

***DECRETO Nº. 002, DE 02 DE JANEIRO DE 2018.***

**APROVA O REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE ALAGOA, CONFORME LEI MUNICIPAL Nº. 966, DE 17 de AGOSTO DE 2017.**

O Prefeito Municipal de Alagoa, Estado de Minas Gerais, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

**DECRETA**

**Artigo 1º.** Fica aprovado o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal do Município de Alagoa, que integra este Decreto.

**Artigo 2º.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, AFIXE-SE E CUMPRA-SE.**

**Prefeitura Municipal de Alagoa, 05 de janeiro de 2018.**

**JULIANO DINIZ DE OLIVEIRA  
PREFEITO MUNICIPAL**

# **REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE ALAGOA.**

## **CAPÍTULO I**

### **Disposições Preliminares**

**Art 1º.** O presente Regulamento normatiza a Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, de acordo com a Lei Municipal nº 966, de 17 de agosto de 2017 que será exercida pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 2º.** Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização os animais de açougue, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelha, bem como seus produtos, subprodutos e derivados, e qualquer espécie que se preste ao consumo humano.

**§ 1º.** São considerados animais de açougue os bovídeos, os equídeos, os muares, os suínos, os caprinos e ovídeos, as aves, os peixes e os coelhos.

**§ 2º.** A inspeção e a fiscalização, a que se refere este artigo, abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, a manipulação, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a rotulagem, o trânsito e o consumo de todo produto de origem animal e seus derivados, adicionados ou não de vegetal, destinados à alimentação humana.

**§ 3º.** A inspeção e a fiscalização abrangem também outros produtos, tais como coelho e coagulantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

**Art. 3º.** O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte não poderá ultrapassar as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.

e) estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.

f) Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.

g) estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

**Art. 4º.** A inspeção e a fiscalização de produtos de origem animal têm por objetivo:

I. incentivar a melhoria da qualidade dos produtos;

II. proteger a saúde do consumidor;

III. estimular o aumento da produção.

**Art. 5º.** A inspeção e a fiscalização, de que trata este regulamento, será realizada:

I. no estabelecimento industrial, especializado no abate de animais e no preparo ou industrialização de seus subprodutos, sob qualquer forma;

II. na propriedade rural, no entreposto de leite e derivados e no estabelecimento industrial que recebam, produzam, manipulem, conservem, acondicionem ou armazenem produtos de origem animal e seus derivados;

III. no entreposto de ovos e na indústria de produtos deles derivados;

IV. no estabelecimento que produza ou receba mel e cera de abelha para beneficiamento ou industrialização;

**Art. 6º.** O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) pode coletar amostra de produto de origem animal, sem ônus para si, para análise laboratorial a ser realizada em laboratório oficial ou credenciada.

**Art. 7º.** O estabelecimento registrado, na forma deste regulamento, é obrigado a apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) relação de seus fornecedores de matéria-prima de origem animal, acompanhada dos respectivos atestados sanitários dos rebanhos, de acordo com as normas regulamentares vigentes.

## **CAPÍTULO II**

## **Do registro dos estabelecimentos industriais e entrepostos**

**Art. 8º.** Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I. matadouros de bovinos, matadouros de suínos, matadouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos, de peixes e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábricas de conservas, charqueadas, fábricas de gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;

II. entrepostos de leite e derivados, fábrica de laticínios, usinas de leite, usina de beneficiamento de leite de cabra;

III. entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;

IV. entreposto de mel, cera de abelha e derivados;

**Art. 9º.** O registro será requerido à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente - instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal (anexo 1);

II - Apresentação da Inscrição Estadual do Produtor Rural, CPF e Carteira de Identidade do Produtor e Comprovante de Residência.

**§ 1º.** - A critério do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a concessão do registro definitivo para os estabelecimentos industriais de leite e derivados pode ser precedida de concessão de registro provisório, por um prazo no qual serão avaliadas as condições de funcionamento do estabelecimento de acordo com a pontuação obtida através do regulamento técnico (Anexo 2):

- I- 100 pontos para obtenção de Registro Provisório de 1 ano;
- II- 200 pontos para obtenção de Registro provisório de 2 anos;
- III- 300 pontos para obtenção de registro definitivo.

**§ 2º.** – Para os demais estabelecimentos serão exigidos os seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal (anexo 1);

II - Apresentação da Inscrição Estadual do Produtor Rural, CPF e Carteira de Identidade do Produtor e Comprovante de Residência.

III - planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento e tratamento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

IV - memorial descritivo simplificado dos procedimentos, fluxograma e padrão de higiene a serem adotados com especificação volumétrica;

V - boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

VI – Carteira de Saúde ou Atestado de Saúde do Trabalhador da ordenha e da agroindústria;

§1º - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

§2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

VII – Cópia do certificado do Curso de Manipulação de Alimentos ou Boas Práticas de Fabricação (Carga horária de pelo menos 20 horas);

**Art. 10º.** Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só podem ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço Inspeção Municipal (SIM).

**Art. 11.** Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos vigentes.

**Art. 12.** Satisfeitas as exigências fixadas nos artigos 8º e 9º deste Decreto o responsável pelo SIM autorizará a expedição do "TÍTULO DE REGISTRO" ou "TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO".

**Parágrafo Único** - Na hipótese de expedição de "TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO" o documento conterà a data limite de sua validade.

**Art. 13.** O estabelecimento que interromper seu funcionamento por espaço superior a 12 (doze) meses, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

**Art. 14.** O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado com a competente transferência de responsabilidade do registro junto ao SIM.

### **CAPÍTULO III**

#### **Do Funcionamento dos Estabelecimentos**

**Art. 15.** O funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos somente será licenciado mediante atendimento das seguintes condições básicas e comuns:

I. dispor de luz natural e artificial, e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis e localizar-se em ponto distante de fonte produtora de odores indesejáveis, de qualquer natureza;

II. possuir pisos e paredes lisos de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

III. possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores, construídos de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura

proporcionar perfeita vedação a entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;

IV. dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados, por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

V. dispor de mesas com revestimento impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

VI. dispor, quando necessário, de dependências para a administração, oficinas, e depósitos diversos, separados, preferentemente, do corpo industrial;

VII. dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização

VIII. dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente, às necessidades do trabalho;

IX. dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de sub-produtos não comestíveis;

X. dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento.

XI. dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto as dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

XII. possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade do estabelecimento;

XIII. dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, sendo facultativo o aproveitamento e preparo de sub-produtos não comestíveis;

XIV. dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa

XV. dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza;

XVI. o estabelecimento que não possuir equipamento de aproveitamento e preparo de sub-produtos não comestíveis deverá dar destino a estes rejeitos de forma não causadora de poluição ambiental.

#### **CAPÍTULO IV**

## **Dos estabelecimentos de carnes e derivados**

**Art. 16.** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I. matadouro de bovinos;
- II. matadouro de suínos ;
- III. matadouro de aves, peixes e coelhos;
- IV. matadouro de caprinos e ovinos;
- V. fábrica de conservas;
- VI. entrepostos de carnes e derivados e açougues;
- VII. charqueadas.

§ 1º. Entende-se por "matadouro" o estabelecimento industrial, cujos produtos serão destinados ao comércio no Município de Alagoa, dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate dos animais de açougue, elaboração, preparo e conservação das carcaças, devendo possuir instalações de frio adequadas.

§ 2º. Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrializa a carne das várias espécies de açougue, sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotada de instalações de frio adequadas, sendo facultativo a aparelhagem para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º. Entende-se por "entreposto de carnes e derivados e açougues" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda manipulação, conservação, acondicionamento, e distribuição de carnes resfriadas ou congeladas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais. Aceitando-se nesse caso a fabricação de embutidos frescos e ou defumados, desde que atenda os padrões mínimos exigidos para instalações, equipamentos e condições higiênico-sanitárias a critério do SIM.

§ 4º. Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que produza charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas.

**Art. 17.** Considera-se "carne de açougue" as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sobre inspeção veterinária.

§ 1º. Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares despojadas de gordura aponeuroses vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º. Considera-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além dos pés, mãos e cauda.

**Art. 18.** O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparado, constitui a "carcaça".

§ 1º. Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem ou não incluir o couro cabeça e pés.

§ 2º. A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

**Art. 19.** A simples designação "produto", "subproduto" "mercadoria" ou "gêneros, significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de" produto de origem.

### **Seção única**

#### **Do funcionamento de estabelecimento de carnes e derivados**

**Art. 20.** Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições, a critério do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

- a) ser localizados em área de expansão urbana ou rural, dispondo de suficiente pé direito nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente de trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;
- b) dispor de currais e/ou pocilgas cobertas convenientemente pavimentadas e providas de bebedouros;
- c) dispor, no caso de estabelecimento de abate de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados nos transportes dos animais segundo critério do SIM;
- d) dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e preferencialmente evitem contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
- e) dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependências para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a manipulação de cabeças e línguas e das demais vísceras comestíveis;
- f) dispor, de acordo com este Regulamento, de graxaria para o aproveitamento de matérias-primas gordurosas e subprodutos não comestíveis de câmaras frias de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de produtos de salsicharia e conservas de depósito e salga de couros, de salga e ressalga e secagem de carne, de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
- g) dispor de equipamento completo e adequado, tais como: plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores, e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

h) possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

i) dispor de equipamento gerador de vapor ou similar com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor de água em todas as dependências de manipulação e industrialização.

**Parágrafo Único** - Os estabelecimentos destinados ao abate de AVES, PEIXES e COELHOS devem satisfazer as seguintes condições específicas:

a) dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes da incidência direta dos raios solares;

b) dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolação, evisceração e preparo de carcaça (toilete) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

c) dispor de dependências exclusivas para a operação de sangria;

d) dispor de dependências exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem, ou de esfolação, no caso de coelhos;

e) dispor de dependências para as operações de evisceração, "toilete", pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

f) dispor, quando for o caso, de dependências para a realização de cortes de carcaças.

## **CAPÍTULO V**

### **Dos estabelecimentos de leite e derivados**

**Art. 21.** Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - fábricas de laticínios ;

II - usinas de leite.

§ 1º. Entende-se por "fábricas de laticínios" os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação de derivados lácteos, maturação, embalagem e expedição destes produtos acabados.

§ 2º. Entende-se por "usinas de leite" os estabelecimentos localizados nas propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento do leite destinado ao abastecimento na área geográfica do Município de Alagoa-MG.

**Art. 22.** A designação leite subentende-se ser proveniente da fêmea da espécie bovina.

**Parágrafo Único** - Quando o leite tiver origem de outra espécie que não seja a bovina, deverá sofrer especificação do nome da espécie logo após a palavra leite.

### **Seção Única**

#### **Do Funcionamento do Estabelecimento de Leite e Derivados**

**Art. 23.** O estabelecimento de leite e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes exigências:

I. quando se tratar de seção industrial, possuir altura e dimensão compatíveis com o volume e o produto processado;

II. possuir dependência ou local próprio para higienização do vasilhame e do carro tanque, quando for o caso, os quais devem ser higienizados antes do retorno ao ponto de origem;

III. dispor de cobertura adequada no local de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;

IV. dispor de dependência distinta para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para equipamento de produção de frio, visando mantê-lo em condição adequada de temperatura, quando destinado à coagulação do leite e a sua parcial manipulação, até a obtenção de massa cozida, semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína;

V. contar com dependência adequada para resfriamento, seleção, pro-beneficiamento e remessa de leite em carro tanque isotérmico destinado ao beneficiamento complementar ou à industrialização em outro estabelecimento;

VI. possuir dependência para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se a câmara de salga e cura de queijo, quando for o caso;

§ 1º A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente irá estabelecer através de normas próprias, as dependências e os equipamentos previstos nos incisos IV e V, tendo em vista o produto que será fabricado.

## **CAPÍTULO VI**

### **Dos estabelecimentos de mel e cera de abelhas**

**Art. 24.** Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I. apiário;

II. entreposto de mel e cera de abelhas.

§ 1º. Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados.

§ 2º. Entende-se por "entreposto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

### **Seção única**

#### **Do funcionamento de estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados**

**Art. 25.** Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

I - dispor de dependências de recebimento;

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

## **CAPÍTULO VII**

### **Dos estabelecimentos de ovos e derivados**

**Art. 26.** Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I. entreposto de ovos;

II. fábrica de conserva de ovos.

§ 1º. Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º. Entende-se por "fábrica de conserva de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

### **Seção única**

#### **Do funcionamento de estabelecimento de ovos e derivados**

**Art. 27.** Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I - dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;

II - dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

III - dispor de área para classificação comercial

IV - dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;

V - dispor; quando for o caso, de dependência para industrialização.

**Parágrafo Único** - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

## **CAPÍTULO IX**

### **Da Higiene dos Estabelecimentos**

**Art. 28.** Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se o devido destino às águas servidas e residuais, de acordo com a legislação ambiental pertinente.

**Art. 29.** O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda

utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações COMESTÍVEIS e NÃO COMESTÍVEIS.

**Art. 30.** Os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

**Art. 31.** Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinada à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante a autorização da Inspeção Municipal não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

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

**Art. 32.** Todo pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

**Art. 33.** O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necrópsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com anti-sépticos apropriados

**Art. 34.** 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. 35.** Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

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

**§ 2º.** Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será **IMEDIATAMENTE AFASTADA DO TRABALHO**, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

**Art. 36.** Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados a alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido para produtos não comestíveis.

**Art. 37.** Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames antes de seu retorno às propriedades de origem.

**Art. 38.** O SIM - Poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

## **CAPÍTULO X**

### **Das Obrigações dos Estabelecimentos**

**Art. 39.** Aos proprietários de estabelecimento compete:

- I. observar e fazer observar as exigências contidas no presente Regulamento;
- II. responsabilizar-se pela qualidade do produto, sob o ponto de vista higiênico-sanitário e tecnológico;
- III. fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;
- IV. fornecer aos empregados uniformes completos e adequados aos diversos serviços uma ou mais vezes ao ano, de acordo com a recomendação do SIM;
- V. avisar, com antecedência de 24 horas, da chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;
- VI. fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidas os laboratórios;
- VII. fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- VIII. fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;
- IX. manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- X. manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

**Art. 40º.** Os estabelecimentos manterão um livro de "OCORRÊNCIAS", onde o servidor do SIM registrará todos os fatos relacionados com o presente Regulamento.

## **CAPÍTULO XI**

### **Da Reinspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**

**Art. 41.** Os produtos e matérias-primas de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para consumo.

§ 1º. Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento, à juízo do SIM como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação se for o caso.

§ 2º. Quando ainda permitirem aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

**Art. 42.** Nenhum produto de origem animal pode entrar em estabelecimento sob Inspeção Municipal sem que seja registrado em Serviço de Inspeção Oficial.

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

**Art. 43.** Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

**Art. 44.** Confirmada a condenação da matéria-prima, do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

**Art. 45.** A Inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

**Art. 46.** Na reinspeção dos produtos de origem animal será permitido o reaproveitamento dos produtos e matérias-primas pelos estabelecimentos de origem, exceto nos casos de condenação total destes.

**Art. 47.** A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece este Regulamento, será destruída pelo fogo, ou outro agente físico ou químico.

## **CAPÍTULO XII**

### **Do Trânsito de Produtos de Origem Animal**

**Art. 48.** Os produtos e matérias-primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais e as reinspeções, terão livre curso sanitário no Município de Alagoa.

**Art. 49.** Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar dentro do Município de Alagoa, portar o rótulo ou carimbos de inspeção registrados no SIM, para aplicação no produto ou na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de Inspeção Federal ou Estadual.

**Art 50.** Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal procedentes de outros Estados, será obedecido o que estabelece a legislação federal.

## **CAPÍTULO XIII**

### **Dos Exames de Laboratório**

**Art. 51.** O SIM, a seu critério, poderá exigir dos proprietários os exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou públicos, devidamente credenciados.

## **CAPÍTULO XIV**

### **Das Infrações e Penalidades**

**Art. 52.** O descumprimento do disposto no presente Regulamento, em Atos complementares ou instruções que forem expedidas, constitui infração que será punida com advertência e posterior descredenciamento do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único - Entre as infrações se incluem os atos que procuram embaraçar a ação da inspeção municipal no exercício de sua função, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de inspeção e de fiscalização, bem como os de desacato, suborno ou simples tentativa, informação inexata sobre dado estatístico referente à qualidade, quantidade ou procedência do produto e, de modo geral, qualquer irregularidade que, direta ou indiretamente, interesse à inspeção e à fiscalização sanitária de produto de origem animal.

**Art. 53.** Serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penas:

- I. advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II. multa de até dois mil UFM, aplicável também ao infrator primário que agir com dolo ou má-fé;
- III. apreensão, condenação e inutilização da matéria-prima, do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou quando estiverem adulterados;
- IV. suspensão da atividade, e ou cancelamento de registro, quando houver risco ou ameaça de risco de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;
- V. interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação de produto ou quando inexistir condição higiênico-sanitária ou ambiente adequados.

§ 1º. A interdição total ou parcial poderão ser revogadas após atendidas as exigências que a motivaram.

**Art. 54.** As despesas decorrentes da apreensão, interdição e inutilização de produto e subproduto de origem animal, incluídas as de manutenção e as de sacrificio de animal, serão custeadas pelo respectivo proprietário.

**Art. 55.** Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, considera-se impróprio para o consumo, no todo ou em parte, o produto de origem animal:

- I. que se apresente danificado por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou bolorento, com característica física ou organoléptica anormal, contendo sujidade ou que demonstre pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II. que for adulterado, fraudado ou falsificado;
- III. que contiver substância tóxica ou nociva à saúde;
- IV. que for prejudicial ou imprestável para a alimentação, por qualquer motivo;
- V. que não estiver de acordo com o previsto neste regulamento ou nas normas específicas determinadas pelo SIM.

**Art. 56.** Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulteração, fraude ou falsificação, como regra geral:

I - adulteração:

- a) quando o produto tiver sido elaborado em condição que contrarie as especificações e determinações a ele referentes;
- b) quando, no preparo do produto, tiver sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) quando tiver sido empregada substância de qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem prévia autorização do SIM;
- d) quando o produto contiver qualquer aditivo sem prévia autorização e sem declaração no rótulo;
- e) quando se constatar intenção dolosa de mascarar a data de fabricação e o prazo de validade;

II - fraude:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com o padrão estabelecido;
- b) execução das operações de manipulação e de elaboração com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão do produto fabricado;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento de volume ou de peso do produto, em detrimento da sua composição normal ou de seu valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substância proibida;
- e) especificação total ou parcial, na rotulagem, de produto que não seja o contido na embalagem ou no recipiente;

III - falsificação:

- a) quando o produto for elaborado, preparado e exposto ao consumo com forma, característica e rótulo que constituam processo especial de privilégio ou exclusividade de outrem, sem prévia autorização do seu legítimo proprietário;
- b) quando for usada denominação diferente da prevista neste regulamento ou em fórmula aprovada.

**Art. 57.** Ao estabelecimento que infringir as disposições da Lei municipal nº 966, de 17 de agosto de 2017, na forma deste regulamento, serão aplicadas as seguintes sanções:

I – Advertência quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – Apreensão ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulteradas;

III – Multa de até 25 UFM no caso de reincidência, dolo ou má-fé;

IV – Suspensão das atividades dos estabelecimentos se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;

V – Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

§1º - As multas poderão ser elevadas até o máximo de 50 vezes quando o volume do negócio do infrator fizer prever que a punição será ineficaz;

§2º - Constituem agravantes o uso de artifícios, ardis, simulações, desacato ou embaraço à ação fiscal;

§3º - A interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que a motivarem;

§4º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos doze (12) meses será cancelado o registro definitivo;

§5º - As sanções serão aplicadas:

a) ao que descumprir qualquer exigência sanitária, sobretudo no tocante ao funcionamento do estabelecimento e à higiene da dependência, do equipamento, do trabalho de manipulação, preparo de matéria-prima e de produto;

b) ao que permitir a permanência em trabalho de pessoa que não possua carteira de saúde ou documento equivalente, expedido pelo órgão de Saúde Pública competente;

c) ao que acondicionar ou embalar produto em continente ou recipiente não permitido;

d) ao que não colocar em destaque, na esteira do continente, no rótulo ou no produto, o carimbo do SIM;

e) ao que elaborar ou comercializar produto que não contenha data de fabricação, prazo de validade, composição e temperatura de conservação;

f) ao estabelecimento de leite e derivados que não realizar a perfeita higienização do vasilhame, carro-tanque e demais veículos;

g) ao estabelecimento que, após o término do trabalho industrial e durante as fases de manipulação e preparo, não proceder à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos, destinados ao trabalho de matéria-prima e de produto para alimentação humana e animal;

h) ao que expedir ou transportar produto de origem animal em desacordo com as determinações do SIM;

i) ao estabelecimento que mantiver produto estocado em desacordo com os critérios do SIM e que possa ficar prejudicado em sua condição para consumo;

j) ao estabelecimento que abater animal em desacordo com a legislação vigente, tendo em vista a defesa da produção ou a preservação da espécie;

- k) ao que vender, em mistura, ovos de diversos tipos;
- l) ao que adquirir, manipular, expuser à venda ou distribuir produto de origem animal oriundo de outro município, procedente de estabelecimento não registrado ou relacionado na inspeção estadual ou federal;
- m) à pessoa física ou jurídica que embarçar ou burlar a ação de servidor do SIM no exercício de sua atividade;
- n) ao que ultrapassar a capacidade máxima de abate, estocagem, industrialização ou beneficiamento;
- o) ao estabelecimento, sob inspeção municipal, que enviar para consumo produto sem rótulo;
- p) ao estabelecimento que fizer comércio intermunicipal sem que seu produto tenha sido previamente registrado ou relacionado na inspeção estadual ou federal;
- q) ao que receber e mantiver guardado em estabelecimento registrado, ingrediente ou matéria-prima proibida, que possam ser utilizados na fabricação de produto de origem animal;
- r) ao que, embora notificado, mantiver na produção de leite animal em estado de magreza extrema ou portador de doença infecto-contagiosa.
- s) ao que expuser à venda produto oriundo de um estabelecimento como se fosse de outro;
- t) ao que adulterar, fraudar ou falsificar produto de origem animal;
- u) ao que aproveitar, no preparo de produto usado na alimentação humana, matéria-prima condenada ou procedente de animal não inspecionado;
- v) ao que subornar ou usar de violência contra servidor do SIM no exercício de sua atribuição;
- w) ao que burlar determinação quanto ao retorno de produto destinado ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- x) ao que der aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo SIM;

**Art. 58.** As penalidades previstas neste regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que possam ser impostas na forma da lei.

**Art. 59.** As penas de suspensão da inspeção municipal e de cassação do registro, serão aplicadas quando se constatar que o estabelecimento não apresenta as condições mínimas necessárias à fabricação de um produto com qualidade e segurança alimentar.

**Art. 60.** Não pode ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração com o nome do infrator e seu respectivo endereço, especificando a falta cometida, o dispositivo legal infringido e a natureza do estabelecimento.

**Art. 61.** O auto de infração será lavrado pelo servidor do SIM, que irá citar a fundamentação legal, de acordo com este regulamento e fixará a sanção ou o valor da multa a ser aplicada.

**Art. 62.** O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que a constatou e pelo proprietário do estabelecimento ou seu representante.

**Art. 63.** O infrator poderá apresentar defesa - recurso ao SIM até quinze (15) dias a contar da data de recebimento do auto de infração.

## **CAPÍTULO XV**

### **Da Responsabilidade Técnica**

**Art. 64.** O SIM exigirá responsável técnico para controle de qualidade no estabelecimento, devendo o profissional e a empresa satisfazerem as exigências previstas na legislação específica de registro no respectivo Conselho de fiscalização do exercício da profissão.

§ 1º. O responsável técnico será co-responsável pela qualidade higiênico-sanitária do produto e pela manutenção das instalações e equipamentos em condições adequadas à atividade do estabelecimento.

§ 2º. O SIM pode dispensar a contratação de responsável técnico para estabelecimento de pequeno porte, ficando o seu proprietário ou preposto obrigado a notificar a ocorrência de qualquer irregularidade.

## **CAPÍTULO XVI**

### **Das disposições gerais**

**Art. 65.** Os servidores do SIM em serviço da inspeção, terão livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento relacionado no artigo 5º deste Regulamento.

**Art. 66.** No estabelecimento sob Inspeção Municipal, a fabricação de produto somente será permitida se o mesmo for embalado e rotulado, e o rótulo deve apresentar as seguintes informações:

- I. Nome do produto e razão social do estabelecimento produtor,
- II. Endereço completo do estabelecimento produtor, especificando rua, bairro, número, CEP, município e Estado;
- III. Número de CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica) e da IE (Inscrição Estadual), no caso de pessoa jurídica;
- IV. Número de CPF (Cadastro de Pessoa Física) e da IPR (Inscrição de Produtor Rural), no caso de pessoa física e estabelecimento localizado na propriedade rural;
- V. Número de registro do estabelecimento junto ao SIM, obedecendo as seguintes especificações: REGISTRO NO SIM nº 000
- VI. A especificação “INDÚSTRIA BRASILEIRA”;
- VII. *CONTEM OU NÃO CONTEM GLUTEN*,
- VIII. “ALÉRGICOS: CONTEM LEITE OU DERIVADOS DE LEITE”;

IX. CONTEM LACTOSE

X. Carimbo oficial da inspeção municipal obedecendo ao modelo abaixo:

**Art. 67.** Será cobrada taxa de inspeção dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM , nos termos da legislação tributária vigente.

**Art. 68.** É de competência exclusiva do Médico-Veterinário a coordenação, execução e supervisão das disposições deste regulamento, de acordo com o disposto no artigo 5º da Lei Federal de nº 5.517, de 23 de outubro de 1968.

**Art. 69.** As dúvidas de interpretação e aplicação dos dispositivos deste Regulamento serão resolvidas pelo Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente e pelo Secretário Municipal de Saúde.

**Prefeitura Municipal de Alagoa, 05 de janeiro de 2018.**

**JULIANO DINIZ DE OLIVEIRA  
PREFEITO MUNICIPAL**

Anexo 1



REQUERIMENTO DE CADASTRO DE ESTABELECIMENTO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ALAGOA

Nome: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Telefone de contato: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

Endereço do empreendimento:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Venho requerer a Secretaria Municipal de Agricultura a Inscrição no Serviço Municipal de Inspeção Sanitária para Produtos de Origem Animal no Município de Alagoa de acordo com a Lei 966 de 17 de agosto de 2017 para o estabelecimento de:

( ) entrepostos de leite e derivados, fábrica de laticínios, usinas de leite, usina de beneficiamento de leite de cabra;

( ) matadouros de bovinos, matadouros de suínos, matadouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos, de peixes e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábricas de conservas, charqueadas, fábricas de gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;

( ) entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;

( ) entreposto de mel, cera de abelha e derivados;

Nº do Registro no serviço: \_\_\_\_\_

Produtos registrados: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

---

Assinatura do requerente

Regulamento Técnico para obtenção do Selo de Inspeção Municipal de Alagoa - Laticínio		
Anexo 2		
Água analisada em laboratório para determinação física e microbiológica	10	
Água captada por tubulação desde a fonte e armazenada em caixa de fibra	10	
Água com sistema de filtro e clorador	10	
Análise do leite para CCS e CBT ( uma vez por ano )	10	
Controle de mastite com caneca de fundo preto e/ou CMT e realização de pré dipping antes de todas as ordenhas	10	
Controle sanitário do rebanho quanto a vacinação contra febre aftosa, brucelose e raiva ( Ficha Sanitária Animal )	5	
Curral de espera calçado com inclinação suficiente para escoamento da água	5	
Curso de 20 horas em Boas Práticas de Fabricação de Queijo e Derivados do leite.	20	
Curso de 20 horas em Boas Práticas de Ordenha.	20	
Curso de 8 horas em comercialização e marketing	5	
Curso de 8 horas em meio ambiente e proteção ambiental	5	
Exame de brucelose e tuberculose do rebanho ( uma vez por ano )	30	
Exame de Tuberculose do responsável por manipular o alimento ( uma vez por ano )	5	
Fossa sanitária para destino dos efluentes	10	
Janelas e portas de alumínio ou material lavável impermeável	10	
Junções do piso com a parede arredondados	10	
Laudo médico comprovando aptidão física para manipular alimentos	5	
Paredes de alvenaria revestidas com cerâmica em cores claras até o teto.	10	
Parte externa da queijaria contruída em alvenaria, cercada de tela, com área de lavatório para mãos e lava botas.	20	
Parte interna da queijaria será de piso impermeável de cerâmica, de fácil higienização, com declividade para escoamento da água e resíduos.	20	
Possuir fluxo contínuo contínuo de recepção, fabricação, maturação e expedição	20	
Proteção nas janelas e portas contra entrada de insetos	10	
Proteção nas lâmpadas	5	
Ralos sifonados	5	
Rótulo de acordo com a normativa da Secretaria Municipal de Agricultura de Alagoa (Anexo 5)	20	
Sala de ordenha cimentada e coberta, com ponto de água para limpeza periódica e inclinação para escoamento da água	5	
Uniforme completo ( Calça, jaleco ou avental, bota e toca ) branco	5	
TOTAL	300	
Assinatura do produtor		
Assinatura do Veterinário CRMV		
Assinatura do Secretário Municipal de Agricultura		
Data: _____ / _____ / _____		

### **ANEXO 3**

#### RELAÇÃO E CÓDIGOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS ARTESANAIS

Descrição do produto	Código
A- Leite e Derivados	A 000
B- Carne e Derivados	B 000
C- Ovos	C 000
D- Produtos apícolas	D 000

Anexo 4: Selo de Inspeção

a) FORMA: Cilíndrica

b) COR: Preta

c) DIMENSÕES:

Modelo 01 - 4,0 (quatro) cm de diâmetro.

Modelo 02 - 3,0 (três) cm de diâmetro

Modelo 03 - 2,0 (três) cm de diâmetro

d) USO:

Modelo 01- Para embalagens de aves e coelhos abatidos (inteiros);

Modelo 02 - Para embalagens de produtos com peso superior a 1 kg.

Modelo 03 - Para embalagem de produtos com peso inferior a 1 kg.

DIZERES: Acompanhando a margem interna superior as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, na margem interna inferior as palavras ALAGOA-MG, no centro e em **negrito** as palavras **S.I.M.** abaixo desta a palavra INSPECIONADO e abaixo deste o número de registro do estabelecimento (**em negrito e destacados**).



IND. BRASILEIRA - NOME DO PRODUTOR - CPF - NOME DA PROPRIEDADE - Alagoa-MG CEP 37.458-000 - IEP/R:00000000.00-00

Produto elaborado com leite cru

**QUEIJO ARTESANAL DE ALAGOA**

*Marca Comercial*

**TERRAS ALTAS DA MANTIQUEIRA**

**NÃO CONTÉM GLUTEN**

Informação Nutricional		
Porção de 30g (fata média)		
Quantidade por porção		%VDI*
Valor Energético	135 kcal ~ 735kJ	7%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	11g	15%
Gorduras Totais	7g	13%
Gorduras Saturadas	5g	23%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	480 mg	20%

\*Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**S.I.M.**  
INSPECIONADO  
**A000**  
ALAGOA-MG

SEMPRE MUNICIPAL DA AGROPECUÁRIA

Ingredientes: Leite Cru, Coalho, Fermento e Sal

Data de fabricação:

Data de validade:

DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR  
PESO DA EMBALAGEM: 7 GRAMAS

**ALAGOA -MG**

CONTÉM LACTOSE  
"ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE"

Regulamento Técnico para obtenção do Selo de Inspeção Municipal de Alagoa - Laticínio Urbano  
Anexo 6

Água analisada em laboratório para determinação física e microbiológica (1 vez por ano)	10	
Água captada por tubulação desde a fonte e armazenada em caixa de fibra	10	
Água com sistema de filtro e clorador	10	
Curso de 20 horas em Boas Práticas de Fabricação de Queijo e Derivados do leite.	20	
Curso de 8 horas em comercialização e marketing	10	
Curso de 8 horas em meio ambiente e proteção ambiental	10	
Exame de brucelose no leite - Ring Test ( a cada seis meses )	40	
Exame de Tuberculose do responsável por manipular o alimento ( uma vez por ano )	10	
Fossa sanitária para destino dos efluentes	10	
Janelas e portas de alumínio ou material lavável impermeável	10	
Junções do piso com a parede arredondados	10	
Laudo médico comprovando aptidão física para manipular alimentos	10	
Paredes de alvenaria revestidas com cerâmica em cores claras até o teto.	10	
Parte externa da queijaria contruída em alvenaria, cercada de tela, com área de lavatório para mãos e lava botas.	20	
Parte interna da queijaria será de piso impermeável de cerâmica, de fácil higienização, com declividade para escoamento da água e resíduos.	20	
Possuir fluxo contínuo contínuo de recepção, fabricação, maturação e expedição	20	
Proteção nas janelas e portas contra entrada de insetos	10	
Proteção nas lâmpadas	10	
Ralos sifonados	10	
Rótulo de acordo com a normativa da Secretaria Municipal de Agricultura de Alagoa (Anexo 5)	20	
Uniforme completo ( Calça, jaleco ou avental, bota e toca ) branco	20	
	300	