



JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO DE MAJOR SALES-RN

Instituído pela Lei Municipal n° 096, de 09 de Dezembro de 2005

ANO XIII – N°664– Major Sales-RN, segunda-feira, 20 de novembro de 2017

www.majorsales.rn.gov.br email: domajorsales@gmail.com

PODER EXECUTIVO

THALES ANDRE FERNANDES – Prefeito Municipal

EDIÇÃO E PUBLICAÇÃO

*IMPrensa OFICIAL DO MUNICÍPIO DE MAJOR SALES – RN
JORNALISTA RESPONSÁVEL – JOSÉ ERONILDES PINTO – DRT 1161*

MATÉRIAS DESTA EDIÇÃO *Poder Executivo*

REPUBLICAÇÃO DO DECRETO MUNICIPAL 014/2015, DE 31/08/2015

PG 02



JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO DE MAJOR SALES-RN

Instituído pela Lei Municipal nº 096, de 09 de Dezembro de 2005

ANO XIII – Nº 664 – Major Sales-RN, segunda-feira, 20 de novembro de 2017

www.majorsales.rn.gov.br email: domajorsales@gmail.com

GABINETE DO PREFEITO

REPUBLICAÇÃO DO DECRETO MUNICIPAL 014/2015, DE 31/08/2015

Decreto nº 014/2015, de 31 de agosto de 2015.

Regulamenta a Lei Municipal de nº 260/2014, que Institui o Serviço de Inspeção Municipal de Major Sales e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Major Sales, estado do Rio Grande do Norte, no uso das atribuições legais,

Considerando as disposições dos incisos I e II, do Art. 5º; no Art. 6º; no inciso II, do Art. 68, todos, da Lei Orgânica Municipal;

Considerando as disposições da Lei Municipal de nº 260, de 17 de abril de 2015,

DECRETA:

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei Municipal de nº 260/2015, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., subordinado à Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos, tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município de Major Sales/RN, conforme normas estabelecidas na Lei nº 260 e neste Regulamento.

Art. 3º A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, continuará fiscalizando e inspecionando todos os alimentos na área de comercialização, em consonância com a legislação sanitária em vigor.

Art. 4º A fiscalização será feita com estrita observância à competência privativa estadual ou federal.

Art. 5º A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;

II - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;

III - nas usinas de beneficiamento do leite nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

IV - nos entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;

V - nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

VI - nas propriedades rurais.

Art. 6º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito desta lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e seus derivados, a cera de abelhas e seus derivados e o leite e seus derivados.

Art. 7º Por “carne de açougue” entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º - Quando destinado à elaboração de conservas em geral, por “carne” (matéria-prima) devem-se entender as massas musculares, despojadas de gordura aponuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.
§ 2º - Consideram-se “miúdos” os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (miolos, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo) além dos mocotós e rabada.

Art. 8º O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constitui uma “carcaça”.

§ 1º - Nos suínos a “carcaça” pode ou não incluir o couro, a cabeça e pés.

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

Art. 9º A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou genero significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de “produto de origem animal ou suas matérias primas”.

TÍTULO II CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 10. Quanto a classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal será observado o disposto nos artigos 20 a 31 de Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 e posteriores alterações.

TÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 12. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, de que trata o artigo 3º da Lei

260/2014, devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

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

IV - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos brancos vitrados ou outro material adequado a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

V - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza e higienização;

VI - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VII - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis;

VIII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tableiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico. Os tanques segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejo branco;

IX - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

X - dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XI - dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final;

XII - dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal; instalados separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

XIII - possuir pátios e ruas pavimentadas, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos;

XIV - dispor de sede para a Inspeção Municipal que, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias quando necessário;



JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO DE MAJORA SALES-RN

Instituído pela Lei Municipal nº 096, de 09 de Dezembro de 2005

ANO XIII – Nº664– Major Sales-RN, segunda-feira, 20 de novembro de 2017

www.majorsales.rn.gov.br email: domajorsales@gmail.com

XV - dispor de janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens providas de telas móveis à prova de insetos quando for o caso;

XVI - possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;

XVII - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão e patamares após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos; as escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;

XVIII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;

XIX - serão evitadas as transmissões, porém quando isso não for possível, devem ser instalações de forma a não prejudicarem os trabalhos de dependência exigindo-se, conforme o caso, que sejam embutidas;

XX - possuir canalização em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha; a água destinada a limpeza do equipamento empregado na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta;

XXI - só possuir telhados de meia água quando puder ser mantido o pé direito a altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

XXII - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

XXIII - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, emba-lagem, rotulagem, expedição e outras necessárias;

Art. 13. Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas preferentemente 05 (cinco) metros na frente, e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;

II - ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos 07 (sete) metros de sangria à linha da esfolo, e daí por diante no mínimo 04 (quatro) metros; nas demais dependências o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados à Secretaria Municipal de Obras e Serviços Urbanos;

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

IV - dispor de dependências e instalações adequadas para necropsia, com forno crematório anexo, designada, para efeito deste regulamento, "Departamento de Necropsia"; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano, serão inutilizados com desinfetantes a base de creosóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário;

V - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII - dispor de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies: de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

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

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

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

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

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

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

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

XV - dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20 m² (vinte metros quadrados);

Art. 14. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II - dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolo, evis-ceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves, ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

III - dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;

IV - dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfolo, no caso de coelhos;

V - dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

VI - dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça.

Art. 15. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer mais às seguintes condições:

I - estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

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

IV - ser construído no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 05 (cinco) metros na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;

V - ter pé-direito mínimo de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de trabalho, 03 (três) metros nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame, 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;

VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado;

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização do vasilhame;

Art. 16. Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de abelhas e seus derivados de-vem:

I - dispor de dependências de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 17. Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de hipermeabilização.

Parágrafo Único. É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros, tanques e outros) com angulosidades ou frestas.

Art. 18. Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das



JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO DE MAJOR SALES-RN

Instituído pela Lei Municipal nº 096, de 09 de Dezembro de 2005

ANO XIII – Nº664– Major Sales-RN, segunda-feira, 20 de novembro de 2017

www.majorsales.rn.gov.br email: domajorsales@gmail.com

dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 19. Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 20. A construção dos estabelecimentos deve obedecer as exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na legislação federal e estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste regulamento.

Art. 21. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO II REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 22. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos.

Art. 23. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros-frigoríficos, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados não comestíveis;

II - usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração, manipulação do leite e seus derivados;

III - entrepostos de pescados e fábricas de conserva de pescados;

IV - entrepostos de ovos e fábricas de conserva de ovos.

Art. 24. O registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., será requerido na Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos e endereçado ao, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - Requerimento – ANEXO 1

II - Dados do proprietário – ANEXO 2

III - Dados do estabelecimento – ANEXO 3

IV - Declaração de responsabilidade – ANEXO 4

V - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal;

VI - Certidão Negativa de Débito – CND.

VII - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 25. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 26. As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que por sua natureza possa prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 27. Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Departamento do Serviço de Inspeção Municipal mandará

visitar o estabelecimento para apresentação do competente laudo.

Art. 28. Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal e a outra entregue ao interessado.

Art. 29. Satisfeita as exigências fixadas no presente regulamento, o Departamento de Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de “TÍTULO DE REGISTRO”, constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

CAPÍTULO III HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 30. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 31. Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações “COMESTÍVEIS” e “NÃO COMESTÍVEIS”.

Art. 32. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.

Art. 33. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

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

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

Art. 34. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive os gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

Art. 35. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

Art. 36. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 37. É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 38. Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Parágrafo Único. A critério do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

Art. 39. As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas necessárias.

Art. 40. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 41. Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 42. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão de zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Art. 43. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, com a expressão “apto a manipular alimentos”, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, sendo que anualmente serão submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

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

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

Art. 44. Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.

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

Art. 45. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.



JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO DE MAJORA SALES-RN

Instituído pela Lei Municipal nº 096, de 09 de Dezembro de 2005

ANO XIII – Nº664– Major Sales-RN, segunda-feira, 20 de novembro de 2017

www.majorsales.rn.gov.br email: domajorsales@gmail.com

Art. 46. Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 47. Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

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

Art. 48. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

Art. 49. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

Art. 50. Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo da Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

CAPÍTULO IV OBRIGACÕES DAS EMPRESAS

Art. 51. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências deste regulamento;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;

III - fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

IV - dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;

V - todo material fornecido pela firma ficará à disposição e responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde, sendo entregue a firma caso haja cancelamento do registro;

VI - manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.

Art. 52. O responsável técnico dos estabelecimentos que lidam com produtos de origem animal deverão ser graduados em cursos de medicina veterinária.

Art. 53. Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais.

TÍTULO IV INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

CAPÍTULO I INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM”

Art. 54. Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal é permitido o abate de animais bovinos, equinos, suínos, ovinos,

caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.

Art. 55. A inspeção “antemortem” será controlada mediante “livro de registro de entrada de animais”, que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

I - data e hora de entrada;

II - espécie do animal;

III - número de cabeças; IV - estado dos animais;

V - certificado de vacinas;

VI - nome e endereço do proprietário;

VI - observações técnicas.

VII - Guia de Trânsito Animal (GTA).

Art. 56. É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário credenciado pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos, encarregado pela inspeção final.

§ 1º - Quando da realização do exame acima referido, a suspeita de enfermidade determina a rejeição do animal, que deve constar do “Livro de Registro de Entrada de Animais”, após o que, deverá o mesmo ser retirado imediatamente do estabelecimento.

§ 2º - Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

Art. 57. Todo e qualquer abate de animais será precedido de um descanso mínimo previsto no Art. 110 do Decreto Federal 30.691/52, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.

Parágrafo Único. A critério do médico veterinário responsável pela inspeção municipal, o período de descanso poderá ser ampliado quando julgar necessário.

Art. 58. É proibido o abate de:

I - animais que não haja repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento;

II - animais caquéticos ou extremamente magros, devendo proceder como determina o RIISPOA.

III - animais fadigados;

IV - fêmeas em estado adiantado de gestação;

V - fêmeas com sinal de parto recente.

Art. 59. Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da inspeção municipal.

Art. 60. Serão condenados os bovinos que no exame “antemortem” revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C e aves igual ou superior a 43°C, bem como os anormais com hipotermia.

Art. 61. É da competência privativa do médico-veterinário, conforme dispõe o Art. 5º, da Lei Federal nº 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções, a cargo da união, dos Estados, dos Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particular:

I - a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;

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

CAPÍTULO II MATANÇA

Seção I Matança de Emergência

Art. 62. Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

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

Art. 63. É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 64. A matança de emergência deverá ser feita em local próprio.

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

Seção II Matança Normal

Art. 65. O processo de abate normal de animais adotado pela Inspeção Municipal é o de insensibilização, seguida de imediata sangria.

Art. 66. A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

Art. 67. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

Art. 68. É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, em conformidade com a legislação federal.

Art. 69. A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

§ 2º - A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes e/ou conteúdo ruminal no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo “Inspeção post-mortem”.

Art. 70. A cabeça antes de destacada do corpo deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.



JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO DE MAJOR SALES-RN

Instituído pela Lei Municipal nº 096, de 09 de Dezembro de 2005

ANO XIII – Nº664– Major Sales-RN, segunda-feira, 20 de novembro de 2017

www.majorsales.rn.gov.br email: domajorsales@gmail.com

Art. 71. Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas deve-se usar serra metálica própria para o fim.

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

CAPÍTULO III INSPEÇÃO “POST-MORTEM”

Art. 72. A Inspeção “post-mortem” consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos, correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos quando necessário.

Art. 73. A inspeção “post-mortem” de rotina deve obedecer a seguinte seriação:

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

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

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

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

Art. 74. Sempre que a Inspeção Municipal julgar conveniente as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 75. Todos os órgãos inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 76. Toda a carcaça, parte da carcaça, ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possa torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados, pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao “Departamento de Inspeção Final”, onde serão julgados após exame completo.

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

§ 2º - Todo material condenado fica sob custódia da Inspeção Municipal na Secretaria Municipal de Agricultura quando não possa ser inutilizado no próprio dia de matança.

Art. 77. As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 78. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pela Inspeção Municipal.

Art. 79. Depois de aberta a carcaça ao meio deverão ser examinados o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

Art. 80. Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras serão observados os critérios estabelecidos pelo RIISPOA.

Art. 81. Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I - esterilização ou fusão pelo calor;

II - tratamento pelo frio;

III - salgamento;

IV - rebeneficiamento.

Art. 82. As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.

Art. 83. Todas as instalações que manipulem matéria-prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado a preparação de produtos não comestíveis.

Art. 84. Sempre que necessário o Serviço de Inspeção providenciará a desinfecção de salas e equipamentos, bem como, determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas, transmissíveis ao homem.

Art. 85. Os casos não previstos neste regulamento, serão observados pelo médico veterinário, responsável pela Inspeção Municipal, ou ainda, pelo preposto, e imediatamente encaminhados ao Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO IV GRAXARIA

Art. 86. Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.

Parágrafo Único - A Graxaria compreende:

I - Seção de Produtos Gordurosos Comestíveis;

II - Seção de Produtos Gordurosos não Comestíveis;

III - Seção de Subprodutos não Comestíveis.

Art. 87. As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

Art. 88. Ficam em poder da Inspeção Municipal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

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

§ 2º - Nenhuma modificação nessas instalações pode ser feita sem prévia autorização da Inspeção Municipal.

Art. 89. Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos.

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

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

I - comestíveis;

II - não comestíveis.

Seção I Produtos Gordurosos Comestíveis

Art. 90. Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados “gorduras”, com exceção da “banha” e da “manteiga”.

Seção II Produtos Gordurosos não Comestíveis

Art. 91. Entende-se por “produtos gordurosos não comestíveis”, todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pela Inspeção Municipal.

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

Art. 92. Os produtos não comestíveis são genericamente denominados “Sebo”, seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto, quando procedente de suínos que serão designados “Graxa Branca”.

Seção III Subprodutos não Comestíveis

Art. 93. Entende-se por “subproduto não comestível” todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.

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

Art. 94. Entende-se por “alimento para animais” todo e qualquer subproduto usado na alimentação de animais, tais como:

I - farinha de carne;

II - farinha de sangue;

III - sangue em pó;

IV - farinha de ossos cru;

V - farinha de ossos autoclavados;

VI - farinha de ossos degelatinizados;

VII - farinha de fígado;

VIII - farinha de pulmão;

IX - farinha de carne e ossos;

X - rações preparadas.

Art. 95. Entende-se por “farinha de carne” o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e



JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO DE MAJOR SALES-RN

Instituído pela Lei Municipal n° 096, de 09 de Dezembro de 2005

ANO XIII – N°664– Major Sales-RN, segunda-feira, 20 de novembro de 2017

www.majorsales.rn.gov.br email: domajorsales@gmail.com

órgãos rejeitados pela Inspeção Municipal, a seguir desengordurados por prensagem ou centrifugação e finalmente triturados.

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

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

Art. 95. Entende-se por “farinha de sangue” o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

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

Art. 96. Entende-se por “sangue em pó” o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.

§ 1º. Permite-se quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos.

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

Art. 97. Entende-se por “farinha de ossos crus” o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento em água em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.

Parágrafo Único. A “farinha de ossos crus” deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteína e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.

Art. 98 - Entende-se por “farinha de ossos autoclavados” o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.

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

Art. 99. Entende-se por “farinha de ossos degelatinizados” o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.

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

Art. 100. Entende-se por “farinha de fígado” o subproduto seco e triturado obtido pelo cozimento a seco de fígado, rins, pulmões, baços e corações, previamente desengordurados.

Parágrafo Único. O subproduto de que trata este artigo, deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de

proteína e no máximo 10% (dez por cento de umidade).

Art. 101. Entende-se por “farinha de pulmão” o subproduto seco triturado e obtido pelo cozimento a seco de pulmões.

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

Art. 102. Entende-se por “farinha de carne e ossos” o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções, ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de caudas, órgãos não comestíveis ou órgãos em carnes rejeitados pela Inspeção Municipal, além de ossos diversos.

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

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

Art. 103. Considera-se “ração preparada” toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados à alimentação de animais, que tenha também em sua composição subprodutos designados neste regulamento como “alimento para animais”.

Parágrafo Único. A juízo da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

Art. 104. Quando a composição do “alimento para animais” não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

Art. 105. Entende-se por “adubo” todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizantes, depois de cozido, secado e triturado.

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

Art. 106. Entende-se por “adubo de sangues com superfosfato” o subproduto resultante do aproveitamento de sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.

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

Art. 107. Entende-se por “cinzas de ossos” o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente

triturados, contendo no mínimo, 15% (quinze por cento) de fósforo.

Art. 108. - Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transportes, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.

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

Art. 109. Entende-se por “tancage” o resíduo do cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

Art. 110. Entende-se por “crackling” o resíduo da matéria-prima trabalhada em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

Art. 111. Entende-se por “água residual de cozimento” a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias primas em autoclaves sob pressão.

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

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

Art. 112. Permite-se a adição de conservadores a bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

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

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

Art. 113. Entende-se por “óleo de mocotó” o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após o cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

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

I - cor amarela claro ou amarela âmbar;

II - menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidades;

III - acidez em s.n % de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;

IV - ausência de ranço; V - ligeira turvação;

VI - não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.

Art. 114. As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.

Art. 115. Entende-se por “chifre” a camada córnea dos chifres dos bovinos.

§ 1º - Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média 30 minutos,



JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO DE MAJORA SALES-RN

Instituído pela Lei Municipal nº 096, de 09 de Dezembro de 2005

ANO XIII – Nº 664 – Major Sales-RN, segunda-feira, 20 de novembro de 2017

www.majorsales.rn.gov.br email: domajorsales@gmail.com

a setenta graus centígrados), para melhor facilidade de sua retirada.

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

§ 3º - A base de inserção da camada córnea será designada "sabugo de chifre".

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

Art. 116. Entende-se por "casco" a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

Parágrafo Único. Os chifres e cascos depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a "farinha de chifres" ou a "farinha de cascos" ou ainda a "farinha de chifres e de cascos" quando misturados.

Art. 117. Os "tendões e vergas" tão prontamente quando possível, devem ser submetidos ao congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado.

CAPÍTULO V CONSERVAS

Art. 118. É proibido o emprego de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste Regulamento.

Art. 119. Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio, (salitre) e nitrito de potássio.

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

Art. 120. É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.

Art. 121. Entende-se por "condimento" substâncias aromáticas, rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo Único. São condimentos que podem ser utilizados:

I - aipo (Celerigraveolens e Apiumgraveolens);

II - alho (Alliumsativum);

III - aneto (Anethumgraveolens);

IV - aniz (Pimpinela anizum);

V - baunilha (Vanillaplanifolia Andrews);

VI - canela (CinamonumceylanicumBreyre);

VII - cardomono (Ellecteriocardomonum);

VIII - cebola (Allum Cepa);

IX - cravo (Caryophyllusmaticus L.);

X - cominho (Cuminumcyminum , L.);

XI - coentro (Coriandrumsavitum , L.);

XII - gengibre (ZinziberofficinalisRoscoe);

XIII - louro (Laurusnobilis , L.);

XIV - macis (O envoltório da noz moscada);

XV - maiorana (Majoranahortensis);

XVI - mangerona (Origanummajorana , L.);

XVII - menta (Menta viridis , Menta rotundifolia e Menta piperita);

XVIII - mostarda (Brassivanigra ,Koen , Bassiva junca , Hooker e Sinapis);

XIX - noz moscada (MyristicafragansMant);

XX - pimentos:

a) preta (Piper nigrum , L);

b) branca (é o mesmo fruto, porém descortinado);

c) vermelha ou p. de caiana (Capsicumbaccatum , L);

d) malagueta (Capsicumpendulum Velloso).

XXI - pimento (Pimenta officinalisLindi, sinon, allspice pimenta de jamaica , pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies);

XXII - pimentão (Páprica) - (Capsicumannuum , L);

XXIII - salva (Sálvia) - (Salviaofficinalis, L); XXIV - tomilho (Thymesvulgaris , L).

Art. 122. Entende-se por "corantes" as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto, às conservas ao mesmo tempo em que se preste a uniformidade de sua colaboração.

§ 1º - São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafrão (Crocussativus L.), a curcuma (Curcuma longa L. e Curcumatinctoria), a cenoura (Daucuscarota L) o urucum (Bixaorelana).

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

Art. 123. O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos, bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.

Art. 124. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é proibida a entrada de produtos que não constem deste Regulamento.

Art. 125. É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

Art. 126. O emprego dos nitratos de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais, que no produto pronto para consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.

Art. 127. Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

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

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

III - 15 g (quinze gramas) para cada 100 kg (cem quilogramas) de carne

picada ou triturada, de mistura com sal (cloreto de sódio).

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

§ 2º - A Inspeção Municipal fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor do nitrito em produtos ou misturas prontas, bem como nas produzidas no próprio estabelecimento.

§ 3º - É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura desde que aprovadas pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos.

Art. 128. O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve-se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

Art. 129. Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão

Parágrafo Único. Permite-se, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 130. No preparo de embutidos não submetido a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

Art. 131. É permitido preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).

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

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

§ 3º - Esses produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixa-dos neste Regulamento.

Art. 132. Entende-se por "embutido" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo Único. É permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos.

Art. 133. As tripas e membranas animais empregadas como envoltório devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 134. Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar maior liga à massa.

Art. 135. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 136. Entende-se por "morcela" o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de



JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO DE MAJORA SALES-RN

Instituído pela Lei Municipal nº 096, de 09 de Dezembro de 2005

ANO XIII – Nº664– Major Sales-RN, segunda-feira, 20 de novembro de 2017

www.majorsales.rn.gov.br email: domajorsales@gmail.com

toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 137. A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

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

Art.138. Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 139. Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 140. É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos.

§ 1ª - É permitido, ainda, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Municipal.

§ 2ª - O emprego de vernizes na produção de embutidos depende de aprovação prévia da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos.

Art. 141. Os embutidos são considerados fraudados quando:

I - forem empregadas carnes e matérias primas de qualidade, ou em proporção diferente da fórmula aprovada;

II - forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;

III - houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior a permitida neste Regulamento;

IV - forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 142. Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:

I - a superfície estiver úmida, pegajosa ou exsudando líquido;

II - verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;

III - houver indícios de fermentação pútrida;

IV - a massa apresentamanchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;

V - a gordura estiver rançosa;

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

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

VIII - forem constatados germes patogênicos;

IX - manipulados em más condições de higiene.

Art. 143. Entende-se por “salgados” os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitratos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 144. Entende-se por “defumados” os produtos que após o processo

e cura são submetidos a defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.

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

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

Art. 145. Entende-se por “bacon” e por “barriga defumada” o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos extremos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

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

Art. 146. Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

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

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

Art. 147. O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Parágrafo Único. O charque deve ser considerado alterado quando:

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

II - a gordura estiver rançosa;

III - estiver amolecido, úmido e pegajoso;

IV - apresentar áreas de coloração anormal;

V - estiver “seboso”;

VI - apresentar larvas ou parasitas;

VII - verificado outras anormalidades pela Inspeção Municipal.

TÍTULO V

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

CAPÍTULO I

LEITE EM NATUREZA

Art. 148. Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas, ovelhas e outras espécies que estiverem sadias.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 149. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - estâncias leiteiras;

II - estabelecimentos industriais;

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

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

Art. 150. O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:

I - vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 03 a 08 meses;

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

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

IV - vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;

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

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

Art. 151. É obrigatória a contratação de um médico veterinário para os estabelecimentos de leite e derivados.

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

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

Art. 152. Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

§ 1ª - As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente.

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

Art. 153. Os animais deverão ser mantidos sobre rigoroso controle veterinário.

Art. 154. É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 155. É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 156. É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.

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

Art. 157. Só se permite o aproveitamento do leite, quando as fêmeas: I - se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II - não estejam no período final de gestação, nem em fase de colostragem;



JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO DE MAJOR SALES-RN

Instituído pela Lei Municipal nº 096, de 09 de Dezembro de 2005

ANO XIII – Nº 664 – Major Sales-RN, segunda-feira, 20 de novembro de 2017

www.majorsales.rn.gov.br email: domajorsales@gmail.com

III - não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.

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

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

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

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

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

Art. 158. É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

I - apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;

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

III - se apresentam febris com mamites, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

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

Art. 159. É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea. Higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:

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

II - animais limpos descansados, com úberes e tetos desinfetados;

III - ordenhador aseado com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, nos termos da legislação vigente;

IV - a rejeição dos primeiros jatos de leite deve ser passado para outro vasilhame, previamente higienizado, através de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.

Art. 160. Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, devem atender ao seguinte:

I - ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;

III - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações;

IV - ser destinado exclusivamente ao transporte e depósito de leite;

V - trazer identificação de procedência.

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

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

CAPÍTULO III TRANSPORTE

Art. 161. No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento deverá ser observado a Instrução Normativa 62/11 do Ministério da Agricultura.

Art. 162. O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.

Art. 163. O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

CAPÍTULO IV BENEFICIAMENTO

Art. 164. Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

I - filtração;

II - pré-aquecimento;

III - pasteurização;

IV - refrigeração;

V - congelamento apenas para o leite de cabra;

VI - acondicionamento;

VII - outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 165. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 166. O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15º a 18º Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo; em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não sejam a pasteurização e o envase, de acordo com a Instrução Normativa 51/02 do Ministério da Agricultura.

Art. 167. Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica, ou ainda tecido filtrante próprio.

Art. 168. Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

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

Art. 169. Entende-se por “envasamento”, a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Art. 170. Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

CAPÍTULO V EMBALAGEM DO PRODUTO FINAL

Art. 171. O material para a embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integridade e conservação.

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

Art. 172. O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

Art. 173. Em atendimento às creches, escolas, hospitais, poderão ser aceitos recipientes que se destinem ao acondicionamento de volumes não convencionais de leite, desde que ofereçam total garantia de inviolabilidade.

Art. 174. Os dizeres nas embalagens e na rotulagem, além das normas previstas na ANVISA e no INMETRO, devem conter

I - prazo de validade;

II - número de registro no rótulo;

III - nome do produtor e endereço

completo;

IV - número de autorização;

V - o rótulo com os dizeres “leite de _____” (o nome da espécie em questão);

VI - a cor deverá ser de acordo com a padronização federal, ou seja:

a) leite tipo “A”: cor azul;

b) leite tipo “B”: cor verde;

c) leite tipo “C”: cor cinza.

VII - tipo de beneficiamento.

Art. 175. O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham o leite à temperatura de estocagem.

Art. 176. Não é permitida para fins de consumo “in natura”, a mistura de leite de espécies diferentes.

CAPÍTULO VI PASTEURIZAÇÃO

Art. 177. São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização lenta: que consiste no aquecimento do leite de 62°C a 65°C por 30 (trinta) minutos, com a utilização de equipamento com agitador.

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

Art. 178. É proibida a repasteurização ao leite para fins de consumo.

Art. 179. Admitem-se os processos de pasteurização lenta, de acordo com a Instrução Normativa 62/11 do Ministério da Agricultura



JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO DE MAJOR SALES-RN

Instituído pela Lei Municipal nº 096, de 09 de Dezembro de 2005

ANO XIII – Nº664– Major Sales-RN, segunda-feira, 20 de novembro de 2017

www.majorsales.rn.gov.br email: domajorsales@gmail.com

Art. 180. Beneficiamento coletivo é aquele onde se processa o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

Art. 181. Todo leite a ser transportado para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado a temperatura máxima de 5°C a partir do início da ordenha.

Art. 182. Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade e acidez.

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

CAPÍTULO VII

ARMAZENAGEM

E

COMERCIALIZAÇÃO

Art. 183. A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos, e que proteja de deterioração o produto alimentar ou seu invólucro.

Art. 184. A temperatura de armazenagem deve ser de 4°C até sua expedição e atingir o estabelecimento comercial em temperatura não superior a 7°C.

Art. 185. A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 horas após sua pasteurização.

CAPÍTULO VIII

DA ANÁLISE

Art. 186. Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - características normais:

a) teor de gordura mínima de 3%;

b) acidez em graus Dornic entre 15D e 18D;

c) extrato seco total mínimo de 11,5%;

d) densidade a 15°C - 1028 e 1033;

e) índice crioscópico: mínimo - 0,55°C;

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

a) revele acidez inferior a 15°D e superior a 18°D;

b) contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

c) número total de germes for superior a 150.000 UFC/ml na indústria após pasteurização;

d) o número de germes termófilos e psicotróficos for superior a 10% (dez por cento) ao número de mesófilos;

e) apresente elemento estranho a sua composição normal;

f) revele presença de nitratos e nitritos;

g) revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;

h) apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 187. A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, deve seguir a Instrução Normativa 62/11 do Ministério da Agricultura

Art. 188. O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deve apresentar: I - Análise Físico-Química:

a) crioscópica: - 0,54 a - 0,56 +/- (-

0,55);

b) densidade: 1.028 a 1.033 g/lit;

c) acidez: 15°D a 18° D;

d) gordura: 3,0%;

e) enzimafosfatase: negativa;

f) peroxidase: positiva.

II - Análise Biológica:

a) contagem global de mesófilas: máxima 150.000 UFC/ml;

b) coliformes totais: tolerância de até 5 UFC/ml;

c) coliformes fecais ausentes;

d) bactérias patogênicas: ausentes.

CAPÍTULO IX

DA FRAUDE

Art. 189. Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

I - sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal;

II - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura;

III - sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição;

IV - estiver cru e for vendido como pasteurizado;

V - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Art. 190. Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.

Parágrafo Único. Considera-se aproveitamento condicional para:

I - alimentação animal;

II - fabricação de creme para manteiga.

Art. 191. Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo a sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia especificada para cada produto.

Art. 192. Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

I - provenha de propriedades interditas;

II - revele presença de germes patogênicos;

III - esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;

IV - apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15°D ou superior a 18°D;

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

VI - não coagule pela prova do álcool e do alizarol.

Art. 193. Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:

I - redutase;

II - fosfatase;

III - peroxidase;

IV - contagem microbiana;

V - teste de presença de coliformes.

Art. 194. - Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidase positiva.

Art. 195. - Considera-se leite impróprio para o consumo "innatura", o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e, ainda que:

I - apresente acidez inferior a 14°D e superior a 18° D;

II - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

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

IV - apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais.

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

VI - apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 196. É proibida a abertura de leite para venda fracionária do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

TÍTULO VI

EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I

EMBALAGEM

Art. 197. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.

Parágrafo Único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandarizado em formato, dimensão e peso.

Art. 198. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

Parágrafo Único. Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 199. São permitidos como acondicionamentos, envoltórios e embalagens de matérias-primas de produtos de origem animal, de acordo com sua natureza:

I - estoquinetes internamente e sacos de aniagem ou junta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;

II - sacaria própria para carnes dessecadas;

III - sacarias de aniagem, juta ou outros produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;

IV - tecidos próprios devidamente higienizados conforme a natureza do produto;

V - tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;

VI - películas artificiais aprovadas pela Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos;

VII - lata de folhas de flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Regulamento;



JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO DE MAJOR SALES-RN

Instituído pela Lei Municipal nº 096, de 09 de Dezembro de 2005

ANO XIII – Nº664– Major Sales-RN, segunda-feira, 20 de novembro de 2017

www.majorsales.rn.gov.br email: domajorsales@gmail.com

VIII - vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, ferro galvanizado ou estanhado;

IX - recipientes de madeira ou de papelão;

X - papel metálico, papel apergaminhado e outros aprovados; XI - recipientes de vidros;

XII - caixas de madeira ou engradados de madeira conforme o caso; XIII - barricas, quartolas, bordales e similares;

XIV - outros recipientes, vasilhames, continentes, ou embalagens autorizadas pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos.

CAPÍTULO II ROTULAGEM

Art. 200. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com o disposto neste Decreto e em conformidade com as Normas da ANVISA e do INMETRO.

CAPÍTULO III CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 201. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos e a garantia de que o produto provém de estabelecimentos pela autoridade competente.

Art. 202. O número do registro do Estabelecimento, as iniciais S.I.M. e a palavra “INSPECIONADO” tendo na parte superior a palavra “MAJOR SALES - RN”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do “Carimbo Oficial da Inspeção Municipal”.

Art. 203. As iniciais S.I.M - traduzem “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”.

Art. 204. O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos:

I - Modelo 1:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento em cima do da palavra “INSPECIONADO”, colocada Horizontalmente e “MAJOR SALES - RN” que acompanha a curva superior da Elipse, logo abaixo do número as iniciais “S.I.M.” acompanhando a curva inferior;

c) dimensões e uso:

1. sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

2. cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açogue.

II - Modelo 2:

a) forma: circular;

b) dizeres: idem ao modelo anterior;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros. Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

III - Modelo 3:

a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;

c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.

IV - Modelo 4:

a) forma elíptica, no sentido vertical;

b) dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e encimado das iniciais “S.I.M” e da palavra “MAJOR SALES - RN”, colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra “CONDENADO” acompanhando a curva inferior da elipse;

c) dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.

V - Modelo 5:

a) forma: circular;

b) dizeres: Número de Registro do Estabelecimento isolado e encimado das iniciais “S.I.M”, colocadas horizontalmente e da palavra “MAJOR SALES - RN”, acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra “REINSPECIONADO”, acompanhando a curva inferior do círculo;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

Art. 205. A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do “S.I.M”.

Art. 206. A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

Art. 207. O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do “S.I.M”.

TÍTULO VII REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 208. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

§ 1º. Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser

destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação se for o caso.

§ 2º. Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 209. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

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

Art. 210. Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

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

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

Art. 211. Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal ou S.I.F, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III- verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

§ 1º - A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos, claramente preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.

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



JORNAL OFICIAL DO MUNICÍPIO DE MAJOR SALES-RN

Instituído pela Lei Municipal nº 096, de 09 de Dezembro de 2005

ANO XIII – Nº664– Major Sales-RN, segunda-feira, 20 de novembro de 2017

www.majorsales.rn.gov.br email: domajorsales@gmail.com

§ 3º - Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos, serem fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º - Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra prova.

§ 6º - O requerimento será dirigido ao Diretor do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal.

§ 7º - O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante da respectiva Inspeção Municipal.

§ 8º - Além de escolher o laboratório oficial para exame de contra prova o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§ 9º - Confirmada a condenação do produto ou partida a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

TÍTULO VIII

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 212. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 213. As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

Art. 214. Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica da elaboração dos produtos de origem animal em qualquer de suas fases.

Parágrafo Único. Sempre que houver necessidade o laboratório pedirá informações, a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.

Art. 215. O exame químico compreende:

I - os caracteres organolépticos;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - índices físicos e químicos;

IV - corantes, conservantes ou outros aditivos;

V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

VI - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

Parágrafo Único. Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão nos padrões normais aprovados.

Art. 216. A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:

I - caracteres organolépticos;

II - pesquisa de corante e conservante;

III - determinação de fraudes, falsificação e alterações;

IV - verificação dos mínimos e máximos constantes deste Regulamento, louvando-se no conjunto de provas e nos

elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.

Parágrafo Único. A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 217. O exame microbiológico deve verificar:

I - presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;

II - presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;

III - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;

IV - pesquisa de contagem da flora de contaminação;

V - pesquisa da flora patogênica;

VI - exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

VII - exame bacteriológico de matérias primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 218. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

TÍTULO VIII

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 219. As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários serão inutilizados, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

§ 1º - A inutilização deverá se acompanhada pelo proprietário ou do estabelecimento ou representante legal.

§ 2º - Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

Art. 220. Os servidores das Secretarias de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos, e da Saúde, a serviço da Inspeção Municipal têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este decreto.

Art. 221. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos e/ou da Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde.

Art. 222. O exame do leite será realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I - para amostras individuais serão colhidas em cada latão, por procedência;

II - as amostras para exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.

Art. 223. No caso de suspeita ou verificação de moléstia infectocontagiosa, infecciosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, em animais nas propriedades rurais, sob fiscalização Municipal ficarão sob o controle veterinário, não podendo seu

proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização.

Art. 224. Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesã-nais, os produtores serão cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Recursos Hídricos, mediante decreto do Prefeito Municipal, que baixará as instruções necessárias, obedecida à legislação sanitária vigente.

Art. 225. Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 226. Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Major Sales se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste regulamento.

Art. 227. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual o federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

Art. 228. Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.

Art. 229. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 230. Revogam-se as disposições em contrário.

**Prof. Mun. De Major Sales/RN.
Gabinete do Prefeito, em 31 de agosto de 2017.**

Thales André Fernandes

PREFEITO MUNICIPAL