



SUMÁRIO

Descrição

Página

PORTARIA Nº73/2024 PMMR-GP	1
DECRETO Nº 14/2024	3

PORTARIA Nº73/2024 PMMR-GP

Regulamenta e fixa normas técnicas de instalações e equipamentos para o abate e industrialização de bovinos no Abatedouro- Frigorífico Municipal de Mata Roma – MA e determina em quais normas será baseada a Inspeção Industrial e Sanitária no estabelecimento comercializador de carne “in natura”.

BESALIEL FREITAS ALBUQUERQUE, Prefeito Municipal de **Mata Roma**, Estado do Maranhão, usando as atribuições que lhe são conferidas por **LEI**,

Considerando a Lei Municipal nº7.889, de 23 de dezembro de 1989 que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal que é competência da União, dos Estados, Distrito Federal e dos Municípios.

Considerando Lei Municipal nº10 de 08 de outubro de 2019, que cria o Serviço de Inspeção Municipal e dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal no âmbito do Município de Mata Roma/MA, e

Considerando o Decreto Normativo nº... de 2024, que regulamenta a Lei Municipal nº.10/2024;

RESOLVE:

Art. 1º - Nomeia Equipe Técnica de Inspeção e Fiscalização dos Produtos de Origem Animal – SIM/POA, no âmbito da Secretaria Municipal de Agricultura e de Meio Ambiente:

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



I – COORDENAÇÃO DO SIM:

JOSIMAR MARQUES DA COSTA – (CARGO QUE EXERCE NA SECRETARIA)

II – SETOR DE DOCUMENTAÇÃO E CONTROLE:

DEIVISON GRIGORIO SILVA – AGENTE ADMINISTRATIVO

III – EQUIPE TÉCNICA:

NATHALIE SILVA PINTO - MÉDICA VETERINÁRIA

JEREMIAS VIEIRA DA COSTA - TÉCNICO AGROPECUÁRIO

Art. 1º A instalação e funcionamento de abatedouro -frigorífico do Município de Mata Roma no Estado do Maranhão, bem assim a fiscalização e inspeção do estabelecimento obedecerá às normas da Lei Municipal 10/2019; Decreto Municipal...; Lei Federal 1283/1950; Decreto Federal 9013/2017 (RISPOA) e as exigências contidas neste regulamento.

Art. 2º O Município de Mata Roma, através da sua Administração não concederá licença ou permissão para instalação dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, na sua área de jurisdição, sem que os interessados estejam devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Mata Roma.

DÊ -SE CIÊNCIA, PUBLICA-SE E CUMpra-SE.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MATA ROMA, ESTADO DO MARANHÃO, 15 DE JULHO DE 2024 DE 2024.

Besaliel Freitas Albuquerque

Prefeito Municipal

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA
É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:
<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>
CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0
PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



DECRETO Nº 14/2024

REGULAMENTA A LEI Nº 10/2019, QUE CONSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO E DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DA PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE MATA ROMA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MATA ROMA, ESTADO DO MARANHÃO, no uso da atribuição que lhe confere a Constituição Federal e a Lei Orgânica Municipal, e tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989,

DECRETA:

CAPÍTULO I

Das Disposições Preliminares

Art. 1º – O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Mata Roma no Estado do Maranhão a prévia inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal de que tratam as Leis Federais de nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

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.



CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 3º – A inspeção a que se refere o artigo primeiro são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Secretaria de Agricultura, do Município de Mata Roma no Estado do Maranhão, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§1º – A Secretaria de Agricultura do Município de Mata Roma no Estado do Maranhão poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa).

§2º – Após a adesão do SIM de Mata Roma ao Suasa, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu 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 Vigilância Sanitária do Município de Mata Roma, 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 – As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

- I – analisar e aprovar, sob ponto de vista sanitário as plantas de construção do estabelecimento requerente;
- II – vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria; III – expedir registro de estabelecimentos;
- IV – 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;
- V – verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;
- VI – manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;
- VII – 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;
- VIII – verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
- IX – coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA PUBLICAÇÃO. O ACESSO É GRATUITO. O ENDEREÇO É: <https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 0c498006d9e02836327a85e046a74c74c2847e0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



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

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

Art. 5º – O exercício da inspeção e fiscalização previsto no Art. 4º caberá aos servidores do

S.I.M nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

Art. 6º – Ficam sujeitos à inspeção e à 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 de abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 7º – A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

- I - nas propriedades rurais e nos estabelecimentos industriais especializados, com instalações adequadas para o abate de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para o consumo;
- II - nos entrepostos de recebimento e distribuição de pescado e seus derivados nas fábricas que o industrializem;
- III - nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- IV - nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
- V - nos entrepostos que de modo geral recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal, inclusive mel e cera de abelha e seus derivados;
- VI - nas propriedades rurais, ou fontes produtoras e no trânsito dos produtos de origem animal destinados à industrialização ou ao consumo humano e/ou animal;

Art. 8º – A fiscalização de que trata o art. 1º será exercida nos termos das Leis Federais nºs 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, e nº 7.889, de 23 de novembro de 1.989, abrangendo:

- I - as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionados ou não de vegetais;
- II - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que produzem, preparem, manipulem, beneficiem, acondicionem, armazenem, na indústria, produtos de origem animal;

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



- III - a fiscalização, das condições de higiene, no local de produção, das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso II deste artigo;
- IV - a fiscalização e controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;
- V - a fiscalização e controle de todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;
- VI - os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal;
- VII - os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das normas estabelecidas;
- VIII - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos de matérias primas, quando necessário.

Art. 9º – A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º – A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I – entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º – Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

Artigo 10º – O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Parágrafo único – Entende-se por 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 duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), 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 destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



- b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês.
- c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.
- 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 e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.
- e) estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.
- f) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.
- g) estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização,

Art. 11º – A concessão de inspeção pela Secretaria Municipal de Agricultura de Mata Roma isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

Art. 12º – Para consecução dos objetivos da Lei 10/2019 e do presente regulamento, fica a Secretaria Municipal de Agricultura autorizada a realizar convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta.

Art. 13º – Para fins deste Regulamento 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 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;

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



- 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 pelo município, 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 higiênico – 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, estabelecidos neste regulamento 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 Regulamento 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 verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos ena verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;
- XIII – laboratório de controle oficial: laboratório próprio do município, ou 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 Municipal de Agricultura, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas,

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTE DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO: <https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO

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



- XVII** – norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as 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 Municipal de Agricultura;
- 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 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 a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos 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, 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;



XXIX – Entende-se por 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 duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispo 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 destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.
- b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês.
- c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.
- 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 e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.
- e) estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.
- f) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.
- g) estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

XXX – Instalações referem-se a toda a 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 pecuária, pesca, aquícolas, extrativistas, incluindo o abate de animais, abrangendo processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operação de beneficiamento ou biológica.

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



CAPÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 13º – Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em: I – para carnes e derivados;

II – para pescado e derivados; III – para ovos e derivados;

IV – para leite e derivados; e

V – para produtos das abelhas e derivados.

Parágrafo único. A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de

estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento. Art. 14º – Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

I – Propriedades Rurais, compreendendo Fazenda Leiteira e Estábulo Leiteiro;

II – Estabelecimentos Industriais, compreendendo Granja Leiteira, Usina para Beneficiamento, Fábrica para Laticínios, Queijaria e Entreposto para Laticínios.

§1º – Entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial.

I – as propriedades rurais devem atender às normas complementares.

§2º – Entende-se por Estabelecimentos Industriais os destinados à recepção, transferência, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

Art. 15º – Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em: I – Granja Leiteira;

II – Usina de Beneficiamento; III – Fábrica de Laticínios;

IV – Queijaria;

V – Entreposto de Laticínios.

§1º – Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



§2º – Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§3º – Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§4º – 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, ou de seus associados.

I – a propriedade rural, caracterizada por se situar em área rural do município, deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

II – a Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entrepasto para Laticínios registrado no SIM, ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toalete, maturação, embalagem, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

§5º – Entende-se por Entrepasto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toalete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

I – permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entrepasto de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

Art. 16º – Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em: I – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;

II – Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; III – Fábrica de produtos cárneos.

§1º – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§3º – Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação,

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 17º – Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em: I – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;

II – Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.

§1º – Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º – Entende-se por Estação Depuradora de Moluscos Bivalves o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 18º – Os estabelecimentos de ovos e derivados: Parágrafo único – Entende-se por Estabelecimentos de Ovos Comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepósito já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 19º – Estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos das abelhas:

§1º – Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.

I – O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.

§2º – Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares e deverá ser relacionada junto ao SIM.

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



CAPÍTULO IV

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 20º – Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado na Secretaria Municipal de Agricultura.

§1º – O Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 21º – Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

- I – Granja Leiteira; Usina de Beneficiamento; Fábrica de Laticínios; Entrepasto de Laticínios.
- II – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos.
- III – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado; Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.
- IV – Estabelecimentos de Ovos Comerciais e Derivados.
- V – Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas.

§1º – A Queijaria quando ligada à Entrepasto de Laticínios deve ser registrada junto ao Serviço de Inspeção e deve ser registrada quando executar as operações previstas para o Entrepasto de Laticínios. §2º – Unidade de Extração de Produtos das Abelhas deve ser registrada junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 22º – O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 23º – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 24º Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

- I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;
- II – laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Agricultura;

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTES DIÁRIOS, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



Parágrafo único – Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA no 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

- IV – Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento.
- V – apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;
- VI – planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;
- VII – memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
- VIII – boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;
- IX – comprovante do pagamento da taxa de vistoria.

Art. 25º – As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

- I – planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);
- II – planta baixa ou croqui com leiaute dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

§1º Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§2º – Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 26º – O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 27º – A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação.

Art. 28º – Apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

§1º Os modelos de requerimento para a solicitação de registro e vistoria serão fornecidos pelo S.I.M.

§2º Nos casos de estabelecimento ainda não construído deverá ser solicitado o pedido de aprovação prévia do terreno, depois das construções serem finalizadas tendo como base um projeto industrial previamente aprovado, será realizada no mesmo uma vistoria para apresentação de competente laudo.

§3º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 29º – Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o S.I.M autorizará a expedição de “TITULO DE REGISTRO”, constando no mesmo o número de registro, o nome da firma e outros detalhes necessários.

Parágrafo Único. A Secretaria Municipal de Agricultura cobrará taxa para registro nos termos da legislação de taxas em vigor.

CAPÍTULO V

DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 30º O registro de produto será requerido junto ao S.I.M. através de requerimento com os seguintes documentos:

I - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo S.I.M.; II - lay out dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 2 (duas) vias.

Art. 31º Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

Art. 32º Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo S.I.M.

§1º Os rótulos obedecerão às legislações específicas de rotulagem.

§2º Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados não podendo efetuar qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos sem prévia aprovação.

Art. 33º. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

Art. 34º. Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO - PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA
 É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA PUBLICAÇÃO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:
<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>
 CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0
 PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



CAPÍTULO VI

DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 35º – O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único – As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanações.

Art. 36º – Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

- I – Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;
- II – As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;
- III – Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- IV – A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;
- V – Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto; VI – As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;
- VII – As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si.
- VIII – As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.
- IX – O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



- X – As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;
- XI – Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação.
- XII – O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc, ou quando forem usadas telhas tipo fibro-cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado. XIII – Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção.
- XIV – O telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00 m para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,60 m em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento.
- XV – O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem. XVI – Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção.
- XVII – Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores.
- XVIII – Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;
- XIX – A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção.

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



- XX – Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira.
- XXI – As canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínima de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro. XXII – Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões.
- XXIII – A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente.
- XXIV – Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim.
- XXV – O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado
“in natura” nos efluentes da indústria.
- XXVI – Não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário.
- XXVII – Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.
- XXVIII – dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;
- XXIX – Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro.
- XXX – Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;
- XXXI – Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;
- XXXII – Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85° C, em quantidade suficiente

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO - PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



– A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá às normas específicas quanto à sua localização e sua segurança.

XXXIV – Nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

XXXV – Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXXVI – Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas.

XXXVII – Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “não comestíveis”.

Art. 37º – Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I – As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.

II – dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.

III – Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

IV – Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.

V – O sistema de lavagem de uniformes e outras, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



Art. 38º – Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 39º – Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único – As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 40º – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

Parágrafo único – O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.

CAPÍTULO VII

DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS SEÇÃO I

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 41º – Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único – O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 42º – Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

Art. 43º – Câmara frigorífica, ante-câmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



Art. 44º – Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 45º – Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

§1º – Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§2º – Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

Art. 46º – Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 47º – É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos. Art. 48º – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser monitorados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

§2º Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação.

§3º Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§4º A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios e serão aplicados por empresa especializada, devidamente licenciada pela vigilância sanitária e órgão ambiental.

I - deverão ser protegidos, antes da aplicação dos praguicidas, todos os alimentos, equipamentos e utensílios, e demais objetos utilizados na industrialização;

II - após a aplicação dos praguicidas os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

§5º Os praguicidas a que se refere o parágrafo terceiro deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

SEÇÃO II

DA HIGIENE PESSOAL

Art. 49º – Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.



Parágrafo único – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 50º – É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti- higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único – Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 51º – Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 52º – Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§1º – Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§2º – O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§3º – Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 53º – Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

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

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



CAPÍTULO VIII

DO PROCESSAMENTO E EMBALAGENS

Art. 54º – Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos e causadores de putrefação.

Art. 55º – Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

Parágrafo único. Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento. Art. 56º – As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo único. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 57º – As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 58º – Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 59º – Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 60º – As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

Art. 61º – É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 62º – Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade. Art. 61. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 63º – Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 64º – O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

Parágrafo único. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados.

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



CAPÍTULO IX

DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Art. 65º – Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

Art. 66º – A Secretária de Agricultura e Abastecimento regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares. Parágrafo único. Na ausência de regulamentos técnicos de identidade municipais, serão adotadas legislações estaduais e federais vigentes.

Art. 67º – O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

CAPÍTULO X DA ROTULAGEM

SEÇÃO I

DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 68º – Além de outras exigências previstas neste Regulamento ou em legislação específica, os rótulos devem obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

- I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, com no mínimo 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres;
- II - marca comercial ou nome fantasia do produto; III - razão social ou nome do produtor;
- IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V - categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento; VI - endereço completo do estabelecimento produtor;
- VII - carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- VIII - data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- IX - lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração - INS e função tecnológica;

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO - PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA
 É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA PUBLICAÇÃO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:
<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>
 CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0
 PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



XII - conservação do produto;

XIII - conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

§1º No caso de terceirização da produção, devem constar as expressões “fabricado por”, seguida da identificação do fabricante, e “para”, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§2º Os produtos cuja a validade varia segundo a temperatura de conservação devem ter a indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.

§3º A identificação do produto alimentício registrado, constante do inciso X deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: “Produto registrado no S.I.M. sob o número...”.

Art. 69º – O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 01 mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

Art. 70º – Somente podem ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

Art. 71º – Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 72º – No caso de produtos expostos ao consumo sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

Art. 73º – Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente devem conter a expressão “COLORIDO ARTIFICIALMENTE”.

Art. 74º – Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

Art. 75º – No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

Art. 76º – A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

SEÇÃO II

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

Art. 77º – O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento/produto se encontra devidamente registrado no S.I.M.

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA
 É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTES DIÁRIOS, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:
<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>
 CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0
 PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



§2º O modelo de carimbo de inspeção a ser usado nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Secretária de Agricultura e Abastecimento obedecerá às seguintes especificações:

- I - Forma e dimensão: elíptica na forma horizontal com dimensões de no mínimo 2,0 centímetros de comprimento por 1,0 centímetro de altura, podendo ser maior respeitando a proporcionalidade elíptica;
- II - Dizeres: no centro a sigla do serviço de inspeção municipal “S.I.M.”, logo acima a palavra “INSPECIONADO”, e abaixo do “S.I.M.” o número de registro. Na porção inferior, abaixo do número de registro o nome do município e sigla do estado “Mata-Roma - MA”.

CAPÍTULO XI

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 78º – O S.I.M. coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

§1º As análises verificarão os produtos, água de abastecimento e ingredientes quanto a: I - Características sensoriais;

II - Composição centesimal; III - Índices físico-químicos;

IV - Aditivos ou substâncias não permitidas; V - Verificação de identidade e qualidade;

VI - Presença de contaminação ou alteração microbiana; VII - Presença de contaminantes físicos.

§2º A amostra deve ser coletada obedecendo às normas técnicas de coleta, acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada.

§3º A amostra deverá ser colhida na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.

§4º Na ausência do representante legal da empresa, ou quando a amostra for coletada em estabelecimento comercial, a colheita deverá ser realizada na presença de 2 (duas) testemunhas.

§5º Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas; nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais. As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



§6º A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

§7º É de responsabilidade do produtor arcar com as despesas das análises de que se trata o caput desse artigo.

Art. 79º – Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria- prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do S.I.M. e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

§1º. Quando as análises fiscais forem realizadas em produtos cuja quantidade ou a natureza da amostra não permitir a colheita em triplicata, ou ainda em produtos que apresentem prazo de validade curto, uma única amostra será encaminhada para o laboratório, podendo o interessado designar um técnico capacitado para acompanhar a realização da análise fiscal.

§2º. Pode ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do S.I.M., possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.

§3º. O número de amostras colhidas para análise microbiológica fiscal será conforme a amostragem prevista no Regulamento Técnico do produto ou em legislação específica, não cabendo contraprova.

Art. 80º – Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o S.I.M. deverá:

I - notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos; II - lavar o auto de infração.

Art. 81º – No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado.

§1º. Ao informar que realizará a análise de contraprova, o interessado indicará no ofício o nome do laboratório contratado e a data de envio da amostra, que deverá ser a amostra legítima (sem indícios de alteração ou violação) de contraprova que se encontre em poder do detentor ou interessado.

§2º. Para fins de contraprova, o laboratório deve ser credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA para a análise da amostra em questão, e adotar os métodos oficiais de análise.

§3º. O laboratório deve atestar as condições de recebimento da contraprova, incluindo as condições do lacre e da embalagem (relatando eventuais indícios de violação), a temperatura de recebimento da amostra, o número do lacre, a marca do produto, o lote ou data de fabricação do produto.



§4º. Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, seu resultado será desconsiderado, sendo mantido o resultado da análise de fiscalização que será considerado o definitivo.

§5º. A não realização da análise da contraprova sob a guarda do interessado implicará a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

§6º. A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao S.I.M.

Art. 82º – Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do S.I.M., sendo o seu resultado considerado o definitivo.

Art. 83º – Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar. Parágrafo único. Para os casos previstos no caput deste artigo, o S.I.M. deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou, quando não for possível, anteriormente à colheita.

Art. 84º – A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo S.I.M.

CAPÍTULO XII

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

- Art. 85º – Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:
- I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;
 - II – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;
 - III – dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
 - IV – dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



- V – manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de re-inspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;
- VI – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
- VII – manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;
- VIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- IX – garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;
- X – realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 86º – Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 87º – No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 88º – Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 89º – O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.

§2º – A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal. (igual ao artigo 108)

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA ROMA - MA

É GARANTIDA A AUTENTICIDADE DESTA DIÁRIO, DESDE QUE ACESSADO PELO ENDEREÇO:

<https://transparencia.mataroma.ma.gov.br/diario>

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: 6c4b80b6bb9e62836527ad8e046a74c74c2847d0

PARA VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE, LEIA O QR CODE AO LADO



Art. 90º – Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§1º – Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta-lacre e o boletim de análises.

§2º – Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

PUBLIQUE-SE. CUMPRA-SE

**GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MATA ROMA, ESTADO DO
MARANHÃO, 15 de julho de 2024.**

Besaliel Freitas Albuquerque

Prefeito Municipal

