quaisquer atividades industriais não previstas e que requeiram sua presença, mencionando natureza das atividades e horários de seu início e provável conclusão;

XII - Comunicar oficialmente ao SIM/POA, no prazo máximo de 30(trinta) dias de seu evento, a suspensão, paralisação ou encerramento das atividades do estabelecimento;

XIII - Apresentar ao agente da inspeção, quando solicitado ou quando a lei determinar, a documentação sanitária dos animais;

XIV - Utilizar matérias primas inspecionadas e ingredientes de qualidade, especificando a procedência;

XV - Manter registro diário de entrada de animais e matérias primas, especificando a procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino;

XVI - Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XVII - Os produtos para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos, e aqueles utilizados na higiene e desinfecção, deverão ser aprovados pelo Ministério da Saúde;

XVIII - Manter à disposição do agente de inspeção os resultados das análises laboratoriais;

XIX - Submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria-prima ou produto industrializado;

XX - Substituir o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento;

XXI - Fornecer aos agentes de inspeção, se necessário, transporte até o local dos trabalhos, quando estes se realizarem em lugar afastado do perímetro urbano;

XXII - Fornecer alimentação aos agentes de inspeção, gratuitamente, quando os horários para refeição não permitirem que os servidores a façam em suas residências;

XXIII - Assegurar que os perigos associados à segurança dos alimentos produzidos no estabelecimento sejam identificados, avaliados e controlados, de tal modo que os produtos não causem dano direto ou indireto ao consumidor;

XXIV - Recolher imediatamente os produtos elaborados e eventualmente expostos à venda, quando for constatado falha no processo fabricação que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

§ 1º. O pessoal colocado à disposição do SIM/POA subordina-se ao agente competente pela inspeção.

§ 2º. Os materiais disponibilizados pelos estabelecimentos e destinados à execução dos serviços de inspeção, não se transferem patrimonialmente aos agentes de inspeção, que por eles são responsáveis.

CAPÍTULO VI

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 70. Todos os produtos de origem animal com registro no SIM/POA deverão ser submetidos a análises laboratoriais, físico-químicas e microbiológicas, periódicas, com frequência a ser determinada pelo Coordenador do SIM/POA, de acordo com o risco sanitário do estabelecimento.

Art. 71. Os fiscais do SIM/POA serão responsáveis por:

I - Coletar e lacrar as amostras para análise fiscal dos produtos;

II - Preencher corretamente o Termo de Coleta de Amostras;

III - Para análises físico-químicas, as amostras deverão ser coletadas em triplicata.

Art. 72. O estabelecimento é responsável por:

I - Transportar as amostras ao laboratório dentro das condições de acondicionamento, temperatura e higiene que permitam preservar as qualidades tecnológicas intrínsecas ao produto;

II - Enviar as amostras fiscais coletadas ao laboratório oficial, credenciado ou acreditado, acompanhado do termo de coleta num prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

Art. 73. O resultado das análises laboratoriais deverá ser enviado ao SIM/POA imediatamente após sua liberação.

Art. 74. No caso de extravio ou perda da amostra, ou a não apresentação do laudo ao SIM/POA no prazo máximo de 3 (três) dias após a emissão do resultado, ficará o estabelecimento sujeito às sanções previstas nesse Regulamento ou legislação que vier substituí-la, incluindo, se for o caso, a suspensão cautelar da comercialização do produto até a apresentação de nova análise de amostragem.

Art. 75. Os custos das análises laboratoriais correrão por conta do estabelecimento fiscalizado.

Art. 76. Deverão ser utilizados pelos laboratórios as mesmas metodologias de análises exigidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 77. Poderão ser solicitadas todas as análises preconizadas pela legislação federal vigente, pertinente ao tipo de produto fiscalizado.

Art. 78. O Termo de Coleta de Amostras para análise fiscal deverá observar as seguintes exigências:

I - A identificação do proprietário ou responsável;

II - A data, horário e local da interdição total do estabelecimento;

III - Denominação do produto conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou (Registro do Produto) RP;

IV - Marca fantasia;

V - Partida ou lote;

VI - Data de fabricação e data de validade;

VII - Quantidade (peso/volume);

VIII - Temperatura no ato da coleta;

IX - Lacre Oficial SIM/POA nº;

X - Finalidade /tipo de análise a ser realizada;

XI - Orientações gerais;

XII - Declaração de coleta de amostras em triplicata, para análises Físico-químicas;

XIII - Ensaio solicitados: físico-químicas e microbiológicos;

XIV - A assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e assinatura de duas testemunhas, devendo o fato constar no respectivo auto;

XV - A identificação e assinatura do emitente- fiscal do SIM/POA responsável pela coleta.

Art. 79. Além das análises laboratoriais dos produtos, poderá ser exigido:

I - Análise físico-química e microbiológica da água;

II - Verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários;

III - Pesquisa de contaminantes ambientais, de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 80. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará na necessidade de seu registro junto ao órgão competente, independente do registro do estabelecimento no SIM/POA.

Parágrafo único. A seção de varejo, quando existente, deverá ser afastada de todas as dependências do estabelecimento, com acesso totalmente independente da área industrial, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por meio de óculo.

Art. 81. Até que complete a implantação da inspeção, os estabelecimentos que estiverem sujeitos à fiscalização do SIM/POA deverão preparar-se tecnologicamente e diligenciar para que as suas condições higiênico-sanitárias sejam compatíveis com as exigências legais e regulamentares.

Art. 82. Compete ao SIM/POA promover a cooperação e integração dos trabalhos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal com os demais órgãos e instituições, públicas ou privadas, em todos os níveis da federação, com o fim de aprimorar os processos e procedimentos neles envolvidos.

Art. 83. O SIM/POA, quando possível, promoverá o aprimoramento técnico de seus agentes, dispondo-lhes cursos, estágios ou treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos ou outras instituições.

Art. 84. A autoridade do SIM/POA deverá adotar e fazer cumprir, mediante atos complementares, normas técnicas próprias, preceitos e recomendações emanadas de organismos nacionais e internacionais, relativamente à proteção da saúde tendo em vista o consumo de produtos de origem animal.

Art. 85. Os modelos de requerimentos, formulários, normas técnicas e outros documentos referidos neste Regulamento serão disponibilizados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Novo Mundo/MT.

Art. 86. Este Regulamento aplica-se no que couber na Fábrica do Agricultor/Agroindústria Familiar.