



Diário Oficial do **MUNICÍPIO**

Prefeitura Municipal de Andorinha

1

Sexta-feira • 12 de Fevereiro de 2021 • Ano IX • Nº 3016

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.

Prefeitura Municipal de Andorinha publica:

- **Decreto Nº 066 de 10 de Fevereiro de 2021** - Regulamenta a Lei Municipal nº 466/2017 no âmbito da Inspeção Sanitária e Industrial e, Fiscalização dos produtos de origem Animal e Vegetal e dá outras providências.
- **Quinto Edital de Convocação dos Candidatos Aprovados Através do Processo Seletivo Simplificado Público Sob Nº 002/2018, Para Provimento de Vagas e Formação de Cadastro de Reserva Em Funções Temporárias de Nível Superior, No Município de AndorinhaBahia**
- **Aviso de Errata na Publicação da edição de nº 3007, datada de 04 de Fevereiro de 2021**
- **Republicação Com Correção - Extrato do Contrato Nº 015/2021 Inexigibilidade 002/2021**
- **Extrato de Ratificação de Dispensa de Licitação Nº 033/2021**
- **Extrato do Contrato Nº 035/2021 Dispensa de Licitação Nº 033/2021**



**Se tá na Imprensa Oficial,
o povo fica sabendo.**

Aqui se exercita o princípio da autonomia.
Nessa gestão a transparência faz parte do dia-a-dia.
Por isso essa prefeitura adotou a Imprensa Oficial.

Imprensa Oficial
a publicidade legal
levada a sério

Decretos



DECRETO Nº 066 DE 10 DE FEVEREIRO DE 2021

“Regulamenta a Lei Municipal nº 466/2017 no âmbito da Inspeção Sanitária e Industrial e, Fiscalização dos produtos de origem Animal e Vegetal e dá outras providências.”

O **PREFEITO MUNICIPAL DE ANDORINHA ESTADO DA BAHIA**, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas no Art. 72 da Lei Orgânica do município e pelo inciso II da Constituição Federal,

DECRETA:

Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento de Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de produtos de origem animal e vegetal do Município de Andorinha - Bahia, o Anexo I – Condições Mínimas para Registro Municipal dos Estabelecimentos.

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

Gabinete do Prefeito Municipal de Andorinha, em 10 de fevereiro de 2021.

RENATO BRANDÃO DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal



**REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS
DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE ANDORINHA - BA**

**TÍTULO I
CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º - O presente Regulamento, está em consonância com a Lei nº 1.283/1950, Decreto nº 30.691/1952, alterado pelo Decreto nº 1.255/1962, Decreto nº 6871/2009 e Lei Federal nº 7.889/1989, Leis nº 9712/98 e 5741/2006 que constitui o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, de modo a regulamentar o estabelecido na Lei Municipal nº 466 de 22 de novembro de 2017.

Art. 2º - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida no âmbito do Município de Andorinha, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros e indústrias, que se dediquem ao abate e industrialização de produtos de origem animal.

Art. 3º - A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população.

Art. 4º - Ficará a cargo da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente através da COORDENADORIA DE FISCALIZAÇÃO E INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ANDORINHA-COFIM, fazer cumprir estas normas e também outras que venham a ser implantadas, por meio de dispositivos legais, que se refiram à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Regulamento.

Parágrafo único – A referida regulamentação abrangerá os seguintes requisitos:

- I - classificação do estabelecimento;
- II - condições e exigências para registro;
- III - higiene dos estabelecimentos;



- IV - inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- V - inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI - padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII - registro de rótulos;
- VIII - análises laboratoriais;
- IX - trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- X - carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e de mais informações a serem impressas nas embalagens de produtos de origem animal;
- XI - quaisquer outros aspectos que sejam necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º - Os produtos de origem animal in natura ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista na legislação específica em vigor, bem como, na Lei 8.078/90 - Código de Defesa do Consumidor.

CAPÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 6º - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM deverá:

- I - dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização da inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.
- II - promover treinamento de seu pessoal de nível superior – Fiscal Municipal Agropecuário e nível médio – Agente de Inspeção, sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e órgãos estaduais.
- III - dispor de meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, aplicação de penalidades e outros dados que porventura se tornem necessários.



Art. 7º - Para o cumprimento da exigência do artigo 5º, os matadouros e indústrias fornecerão relatórios mensais de produção, ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM na forma determinada por este.

CAPÍTULO III DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art. 8º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889/1989 e artigo 3º da Lei Municipal nº 466/2017, ficam obrigados a obter registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 9º - Para a aprovação do projeto e obtenção do registro na forma descrita no artigo anterior, deverá ser encaminhado requerimento ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, acompanhado dos seguintes documentos:

- I - Requerimento inicial com termo de compromisso a atender todos dispositivos legais vigentes;
- II - Cópia autenticada do registro da empresa na Junta Comercial do Estado ou similar;
- III - Comprovante de inscrição no cadastro geral de contribuinte do Estado;
- IV - Comprovante de inscrição na Secretaria da Fazenda;
- V - Cópia do contrato de constituição de sociedade;
- VI - Plantas da indústria, compreendendo:
 - a) Planta baixa de cada pavimento, com descrição do fluxo de produção e localização de equipamentos, na escala de 1:100 (um para cem);
 - b) Planta de situação, contendo descrição sobre a rede de esgoto, abastecimento de água, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno, orientação, localização das partes dos prédios vizinhos construídas sobre as divisas do terreno, na escala de 1:500 (um para quinhentos);
 - c) Planta de corte longitudinal e transversal na escala mínima de 1:50 (um para cinquenta);



VII - Memoriais descritivos, com informes econômico-sanitários, além dos croquis dos rótulos da indústria a ser construída, de acordo com modelo fornecido pela Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente;

VIII - Cópia do contrato de prestação de serviços com Responsável Técnico da indústria;

IX - Licença Ambiental;

X - Pagamento de taxas estipuladas pela Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente;

XI - Alvará de construção;

XII - Habite-se, quando for o caso;

XIII - Laudo de aprovação do terreno e do projeto Arquitetônico firmado por técnico da Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente.

Art. 10 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, a Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente autorizará a expedição do Título de Registro ou Relacionamento, devendo constar o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização (Estado, Município, Cidade, Vila e Povoado) e outros detalhes necessários.

§ 1º - Os números de Registro mencionados acima obedecerão à série própria e independente, uma para Registro e outra para relacionamento.

§ 2º - O número de Registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e de mais documentos.

Art. 11 - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal, nos termos do art.10, caput, ficam sujeitos ao Relacionamento:

I - Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como ovos e mel;

II - As casas atacadistas e os depósitos que armazenem/ou comercializem produtos de origem animal.



Art. 12 - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art.13 - Concluídas as obras e instaladas os equipamentos, de acordo com o cronograma de execução, será requerido ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM a vistoria prévia e a autorização do início das atividades.

Parágrafo Único - Deferida a autorização para início das atividades, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento ou iniciar a inspeção periódica, de acordo com as necessidades do serviço.

Art. 14 - A renovação do registro junto ao SIM deverá ser solicitada a cada ano.

Art. 15 - No caso dos projetos aprovados com ressalvas, o início de produção só deverá ocorrer após a aprovação das mesmas pelo Serviço de Inspeção Municipal –SIM;

Parágrafo único – Este artigo se aplica no que couber, aos estabelecimentos em atividade afim de que se a de quem as exigências da Lei Municipal 466/2017.

TÍTULO II CAPÍTULO I OBRIGAÇÕES DA FIRMA

Art.16 - Constituem obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos:

- (a) Observar e fazer cumprir todas as exigências contidas neste Decreto;
- (b) Fornecer o material adequado julgado indispensável aos trabalhos da inspeção, inclusive acondicionamento e amostras autênticas para exame laboratorial;
- (c) Avisar, com antecedência, ao serviço de inspeção, a chegada de animais para abate bem como fornecer todos os dados pertinentes;
- (d) Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;



- (e) Fornecer, gratuitamente, alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências;
- (f) Manter locais apropriados, a juízo da inspeção, para recebimento e guarda de matérias primas de outros estabelecimentos inspecionados, ou retorno de centros de consumo, para serem re-inspecionados, matérias primas ou produtos suspeitos;
- (g) Fornecer, a juízo da inspeção, uma relação atualizada de fornecedores de matéria prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural, ou estabelecimentos relacionados;
- (h) Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

CAPÍTULO II ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 17 - Os produtos de origem animal, prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos e bromatológicos oficiais e devem ser realizados em laboratórios oficiais, credenciados ou conveniados pelo MAPA.

Art.18 - Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Art.19 - Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Art. 20 - A critério do COFIM podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por



instituições de pesquisa, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. 21 - Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 22 - A coleta de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante lavratura do “Termo de Colheita de Amostra”, em triplicata, asseguradas sua inviolabilidade e conservação, de modo a garantir suas características originais.

§ 1º - Duas amostras serão enviadas ao laboratório para análise fiscal, ficando a terceira em poder do proprietário ou responsável pelo produto, servindo para eventual perícia de contraprova.

§ 2º - Quando a análise fiscal estiver insatisfatória para os padrões legais estabelecidos, a autoridade sanitária notificará o responsável, podendo o mesmo apresentar defesa escrita e requerer exame de contraprova, no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da notificação.

§ 3º - As amostras coletadas pelo Órgão de Inspeção Municipal para as análises fiscais serão gratuitas.

§ 4º - Em casos excepcionais, se a quantidade ou a natureza do produto não permitir a colheita das amostras em triplicata, uma única amostra será encaminhada para o laboratório oficial, credenciado ou conveniado.

§ 5º - Para produtos que apresentem prazo de validade curto, não proporcionando tempo hábil para a realização da análise de contraprova, as amostras enviadas para análises fiscais não serão colhidas em triplicata.

§ 6º - Comprovada a violação, o mau estado de conservação da amostra de contraprova ou a expiração do prazo de validade, deve ser considerado o resultado da análise de fiscalização.

§ 7º - A colheita de amostras para realização de análises fiscais microbiológicas não será em triplicata, por não ser aplicável a realização de análise de contraprova.



Art. 23 - As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo único - A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à colheita.

Art. 24 - Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, o COFIM deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 25 - Em caráter supletivo, visando atender a programas e demandas específicas, pode ser realizada, em estabelecimentos varejistas, a colheita de amostras de produtos de origem animal registrados no COFIM.

Art. 26 - Confirmada à condenação do produto ou da partida, o SIM determinará a sua inutilização em subproduto não comestível.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 27 - Os Estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal devem localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza, respeitando as condições abaixo descritas:

I - Instalar-se, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado de modo a não permitir a entrada de animais, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

II - Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades de trabalho e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros de consumo estimado: 800 (oitocentos) litros



por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200(duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado;

III - Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;

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

V - Possuir paredes azulejadas até a altura de 2,0 (dois) metros de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas deverão ser chanfrados;

VI - Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;

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

VIII - Dispor de mesas com tampo em aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

IX - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção;

X - Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadouros de botas;

XI - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo de sifonamento de modo a evitar o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais,

XII - Dispor conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com cesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;



XIII - Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do ambiente de produção.

CAPÍTULO IV DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28 - Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 29 - Os operários devem lavar as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, durante manipulação, na saída dos sanitários e quando necessário.

Art. 30 - Os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas devem ser identificados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados aos produtos comestíveis, os usados no transporte e depósito de produtos não comestíveis e carnes utilizadas na alimentação de animais.

Parágrafo único - Para o cumprimento do “caput” deste artigo utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

Art. 31 - Os pisos, paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no matadouro e demais indústrias devem ser sanitizados diariamente e convenientemente.

Parágrafo-único - No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelo SIM.

Art. 32 - Os matadouros e indústrias sob inspeção do SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais. Para tanto, deverá dispor de telas



em todas as janelas e também em outros acessos para o interior do estabelecimento.

§ 1º - É igualmente imprescindível que a Indústria ou abatedouro/frigorífico seja dotado de eficiente proteção contra roedores

§ 2º - O emprego de agentes dedetiza-te só é permitido nas dependências destinadas à manipulação ou depósito de produtos não comestíveis, mediante expressa autorização do SIM.

Art. 33 - O pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, fica obrigado a usar uniformes de cor branca, mantidos convenientemente limpos.

Parágrafo único – É obrigatório o uso de botas e protetores de cabeça, tais como touca e capacete.

Art. 34 - Os funcionários que manipulem produtos condenados e/ou não comestíveis usarão uniformes diferenciados e deverão proceder a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados.

Art. 35 - É proibido que os funcionários façam suas refeições nos ambientes de produção, devendo existir nos estabelecimentos local específico para alimentação.

Art. 36 - É proibido o depósito de produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência assim como fumar, ou quaisquer outras atitudes pessoais não higiênicas em quais quer dependências de trabalho do matadouro ou da indústria.

Art. 37 - A substituição, raspagem, pintura, reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos, serão realizados sempre que o SIM julgar necessário.

Art. 38 - A lavagem e desinfecção devem ser realizadas tantas vezes quanto necessário, nos pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção



de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 39 - As caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto devem ser inspecionadas e mantidas convenientemente limpas.

Art. 40 - Devem ser conservados, ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 41 - É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que, por sua forma e composição, possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 42 - Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico renovado de acordo com o estipulado no Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO.

§ 1º - A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro.

§ 2º - Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quais quer doenças infecto- contagiosas em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria, será ela imediatamente afastada do trabalho, caso possível, encarregá-la de outra atividade não relacionada à produção.

Art. 43 - Os continentes quando destinados ao condicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser inspecionados, previamente, sendo rejeitados os que forem julgados sem condições de uso.

Parágrafo único - De modo algum será permitido o acondicionamento de matérias-primas, ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos,



recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 44 - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 45 - Não é permitida a utilização de qualquer dependência da indústria ou matadouro como residência.

Art. 46 - Os instrumentos de trabalho deverão ser higienizados diariamente ou sempre que necessário.

Art. 47 - É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades do estabelecimento, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como pelo encarregado do SIM.

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 48 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- 1 - matadouros-frigoríficos;
- 2 - matadouros;
- 3 - matadouros de pequenos e médios animais;
- 4 - charqueadas;
- 5 - fábricas de conservas;
- 6 - fábricas de produtos suínos;
- 7 - fábricas de produtos gordurosos;
- 8 - entrepostos de carnes e derivados;
- 9 - fábricas de produtos não comestíveis;
- 10 - matadouros de aves e coelhos;
- 11 - entrepostos-frigoríficos

§ 1º - Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas



formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio interno, com ou sem dependências para industrialização; disporá obrigatoriamente, de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por "matadouro" de pequenos e médios animais o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de:

- a) suínos;
- (b) ovinos;
- c) caprinos;
- d) aves e coelhos;
- e) caça de pêlo, dispondendo de frio industrial e, ajuízo do D.I.P.O.A., de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 4º - Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que realiza matança como objetivo principal de produzir charque, dispondendo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 6º - Entende-se por "fábrica de produtos suínos", o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 7º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" os estabelecimentos destinados exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.



§ 8º - Entende-se por "entrepasto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do COFIM ;

§ 9º - Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 10 - Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de:

- a) aves e caça de penas
- b) coelhos, dispondo de frio industrial e, a juízo do D.I.P.O.A; de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 11 - Entende-se por "entrepasto-frigorífico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art. 49 - 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 sob inspeção veterinária.

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

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

Art. 50 - 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 re-inspeção, desde que venham acompanhadas dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem ou não incluir couro, cabeça e os 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. 51 - A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gêneros”, significa para efeito do presente regulamento, que se trata de “produto de origem animal ou suas matérias- primas”.

SEÇÃO I

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 52 - Os estabelecimentos de carnes e derivados devem, ainda, satisfazer as seguintes condições:

I - Localizar-se preferencialmente em áreas suburbana ou rural;

II - Dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da triagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados, após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo, 75 cm(setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esola aérea.

III - Indispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;

IV - Dispor no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados no transporte dos animais;

V - 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, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

VI - Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis;

VII - Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de graxaria para aproveitamento de matérias-primas gordurosas e subproduto não comestíveis, câmara fria, sala de desossa, dependências tecnicamente necessárias à fabricação de produtos de salsicharia e conservas, depósitos e salga de couros, de salga, ressalga e secagem de carne, depósito de subprodutos não comestíveis e depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VIII - Dispor de equipamento completo e adequado, tais como, plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros utilizados em quais quer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e no preparo de produtos, construídos com materiais que permitam uma fácil e perfeita higienização e em número suficiente;

IX - Possuir dependências ou artefatos específicos para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

X - Dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor de água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XI - Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro.

Art. 53 - Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem satisfazer às condições seguintes:

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

II - Dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo de carcaça (toilete) com as aves e coelhos suspensos pelos pés e/ ou cabeças;

III - Dispor de dependência exclusiva para operações de sangria;



IV - Dispor de dependência exclusiva para operações de escaldagem e drenagem, ou de esfola, no caso de coelhos;

V - Dispor de dependência para as operações de evisceração, tolete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

VI - Dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaças;

CAPITULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 54 - Os estabelecimentos de leites e derivados são classificados em:

I - Postos de leite e derivados;

II - Estabelecimentos industriais;

III - Estâncias leiteiras.

§ 1º - Entende-se por “Postos de leite e derivados” os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamentos ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para depósito, por curto tempo, transvase, refrigeração padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 2º - Entende-se por “Estabelecimentos Industriais” os destinados ao recebimento de leite e seus derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição.

§ 3º - Entende-se por “Estâncias Leiteiras” as propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento do leite destinado ao abastecimento municipal.

SEÇÃO I DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 55 - A implantação e funcionamento das estâncias leiteiras, bem como o seu sistema de inspeção pelo SIM, ficam associados a um programa específico de defesa sanitária animal, observando-se as exigências da Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia-ADAB.



Art. 56 - Os demais estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer as seguintes exigências:

I - As seções industriais deverão possuir pé direito com altura compatível ao estabelecido em legislação específico de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade dos produtos;

II - Possuir dependências ou local próprio para a higienização dos vasilhames e carros-tanques, os quais deverão se higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;

III - Dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e derivados;

IV - Ter dependência para recebimento da matéria-prima ou produtos, bem como laboratórios de análise, equipado na proporção da escala de produção;

V - Quando destinados à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada a fabricação de queijos, massa cozida, semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína:

(a) Ter dependência distinta para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para máquinas de produção de frio;

(b) Ter câmara fria, balcão frigorífico, geladeira industrial ou freezer horizontal de modo a se obter equivalência entre a capacidade de produção e de estocagem.

VI - Quando destinados ao resfriamento do leite, seleção, pré-beneficiamento e remessa em carros-tanques isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outros estabelecimentos possuir dependências para pré-beneficiamento da matéria-prima devidamente instalada;

VII - Quando destinados ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semiacabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição:

a) Possuir dependências para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas, quando for o caso;

b) Ter as demais dependências e equipamentos previstos nos itens V e VI, considerando os produtos que serão elaborados ou fabricados.



VIII - Quando destinados ao beneficiamento de leite para o consumo direto ou para outros estabelecimentos, ou que recebam leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição:

a) Ter dependência para análises físico-químicas e microbiológicas, para o beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados;

IX - Quando destinados ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, e desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiado para consumo direto, ou quando se destinem à fabricação de queijo fundido e/ou queijo ralado:

a) Ter dependências para recebimento de produtos semiacabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento;

b) Dispor, quando for o caso, de dependências e equipamentos adequados à elaboração do queijo fundido e/ou queijo ralado.

CAPÍTULO VII DOS ESTABELECIMENTOS DE PEIXES, CONGÊNERES E DERIVADOS.

Art. 57 - Os estabelecimentos destinados ao beneficiamento de pescados, congêneres e seus derivados são classificados:

I - Estabelecimento de piscicultura, carcinicultura e ranários;

II - Entrepasto de pescado;

III - Fábrica de conservas de pescado.

§ 1º - Entende-se por “estabelecimento de piscicultura, carcinicultura e ranários” as propriedades que produzem e comercializam peixes, camarões e rãs vivos e abatidos, neste último caso, desde que atenda aos requisitos previstos em legislação específica quanto ao bem estar animal.

§ 2º - Entende-se por “entrepasto de pescado” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado;



§ 3º - Entende-se por “fábrica de conservas de pescado” o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado proveniente de entreposto, com aproveitamento integral de subproduto não comestível.

SEÇÃO I DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE PEIXES CONGÊNERES E DERIVADOS

Art. 58 - Os estabelecimentos destinados ao beneficiamento de pescados, camarões, rãs e seus derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I - Nos estabelecimentos que recebam, manipulem ou comercializem peixes, camarões, rã e seus derivados resfriados e congelados e/ou se dediquem a industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:

- a) Dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição dos produtos, compatíveis com suas finalidades;
- b) Possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange a fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
- c) Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria prima e aquelas destinadas à manipulação;
- d) Dispor de equipamento adequado a hiper cloração da água de lavagem dos produtos e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
- e) Dispor de instalações e equipamentos adequados a colheita e ao transporte dos resíduos da produção, resultante do processamento o industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
- f) Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos dos produtos, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;



- g) Dispor de câmara de espera para o armazenamento dos peixes, camarões e rãs frescos, que não possam ser manipulados ou comercializados de imediato;
- h) Dispor de equipamento adequado para lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
- i) Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
- j) Dispor, nos casos de elaboração de produtos curados, de câmaras frias em números e dimensões necessários a sua estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do produto curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;
- k) Dispor, no caso de elaboração de produtos curados, de depósito de sal;
- l) Dispor, de laboratório para controle de qualidade para teste de cocção e nitrogênio Básico volátil (NBV) de seus produtos.
- I - Os estabelecimentos destinados a estocagem do produto do frigorífico devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destinam;
- II - Os estabelecimentos destinados a fabricação de subprodutos não-comestíveis de peixes, camarões e rãs devem satisfazer as seguintes condições:
- a) Dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas;
- b) Localizar-se preferentemente afastados do perímetro urbano;

CAPITULO VIII DOS ESTABELECEMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 59 - Os estabelecimentos destinados ao mel e a cera de abelhas são classificado sem:

- I - Apiário;
- II - Entrepasto 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 “Entre posto de mel e cera de abelhas” o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e cera de abelhas.

SEÇÃO I DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E CONGÊNERES

Art. 60 - Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e congêneres deverão satisfazer as seguintes exigências:

- I - Dispor de dependências de recebimento;
- II - Dispor de dependências para manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

CAPÍTULO IX DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 61 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - Entrepasto de ovos;
- II - Fábrica de conserva de ovos.

§ 1º - Entende-se por “entrepasto 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 a industrialização de ovos.

SEÇÃO I DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 62 - 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 ovos copia, exame de flúor, essência 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 dependências para industrialização.

Parágrafo único - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito de produtos.

TÍTULO III CAPÍTULO I DAS CARNES E LEITE IN NATURA

Art. 63 - O abate de animais para o consumo público ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º - O abate, a industrialização de carnes e a comercialização do leite só poderão ser realizados neste Município se tais animais e seus produtos forem oriundos de estabelecimentos registrados na União, Estado ou demais Municípios, tendo assim livre trânsito.

§ 2º - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência.

§ 3º - Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante e" post- mortem "e abatidos mediante processo humanitário". A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§ 4º - Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, assim como de leite e derivados deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito emitida pelo Serviço de Inspeção Municipal -SIM.

CAPÍTULO II DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE



Art. 64 - O sacrifício dos animais somente será permitido, após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 3 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores.

Parágrafo único - A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 65 - Em suínos, deve-se proceder a depilação e raspagem logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se de métodos adequados.

§ 1º - Faz-se necessário também a lavagem da carcaça antes da evisceração.

§ 2º - Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Art. 66 - No caso de aves, a escaldagem também será realizada através de métodos adequados à obtenção de um produto em boas condições higiênic-sanitárias.

Art. 67 - A evisceração ocorrerá sob as vistas de funcionário do Serviço de Inspeção Municipal- SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação da cabeça e da carcaça do animal.

Parágrafo único - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 68 - Os trabalhos de evisceração serão executados com todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas.

Parágrafo único - Em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, deve o Serviço de Inspeção Municipal - SIM aplicar as medidas higiênicas preconizadas.



Art. 69 - A cabeça do animal, quando for destacada, deve ser marcada para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente.

Parágrafo único - O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO III **DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 70 - No que se refere à inspeção "ante-mortem", "post-mortem", matança de emergência e inspeção de leite e derivados, deve-se observar o disposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1.255 de 25 de junho de 1962.

Art. 71 - Quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, deve-se considerar o previsto no artigo anterior e as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 72 - Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados e em locais destinados a este fim.

§ 1º - O sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

§ 2º - Admite-se o tratamento dos materiais citados no "caput" por cocção em água fervente, pelo tempo mínimo de 2 (duas) horas, quando estas matérias-primas forem destinadas para alimentação animal direta.

Art.73 - A critério do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturados com substâncias apropriadas para a finalidade e transportados em recipientes e/ou veículos fechados específicos.



Art.74 - Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

TÍTULO IV
CAPÍTULO I
DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 75 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em produtos de origem animal quando devidamente registrados no SIM/COFIM.

Art. 76 - Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como de outras determinações dos órgãos que atuam ou legislem na área de produção de alimentos de produtos de origem animal.

§1º - Deve ser encaminhada ao SIM/COFIM para abertura do processo administrativo interno a seguinte documentação:

- I - requerimento de registro de rótulo;
- II - cópia da comprovação de pagamento do Documento de Arrecadação Municipal (DAM) no valor referente ao registro do rótulo;
- III - croquis dos rótulos que representem fielmente a utilização final, inclusive nas suas cores e tamanhos.

Art. 77 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 78 - Qualquer produto derivado de carnes ou de leite deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Art. 79 - As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de carimbos cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.



§1º - Estes carimbos conterão, obrigatoriamente, a palavra "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento e a palavra SIM, a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal".

§2º - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 80 - O modelo do carimbo de inspeção é o definido no Anexo I da Lei 466/2017.

TÍTULO V
CAPÍTULO I
DO PROCESSO ADMINISTRATIVO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

SEÇÃO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 81 - As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 82 - Considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Regulamento e na legislação específica destinada a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 83 - Constituem-se também infrações:

I - os atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - ações ou tentativa de desacato, intimidação, ameaça, agressão ou suborno aos servidores do SIM em razão do exercício de suas funções;



- III - a desobediência a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento e higiene de equipamentos, utensílios e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;
- IV - produzir em desacordo com os Regulamentos técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pelo SIM;
- V - utilizar rótulos em desacordo com a legislação específica ou que não estejam aprovados pelo SIM;
- VI - alterar ou fraudar, seja por adulteração ou falsificação, qualquer produto ou matéria-prima;
- VII - manter matéria-prima, ingredientes ou produtos armazenados em condições inadequadas;
- VIII - utilizar, transportar, armazenar ou comercializar matéria-prima ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- IX - utilizar produtos com prazo de validade vencido;
- X - elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública ou que sejam impróprios ao consumo;
- XI - utilizar matérias-primas, produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;
- XII - utilizar processo, substância ou aditivos em desacordo com esse Regulamento ou com legislação específica;
- XIII - construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia autorização do SIM/COFIM;
- XIV - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produto ou matéria-prima apreendidos pelos servidores do SIM e estando o estabelecimento como fiel depositário deste produto;
- XV - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante a entidade fiscalizadora, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, ingredientes e produtos ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse às atividades da inspeção e ao consumidor;
- XVI - não cumprimento dos prazos determinados pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento à intimação, notificação ou solicitação oficial.



Art. 84 - As ações fiscais a serem aplicadas por servidores do SIM na constatação de irregularidades, durante a realização das inspeções previstas neste Regulamento, sem prejuízo das demais ações fiscais definidas em legislação específica, constarão de apreensão ou condenação e inutilização das matérias-primas e produtos, notificação, interdição parcial ou total de equipamentos, instalações ou linhas, suspensão temporária das atividades do estabelecimento, do registro de produtos e autuação.

Art. 85 - Sempre que houver indício ou evidência que um produto de origem animal constitui um risco à saúde ou aos interesses do consumidor, o SIM, cautelarmente, adotará um regime especial de fiscalização, podendo adotar as seguintes medidas, isolada ou cumulativamente:

I - interdição total ou parcial do estabelecimento;

II - revisão dos programas de monitoramento da qualidade das matérias-primas e produtos, submetendo-os à aprovação do SIM/COFIM;

III - realização de análises prévias dos lotes produzidos, assim como dos lotes em estoque, em laboratórios, conforme art. 17 deste Regulamento, para liberação ao comércio;

IV - adoção de outras medidas julgadas necessárias.

Parágrafo único - Nos casos de reincidência do estabelecimento no regime especial de fiscalização, o SIM/COFIM poderá suspender ou cancelar o registro dos produtos envolvidos ou adotar outras medidas julgadas necessárias.

Art. 86 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou produtos de origem animal:

I - que forem clandestinos ou elaborados em estabelecimentos não registrados;

II - que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com indícios de presença de fungos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;



III - que se apresentem alterados ou fraudados, seja por adulteração ou falsificação;

IV - que contiverem substâncias tóxicas, venenosas ou nocivas à saúde, incluindo compostos radioativos ou patógenos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

V - que, por qualquer motivo, se revelem inadequados aos fins a que se destinam;

VI - que estiverem sendo transportados fora das condições exigidas.

Parágrafo único - Nos casos descritos neste artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão das atividades do estabelecimento ou cancelamento de registro, será adotado o seguinte critério:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber, para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Local;

II - nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis, a critério da Inspeção Local.

Art. 87 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são considerados matérias-primas ou produtos fraudados aqueles que apresentarem alterações, adulterações ou falsificações.

§ 1º - São considerados alterados as matérias-primas e produtos que apresentem modificações espontâneas ou propositais de natureza física, química ou biológica, decorrentes de tratamento tecnológico inadequado, por negligência ou por falta de conhecimento da legislação pertinente, que alterem suas características sensoriais, sua composição intrínseca, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo a sua inocuidade.

§ 2º - São considerados adulterados:

I - as matérias-primas e produtos que tenham sido privados, parcial ou totalmente, de seus elementos úteis ou característicos, porque foram ou não substituídos por outros inertes ou estranhos;



II - as matérias-primas e produtos a que tenham sido adicionadas substâncias de qualquer natureza, com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração, ou ainda aumentar o volume ou peso do produto;

III - os produtos em que, na sua manipulação ou elaboração, tenha sido empregada matéria-prima imprópria ou de qualidade inferior;

IV - os produtos em que tenha sido empregada substância de qualquer qualidade, tipo ou espécie diferente daquelas expressas na formulação original, conforme memorial descritivo ou sem prévia autorização do COFIM;

V - os produtos cuja adulteração tenha ocorrido na data de fabricação, data ou prazo de validade.

§ 3º - São considerados falsificados:

I - os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que sejam de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

II - os produtos em que forem usadas denominações diferentes das previstas nas legislações ou regulamentos específicos;

III - os produtos que tenham sido elaborados, preparados e expostos ao consumo com a aparência e as características gerais de um produto legítimo e se denomine como este, sem sê-lo.

Art. 88 - O fiscal agropecuário- médico veterinário oficial, após proceder à apreensão, deverá:

I - quando couber, nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não ofereçam risco e o proprietário ou responsável indique local ao seu adequado armazenamento e conservação;

II - determinar e acompanhar a condenação e destruição dos produtos de origem animal quando:

a) não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente;

b) sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;

c) o proprietário ou responsável não indicar fiel depositário ou local adequado para armazenamento e conservação para a guarda dos produtos de origem animal



apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

Art. 89 - O SIM poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

SEÇÃO II **DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PECUNIÁRIAS**

Art. 90 - As sanções, a serem aplicadas pelo Diretor de Inspeção terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito à ampla defesa.

Art. 91 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração de dispositivos do presente Regulamento, de legislação específica e instruções que venham a ser expedidas, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante;

II - multas, nos casos de reincidência, ou quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante:

- a) multa de R\$1.000,00 a R\$2.000,00 para infrações leves;
- b) multa de R\$2.001,00 a R\$3.000,00 para infrações moderadas;
- c) multa de R\$3.001,00 a R\$4.000,00 para infrações graves;
- d) multa de R\$4.001,00 a R\$5.000,00 para infrações muito graves;
- e) multa a partir de R\$5.001,00 para infrações gravíssimas;

III - apreensão da matéria-prima, dos produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - condenação e inutilização da matéria-prima, do produto ou subproduto ou derivado de produto de origem animal, quando constatado condições higiênico-sanitárias inadequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;



V - suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação da fraude ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

VI - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na alteração, adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a insuficiência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VII - cancelamento de registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em contas circunstâncias agravantes.

§2º - As penalidades previstas nos incisos V e VI deste artigo poderão ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a sua aplicação.

§3º - O cancelamento do registro ocorrerá quando a interdição do estabelecimento ultrapassar o período de 12 (doze) meses.

§4º - Os valores das multas previstos no inciso II deste artigo serão ajustados anualmente, até o limite da variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE.

Art.92 - Para a imposição da pena, serão observados:

- I - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia públicas;
- II - a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;
- III - os antecedentes e a conduta do infrator, quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 93 - São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - ter o infrator cometido a infração, visando à obtenção de qualquer tipo de vantagem para si ou para outrem;
- II - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências legais, para evitá-lo;
- III - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;
- IV - ter a infração consequência danosa para a saúde ou à economia públicas;



V - ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço a ação da fiscalização ou inspeção;

VI - ter o infrator agido com dolo ou má-fé;

VII - o descumprimento das obrigações do fiel depositário;

VIII - ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos servidores oficiais do SIM.

Art. 94 - Havendo concurso de circunstâncias agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 95 - Para os efeitos deste Regulamento, considera-se reincidência o cometimento de nova infração, depois de esgotadas as instâncias recursais, antes de decorrido o período de 02 (dois) anos.

Art. 96 - Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais gravoso.

Art. 97 - A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, quando se verificara ocorrência de circunstância agravante, nos seguintes casos e intervalos:

I - de R\$1.000,00 a R\$2.000,00 para infrações consideradas leves, quando:

- a) manipularem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;
- c) utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;
- d) não tiverem implantado Programa de Autocontrole, inclusive BPF e PPHO;
- e) não disponibilizarem aos funcionários uniformes limpos ou completos, EPI e utensílios;
- f) permitirem que funcionários uniformizados inadequadamente trabalhem com produtos de origem animal;



- g) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico encontram-se inadequadamente trajadas, pessoas estranhas às atividades, pessoas portadoras de doenças infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;
- h) permitirem, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;
- i) utilizarem, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;
- j) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências anexas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;
- k) não apresentarem documentos relacionados à renovação do registro no SIM, ou quando solicitado pelo mesmo;
- l) não encaminharem, no prazo determinado, ou não entregarem, quando solicitado, relatórios, mapas ou qualquer outro documento;
- m) não fornecer mensalmente ao SIM, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comercialização de produtos de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas;
- II - de R\$2.001,00 a R\$3.000,00 para infrações consideradas moderadas, quando:
- a) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;
- b) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados bem como, não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação;
- c) recepcionarem ou mantiverem, em suas instalações, matéria-prima ou ingrediente contendo parasitos, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de preparação ou elaboração;



- d) utilizarem matérias-primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;
 - e) não promoverem a limpeza, higienização e sanitização dos equipamentos, utensílios e instalações e desinfecção quando necessário;
 - f) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua contaminação ou deterioração;
 - g) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de acondicionamento, higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;
 - h) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em veículos não apropriados ao tipo do produto;
 - i) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação vigente;
 - j) embalem indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;
 - k) não cumprirem os prazos fixados pelo fiscal municipal agropecuário responsável pelo estabelecimento quanto à implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;
 - l) não manterem arquivada, no estabelecimento, documentação pertinente às atividades de inspeção por período não inferior a 05 (cinco) anos;
 - m) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos e aprovados pelo SIM/COFIM;
 - n) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência da área industrial;
 - o) não implantarem controle de pragas;
 - p) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos origem animal beneficiados ou não;
- III - R\$3.001,00 a R\$4.000,00 para infrações consideradas graves, quando:
- a) reutilizarem, reaproveitarem ou promoverem o segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;



- b) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, por um período não inferior a 05 (cinco) anos, os resultados das análises laboratoriais de autocontrole;
 - c) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, registros relacionados à elaboração, produção, armazenagem ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal;
 - d) não dispuserem de instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames solicitados pelo SIM/COFIM;
 - e) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;
 - f) realizarem trânsito intermunicipal de produtos de origem animal sem estarem registradas no órgão ou entidade competente;
 - g) utilizarem rótulos inadequados, não registrados ou em desacordo ao aprovado pelo SIM/COFIM, bem como expedirem produtos desprovidos de rótulos;
 - h) empregarem método de abate não autorizado pelo SIM/COFIM;
 - i) promoverem medidas de erradicação de pragas nas dependências industriais por meio do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;
 - j) ameaçar, intimidar ou retirar auxiliar de inspeção de qualquer de suas funções, ainda que temporariamente sem prévia concordância do fiscal municipal agropecuário responsável pelo estabelecimento;
- IV - R\$4.001,00 a R\$5.000,00 para infrações consideradas muito graves, quando:
- a) promoverem, sem prévia autorização do SIM, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial;
 - b) abaterem animais na ausência de médico veterinário Oficial responsável pela inspeção;
 - c) não notificarem imediatamente ao SIM a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;



- d) não sacrificarem animais condenados na inspeção ante morte ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;
- e) não darem a devida destinação aos produtos condenados;
- f) fizerem uso desautorizado de embalagens ou carimbos de estabelecimentos registrados;
- g) não manterem, em depósito, nem proverem a guarda e integridade dos produtos descritos no Termo de Fiel Depositário;
- V - a partir de R\$5.001,00 para infrações consideradas gravíssimas, quando:
- a) impedirem, dificultarem, embarçarem ou constrangerem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais do SIM no desempenho das atividades de que trata este Regulamento e legislação específica;
- b) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;
- c) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;
- d) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros, sem autorização do SIM/COFIM;
- e) desenvolverem, sem autorização do SIM/COFIM, atividades nas quais estão suspensos ou interditados;
- f) utilizarem, sem autorização do SIM/COFIM, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;
- g) utilizarem ou derem destinação diversa do que foi determinado pelo SIM/COFIM aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado;
- h) desenvolverem atividades não pertinentes a sua classificação de registro no SIM/COFIM;
- i) envolverem comprovadas condutas especificadas na Legislação Penal como desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.

Parágrafo único - Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais gravoso.



Art. 98 - Nos casos de reincidência, será aplicada a multa em dobro com base na cobrada anteriormente.

SEÇÃO III DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 99 - Para fins deste Regulamento, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

- I - Auto de Apreensão;
- II - Termo de Inutilização;
- III - Termo de Colheita de Amostra;
- IV - Auto de Fiel Depositário;
- V - Auto de Interdição;
- VI - Auto de Infração;
- VII - Termo de Notificação;
- VIII - Termo de Desinterdição;
- IX - Termo de Revelia.

§ 1º - Auto de Apreensão é o documento hábil para reter matéria-prima, produtos, insumos, rótulos, embalagens e outros materiais pelo tempo necessário às averiguações indicadas e para procedimentos administrativos.

§ 2º - Termo de Inutilização é o documento hábil à descrição da providência e destino adotados, tais como condenação ou inutilização da matéria prima, produto, insumo, rótulo, embalagem ou outros materiais apreendidos.

§ 3º - Termo de Colheita de Amostra é o documento que formaliza a colheita de amostras para fins de análise laboratorial.

§ 4º - Auto de Fiel Depositário é o documento hábil que nomeia o detentor da matéria-prima, produto ou rótulos, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação.

§ 5º - Auto de Interdição é o documento hábil para interromper, parcial ou totalmente, as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando foi constatada a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto.



§ 6º - Auto de Infração é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a violação de normas constantes neste Regulamento ou em legislação específica, referente à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações, que conterà os seguintes elementos:

- I - nome e qualificação do autuado;
- II - local, data e hora da sua lavratura;
- III - descrição do fato;
- IV - dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- V - prazo de defesa;
- VI - assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção ou fiscalização;
- VII - assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunha da autuação.

§ 7º - Termo de Notificação é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator, quando houver a aplicação da pena de advertência.

§ 8º - Termo de Desinterdição é o documento hábil a ser lavrado para tornar sem efeito o Auto de Interdição.

§ 9º - Termo de Revelia é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

Art.100 - O descumprimento das disposições deste Regulamento e da legislação específica será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura de qualquer um dos documentos listados no art. 89 deste Regulamento, observados os ritos e prazos aqui fixados.

Parágrafo único - O processo será formalizado em ordem cronológica direta, devendo ter todas as suas folhas numeradas e rubricadas.

Art. 101 - Os documentos decorrentes do processo de fiscalização deverão ser claros e precisos, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou omissões, sob pena de invalidade.

Art. 102 - A assinatura no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de notificação.



§ 1º - Em caso de recusa do autuado em assinar o Auto de Infração, o agente autuante consignará o fato nos autos, remetendo-os ao autuado, por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente.

§ 2º - Quando não conseguido localizar o infrator pelos meios descritos no § 1º deste artigo, será utilizado o edital.

§ 3º - O edital deverá ser publicado no Diário Oficial do Município.

Art. 103 - A defesa deverá ser apresentada, por escrito, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data do recebimento do Auto de Infração, e julgado pelo Diretor de Inspeção do SIM/COFIM, devendo ser anexada ao processo administrativo.

§ 1º - No caso de comunicação por edital, o prazo será de 15 (quinze) dias contados a partir da sua publicação.

§ 2º - Decorrido o prazo sem que seja apresentada a defesa, o autuado será considerado revel, devendo ser juntado ao processo administrativo o termo de revelia.

§ 3º - Decorrido o prazo, o Coordenador do SIM terá o prazo de 60 (sessenta) dias para proferir a decisão.

§ 4º - Após o julgamento da defesa e proferida a decisão, notificar-se-á o autuado que poderá interpor recurso no prazo de 15 (quinze) dias.

§ 5º - No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

§ 6º - Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será realizada via edital.

Art.104 - Após o recebimento do Termo de Julgamento, cabe ao autuado apresentação de recurso, em face de razões de legalidade e de mérito.

§ 1º - O prazo para interposição de recurso administrativo é de 15 (quinze) dias, contados a partir da ciência ou divulgação oficial da decisão recorrida.

§ 2º - O recurso deverá ser encaminhado ao Secretário de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente que atuará como segunda instância, com prazo de 60 (sessenta) dias para emissão de parecer.



§ 3º - Após o julgamento do recurso e proferida a decisão, notificar-se-á o autuado fixando, no caso de multa, um prazo de 30 (trinta) dias para recolhimento, a contar da data do recebimento da notificação.

§ 4º - O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na inscrição do débito na Dívida Ativa do Município, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente.

§ 5º - O não recolhimento do valor da multa deverá estar comprovado no processo antes de seu encaminhamento para cobrança executiva.

§ 6º - O comprovante de pagamento de multa deverá ser entregue na Sede do SIM/COFIM, lotado na Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, no prazo máximo de 15 (quinze) dias após o pagamento.

§ 7º - No caso de envio por via postal, com Aviso de Recebimento - AR ou outro procedimento equivalente, o prazo será contado a partir da data de recebimento pelo infrator.

§ 8º - Quando não conseguido localizar o infrator, a comunicação resumida da decisão proferida será realizada via edital.

Art. 105 - Os prazos começam a correr a partir da notificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento.

Parágrafo único - Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte, se o vencimento cair em dia em que não houve expediente ou este for encerrado antes da hora normal.

Art. 106 - São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, fracionados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuído ou expedidos produtos de origem animal;



III - que expedirem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal.

Art. 107 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que atenham motivado determinando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente autuado e sujeito às penalidades previstas no presente Regulamento.

TÍTULO VI CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 108 - As empresas que já exercem atividades abrangidas por este decreto terão prazo de 6 (seis) meses, a partir da publicação deste, para se ajustar às suas exigências.

Art. 109 - É reservado à Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente o direito de delegar para outros órgãos da administração direta e indireta do município de Senhor do Bonfim, bem como às empresas privadas com registro no território deste município, a competência que lhe é atribuída neste Decreto.

Art. 110 - Para o efeito deste Decreto, ficam as cooperativas equiparadas às empresas comerciais.

Art. 111 - É de competência da Diretoria de Inspeção Sanitária a expedição de instruções, visando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, facilitar o cumprimento deste Decreto.

Art. 112 - Serão solicitadas às autoridades de Saúde Pública e ao órgão Municipal do Meio Ambiente as necessárias medidas, visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial, estabelecidas neste Decreto.



Art. 113 - As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão todo o apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da Inspeção Municipal, ou seus representantes, mediante identificação, quando no exercício de seu cargo.

Art. 114 - As normas de implantação, registro, funcionamento e inspeção desses estabelecimentos serão detalhadas através de Portaria da Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente.

Art. 115 - É de competência exclusiva do médico veterinário a coordenação, execução e supervisão das normas contidas neste Decreto.

Art. 116 - O modelo oficial de certificado sanitário do SIM, que acompanhará sempre os produtos, será o especificado no Anexo III.

Parágrafo Único - Os demais documentos a serem usados pelo SIM em qualquer nível, deverão constar em Portaria expedida pelo Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente.

Art. 117 - Todo o abate de animais para consumo ou industrialização, realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), no SIE (Serviço de Inspeção Estadual/Secretaria Estadual da Agricultura e no SIM (Serviço de Inspeção Municipal/ Secretaria de Desenvolvimento da Agropecuária), será considerado clandestino, sujeitando os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito como no comércio, ficando ainda submetidos às demais penas da lei.

Art. 118 - Serão fixadas as taxas sanitárias do SIM no Código Tributário do Município, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contra-prestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Art. 119 - A cada 05 (cinco) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.



Art. 120 - Os casos omissos, ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente Decreto, serão resolvidos por decisão do Conselho de Inspeção Sanitária do SIM ou pela legislação federal superveniente, aplicando-se o princípio da analogia quando for o caso.

ANEXO I

A) CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ABATEDOUROS DE AVES E PEQUENOS ANIMAIS



Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e pequenos animais deverão ter as seguintes áreas:

- a) plataforma de recepção coberta;
- b) área suja (área de insensibilização, sangria, escaldagem e de penagem);
- c) área limpa (evisceração, inspeção, embalagem);
- d) câmara fria;
- e) expedição.

Equipamentos e Utensílios

Os equipamentos e utensílios serão preferentemente de constituição metálica. Permitir-se-á o emprego de material plástico adequado não se admitindo o uso de materiais de madeira e de recipientes de alvenaria.

Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos e outros recipientes que recebam produtos comestíveis, serão de material inoxidável ou de plástico especial.

Os equipamentos fixos, tais como escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, tanques, etc., deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando um afastamento mínimo de 1,20m (um metro e vinte centímetros) das paredes e 0,30m (trinta centímetros) do piso, com exceção da trilhagem aérea que deverá guardar sempre a distância mínima de 0,30m (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

Instalações

A plataforma de recepção deverá ser instalada em área coberta e preferencialmente fechada.

O piso deverá ser de material liso, resistente, impermeável, de fácil higienização, com declive de 1,5 a 3% em direção às canaletas de drenagem.

Todas as dependências para o abate deverão ter pé-direito mínimo de 4m (quatro metros). No caso de haver climatização nas dependências onde se manipulam produtos comestíveis, o pé-direito poderá ser reduzido para 3m (três metros).



O forro deverá ser de material liso, que permita a fácil higienização, resistente à umidade e vapores e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros, etc.

As paredes serão lisas, resistentes e impermeabilizadas até a altura de 2m (dois metros), com azulejos, gressit ou similar.

As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai e vem e constituídas de material não oxidável, impermeável e resistente às higienizações.

As janelas serão de material não oxidável, instaladas, no mínimo, a 2m (dois metros) do piso interior, com para peitos em plano inclinado (ângulo de 45°) e providas de telas milimétricas à prova de insetos.

Todas as seções deverão possuir iluminação e ventilação natural.

SEÇÕES:

Recepção

Área coberta, parcial ou totalmente fechada.

Sala de Abate

a) Insensibilização e sangria: a insensibilização deve ser preferentemente por eletro narcose, sob imersão em água, cujo equipamento deve dispor de registro de voltagem, e amperagem, que deverá ser proporcional à espécie, tamanho e peso das aves, considerando-se ainda a extinção ser percorrida sob imersão, se houver trilhagem aérea ou o tempo de imersão for por mergulho vertical estático. A insensibilidade não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte das aves e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de doze segundos. Outros métodos (gás, choque) poderão ser adotados desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção.

A sangria será realizada no "túnel de sangria", totalmente impermeabilizado em suas paredes e teto. A operação de sangria será efetuada com as aves contidas pelos pés, em ganchos de material inoxidável, apoiados em trilhagem aérea. O comprimento do túnel corresponderá ao espaço percorrido pela ave, no tempo mínimo exigido para uma sangria total, ou seja, 3 (três) minutos, antes do qual não será permitida qualquer outra operação. Deverá ser levado em conta, também o



tempo que as aves deverão permanecer dependuradas pelos pés, antes da sangria, para que haja o fluxo de sangue para a cabeça.

No túnel, o sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou de alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada "calha de sangria". O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada em direção aos pontos coletores, onde serão instalados dois ralos de drenagem: um destinado ao sangue e o outro à água de lavagem. O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização com o produto não comestível para humanos ou ser cozido, quando não existir graxaria.

A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas de modo ininterrupto, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de aves em nenhuma de suas fases, até à entrada das carcaças nas câmaras frigoríficas.

A seção de sangria deverá, obrigatoriamente, dispor de lavatórios de mãos acionados a pedalou outro mecanismo que impeça o uso direto das mãos.

b) Escaldagem e depenagem: deverão ser realizadas em sala própria, completamente separada por paredes das demais áreas operacionais. O ambiente deverá possuir ventilação suficiente para a exaustão do vapor d'água proveniente da escaldagem e das impurezas em suspensão.

A escaldagem deverá ser executada, obrigatoriamente, logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema. Serão total ou parcialmente condenadas as aves, quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas carcaças ou parte das carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

As aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

- por pulverização de água quente e vapor;
- por imersão em tanque com água aquecida, através de vapor ou outro sistema aprovado pela Inspeção;
- outro processo aprovado previamente pela Inspeção.



A água de escaldagem deverá ser removida continuamente (1,5 litro por ave) e, em seu volume total a cada turno de trabalho ou a critério de Inspeção.

Deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada à escaldagem de pés e cabeças e retirada da cutícula dos pés, podendo ser manual ou não, quando se destinarem afins comestíveis, observando-se o mesmo critério quanto à renovação de água e sua frequência.

A depenagem deverá ser preferentemente mecanizada e processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

Não será permitido o acúmulo de penas no piso, devendo, para tanto, haver preferentemente uma caneleta para o transporte contínuo das penas para o exterior da dependência.

Sala de Evisceração, Embalagem e Classificação

(a) Evisceração: os trabalhos de evisceração deverão ser executados em sala própria, onde também serão efetuadas a embalagem e a classificação.

Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão, dotados de água sob adequada pressão. Esses chuveiros poderão ser localizados no início e no final da calha de evisceração.

A evisceração será realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços, em ganchos de material inoxidável, presos em triagem aérea, preferentemente mecanizada, sob a qual deverá ser instalada uma calha de material inoxidável, não corrosível, de superfície lisa e de fácil higienização, de modo que as vísceras não comestíveis sejam conduzidas diretamente para a graxaria.

As operações de evisceração deverão observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

Atrilhagem aérea será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita, em hipótese alguma, que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

As etapas da evisceração compreendem: corte da pele do pescoço e da traquéia; extração da cloaca; abertura do abdômen; exposição das vísceras; inspeção sanitária; retirada das vísceras; extração dos pulmões; toailete (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc.); lavagem final.



Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção "post-mortem".

A calha de evisceração deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e largura mínima de 60 cm (sessenta centímetros) e disporá de água corrente para remoção contínua dos resíduos. Nas bordas da calha deverá haver torneiras destinadas à limpeza das mãos dos funcionários.

A inspeção "post-mortem" será executada na sala de evisceração, a qual deverá dispor do equipamento adequado capaz de permitir o eficiente trabalho de inspeção sanitária.

Recipientes com dispositivo de fechamento, de cor diferente (vermelha) e com a inscrição "condenada", deverão ser usados para a colocação de carcaças e vísceras condenadas.

As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e. As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável ou plástico especial branco, após previamente preparadas elevadas, sendo que a moela deve ser aberta e retirado imediatamente o seu conteúdo e depois acondicionadas em recipientes adequados e resfriados (podendo ser utilizado gelo).

As carcaças, após a evisceração, deverão ser lavadas eficazmente com água por aspersão.

O recolhimento de ovários de aves de verá ocorrer após a inspeção, observando os princípios de higiene e o produto deverá ser resfriado imediatamente depois da coleta a 4°C ou menos.

O produto deverá ser armazenado e transportado sob refrigeração (0°C).

(b) Classificação e embalagem: a classificação poderá ser efetuada antes ou após a embalagem. A mesa para embalagem de carcaças será de material inoxidável ou plástico especial, de superfície lisa, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Os miúdos e/ou partes das carcaças, quer sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria.

Carcaças ou partes de carcaças de aves destinadas a instituições, tais como hospitais, asilos, colégios, quartéis, fábricas, hotéis e restaurantes, poderão



receber embalagem coletiva (a granel), devidamente identificada, com dispensa do invólucro individual, desde que sejam destinadas a preparo local.

Uma vez embalados primariamente, o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias, devidamente identificadas e rotuladas, poderá ser feito na mesma sala onde foi realizada a embalagem primária.

Câmara de Resfriamento

Deve ser proporcional à capacidade de abate e produção. A temperatura desta câmara deve ser inferior a 5°C (cinco graus centígrados).

A câmara fria deverá ter: paredes de fácil higienização; resistentes a impactos; sistema de iluminação do tipo "luz fria", com proteção contra queda e estilhaçamento; porta de superfície lisa e material não oxidável; dispor de termômetro.

Expedição

A área deve ser dimensionada para o acesso ao transporte, isolada do ambiente através de paredes e cobertura, dispor somente de aberturas (portas ou óculos) no ponto de acostamento do veículo transportador e porta para a entrada do pessoal que aí trabalha.

Graxaria/Forno Crematório

Será localizado em sala totalmente separada da sala de abate e para ela serão canalizados, em recipientes fechados, os resíduos provenientes do abate e os produtos condenados,

No caso do não aproveitamento dos resíduos, não há necessidade de graxaria, devendo os mesmos serem levados para o forno crematório, para onde também serão levadas as carcaças condenadas e as aves que tenham chegado mortas ou que tenham morrido na recepção.

Os resíduos do abate e outros produtos descartados poderão, ainda, serem levados para transformação em produtos não comestíveis, em outro estabelecimento, desde que sejam removidos continuamente da indústria de origem e transportados em veículos apropriado, dotado de dispositivo de fechamento hermético, observando os preceitos higiênico-sanitários e sem prejuízo da qualidade dos produtos finais a serem obtidos.



Banheiro/Vestiários

Se houver funcionários de ambos os sexos no estabelecimento, deve haver, pelo menos, um banheiro e um vestiário para cada um. Se todos os funcionários forem do mesmo sexo, bastará um banheiro e um vestiário em número adequado ao número de funcionários.

Os banheiros e vestiários devem ser construídos isolados das demais dependências, sem prede alvenaria, com pisos e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Todas as aberturas dos banheiros e vestiários serão providas de telas à prova de insetos.

Barreiras Sanitárias

Todos os acessos do exterior para as seções e dos sanitários para as seções terão, obrigatoriamente, barreiras sanitárias constituídas por lavadores de botas, com água corrente, escova, sabão e lavatório de mãos com torneiras acionadas a pedalou outro meio de acionamento que não seja manual, providos de saboneteira com sabão líquido inodoro e desinfetante para mãos.

Escritório e Dependência para o Funcionário da Inspeção Sanitária

Sala com mesa, armário e outros materiais necessários à realização das atividades do funcionário da inspeção. Deverá ter banheiro com vestiário. O escritório do estabelecimento poderá ser na mesma sala do escritório do inspetor sanitário.

Almoxarifado

Sala isolada e adequada para guardar embalagens, rótulos, condimentos e outros materiais que possam ser guardados juntos nesta sala, sem prejuízo a nenhum deles.

Observações:

O gelo utilizado no estabelecimento deverá produzido com água potável e ser guardado o mais próximo possível do local de sua utilização.



Os recipientes utilizados para transporte de carcaças e miúdos, após adequadamente higienizados, deverão ser depositados em local apropriado, isolado do piso e separado do local de recepção e de higienização.

O estabelecimento deverá ter licenciamento ambiental.

A água de abastecimento deve possuir as características de potabilidade relacionada no Artigo 62, do RIISPOA do Ministério da Agricultura, bem como legislação vigente.

B) CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ABATEDOUROS DEBOVINOS, BUBALINOS, OVINOS E SUÍNOS COUREADOS

Instalações

1. Possuir desembarcadouro com piso pavimentado.
2. Possuir currais pavimentados, com tamanho compatível com a capacidade de abate do estabelecimento, providos de bebedouro com água potável e com dimensões que permitam que 20% dos animais bebam água ao mesmo tempo e dêem facilidades para sua higienização. Os currais deverão apresentar condições que permitam o descanso dos animais por um período mínimo de 06 (seis) horas.
3. Possuir banho de aspersão, com água sob pressão.
4. Possuir eletrochoque e/ou pistola para insensibilização dos animais.
5. Possuir área de vômito com paredes cobertas por material impermeável, de cor clara e de fácil higienização, até uma altura de 2m.
6. Possuir guincho de ascensão e trilho aéreo, com mínima de 5,25m para sangria.
7. Possuir canaleta de sangria com canalização do sangue até o local onde será tratado (cozido).
8. Possuir sala de abate com dimensões compatíveis como volume de abate/hora e com as seguintes características:
 - a. piso de material resistente, com boa conservação, fácil higienização e escoamento adequado de águas servidas; os ângulos formados pelo piso com as paredes e pelas paredes entre si devem ser arredondados;
 - b. paredes impermeabilizadas com altura mínima de 2 (dois) metros, com azulejos, gressit ou similares, de cor clara;



- c. janelas com esquadrias metálicas e providas de tela à prova de insetos;
- d. iluminação natural e artificial suficientes, devendo a iluminação artificial ser com luz fria e com protetor contra estilhaços ou queda;
- e. possuir ventilação natural e artificial adequadas;
- f. pé-direito de 7 (sete) metros na área do trilho alto, podendo baixar para 5 (cinco) metros na área de trilho baixo, no caso de prédios a serem construídos. Para abatedouros já construídos, aceita-se, ainda, pé-direito mais baixo e esfolagem em cama, desde que a carne seja consumida em menos tempo (48 horas), e com menor distância de transporte (máximo 100 km), porque a esfolagem em cama ocasiona maior retenção de sangue.

Observação: a altura do pé-direito, entretanto, deve permitir uma posição adequada ao funcionário de inspeção.

- g. cobertura de material impermeável (calhetão ou outro tipo) e de fácil higienização, não permitindo-se madeira aparente;
- h. possuir trilho aéreo para esfolagem dos animais.

Observação: o estabelecimento poderá realizar esfolagem em cama e ter prazo para se adequar à norma (esfolagem aérea).

- i. possuir plataformas metálicas;
- j. possuir instalação de água potável, fria e quente;
- k. possuir lavatório de mãos de material de inox, com torneira acionada a pedal ou outro meio que não utilize as mãos, em local de fácil acesso aos trabalhadores;
- l. possuir higienizadores de facas, chairas e serras com água com temperatura mínima de 85°C;
- m. possuir lavador de cabeças com água sob pressão;
- n. possuir lavador de carcaças (plataforma e mangueira, com água sob pressão ou chuveiro de aspersão compressão);
- o. possuir mesa adequada para evisceração e inspeção de vísceras;

Observação: a fim de ocupar menos espaço, a mesa de inspeção pode ser circular.

SEÇÕES ANEXAS:



O abatedouro deve possuir seções anexas, separadas da sala de abate e entre si.

Seção de Miúdos e Cabeças

- a. piso, paredes, teto e iluminação idênticos aos exigidos para a sala de abate;
- b. equipamentos mínimos: mesa de material inox, com chuveiros para toailete e lavagem de miúdos e carne de cabeça, lavatório de mãos com as mesmas características dos descritos para a sala de abate; higienizadores do instrumental de trabalho com água à temperatura mínima de 85°C; separadores de mandíbula;
- c. meio de transporte dos miúdos (bandejas ou carinhos de material inox ou plástico especial)

Bucharia e Triparia

- a. pode-se usar 2 (duas) salas independentes ou, então, a mesma sala, desde que tenha duas áreas separadas: área limpa e área suja. Área suja: onde serão realizados o esvaziamento e a lavagem dos estômagos, bexigas e tripas e a retirada da mucosa do estômago. Área limpa: onde serão realizados o pré-cozimento e a toailete dos estômagos e a viragem e lavagem das tripas;
- b. não havendo aproveitamento dos estômagos e tripas para alimentação humana, dispensa-se a área limpa e permite-se a utilização da área suja também para o cozimento de estômagos destinados à alimentação animal;
- c. caso os estômagos e tripas não sejam utilizados para consumo humano nem consumo animal, irão para o forno crematório;
- d. se o estômago for utilizado para alimentação humana, a mucosa deverá ser retirada;
- e. a salga das tripas deverá ser realizada em dependência separada.

A Sala de Bucharia e Triparia deve possuir:

- a. instalações (construção civil) idênticas às da seção de miúdos e cabeça;
- b. mesa própria de material inox para abertura e esvaziamento dos estômagos, tripas e bexigas, provida de esgoto de grande calibre para escoar o conteúdo ruminal até à estrumeira ou outro local de onde o mesmo será transportado;
- c. dispositivo tipo coifa ou similar e chuveiro para lavagem dos estômagos;
- d. centrífuga para remoção da mucosa do estômago;
- e. equipamentos mínimos necessários para o beneficiamento de tripas e bexigas;
- f. tanques para escaldagem e dispositivos para realização da toailete final.



Câmara Fria

a. é obrigatória a existência da câmara fria, ainda que de menor altura, podendo o animal ser cortado em quartos traseiro e dianteiro para colocar na câmara e não necessitando de trilhagem aérea até a câmara.

Observação: pode ter uma antecâmara com capacidade para desossar carcaças após o resfriamento.

b. é obrigatório dispositivo para congelamento de carcaças que precisam ser tratadas a frio (cisticercose), que atinja temperatura de, pelo menos, 10°C negativos. Pode ser usado um freezer.

Graxaria (Sala de Resíduos)

Deve ficar fora da área do abatedouro (mínimo 10m de distância), por se tratar de produtos não comestíveis, os quais poderão ser processados, descartados ou transportados para processamento em outro local.

Casos os estômagos sejam aproveitados para alimentação animal, deve haver uma sala com tanque de cozimento provido de tampa.

Deve ter uma sala para guardar couros salgados e para depósito de couros, cascos, chifres e ossos, com dispositivo que impeçam a entrada de insetos pelas aberturas.

Deve ter um forno crematório para descarte de produtos provenientes da sala de bucharia e triparia quando estes não forem aproveitados para alimentação humana e também para o descarte de carcaças condenadas.

Vestiário e Sanitário

Deve ter um vestiário com sanitário para uso dos trabalhadores, dotado de pia com sabão líquido e papel toalha.

Dependências para o Serviço de Inspeção

Deve ter um escritório com banheiro para o serviço de inspeção.

Expedição

Local coberto (meia-água) e, de preferência, fechado para a expedição de carnes. Deve possuir paredes e piso impermeáveis.

Tratamento de Efluentes



É obrigatório o licenciamento ambiental.

Barreiras Sanitárias

O estabelecimento deve possuir lavador de botas e lavatório de mãos com torneiras acionadas a pedal nos acessos do exterior para as seções ou dos sanitários para as seções.

Observação: A área construída não precisa ser grande, desde que o fluxo das operações seja apropriado e que sejam obedecidas todas as disposições anteriores.

Para um abate semanal de até 20 animais, todo o processo (abate, miúdos e cabeças, bucharia e triparia), fora câmara fria e currais, poderá ser realizado em uma área de 40m² no caso de esfola em cama, e de 20 m² quando for bem equipado e a esfola for aérea.

C) CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTOS QUE FABRICAM EMBUTIDOS

Instalações

Devem ter recepção, sala de manipulação, câmara de resfriamento, sala de cozimento, defumador, sala de cura, sala de estocagem de ingredientes e embalagem, área para as tripas ficarem de molho na salmoura, expedição, vestiário/banheiro, barreiras sanitárias (lavador de botas e lavador de mãos acionado a pedal nos acessos do exterior e dos sanitários para as seções internas), água potável e sistema de tratamento de efluentes.

Os estabelecimentos processadores de embutidos serão construídos em alvenaria, sendo permitido também isopainéis. Não são permitidas construções de madeira ou outro material de difícil higienização. Devem ser construídos de maneira tal que não exista a possibilidade de fluxos cruzados ou contra-fluxos.

Recepção

Localizada contígua à câmara de depósito de matéria-prima ou à sala de manipulação, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas duas dependências. Será



obrigatoriamente coberta e de preferência totalmente fechada, de maneira que a porta do veículo a descarregar acople a sua porta. Terá piso de material resistente, com boa conservação e com adequado escoamento das águas de limpeza; paredes lisas e impermeabilizadas, com azulejos ou similar, até à altura mínima de 2 metros; teto de material de fácil higienização. Dispor á ainda de iluminação natural ou artificial, com lâmpadas de luz fria, protegidas contra estilhaços ou quedas. Quando for o caso, disporá ainda de trilhaagem aérea para o transporte de carne com osso.

Câmara de Resfriamento para Matéria-prima

A indústria que receber matéria-prima congelada possuirá câmara de estocagem de congelados, com temperatura inferior a 12°C negativos.

Pode-se usar um freezer doméstico para estocar a matéria-prima congelada. A matéria-prima resfriada pode ser estocada na câmara fria, juntamente com as massas prontas e os produtos frescos.

Sala de Manipulação

Nesta sala serão realizadas a desossa (quando for o caso), a moagem, a adição de condimentos, o preparo e a mistura de massa e o embutimento. Ali poderá ser também realizada a preparação de envoltórios naturais (tripas, bexigas, esôfagos, peritônios, etc.). Possuirá pé-direito mínimo de 3,5 metros e deverá ter paredes lisas, de fácil higienização e impermeabilizadas até à altura mínima de 2 metros, com azulejos, gressit ou similar. O teto será de material liso, impermeável e de fácil higienização.

O piso deve ser de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive mínimo de 1,5% em direção aos ralos ou canaletas para o perfeito escoamento das águas de limpeza. Os ângulos formados pelo piso com as paredes e os formados pelas pare de sentresi serão sempre arredondados.

Deve possuir iluminação natural e artificial suficientes. A iluminação artificial será com lâmpadas de luz fria, com proteção contra estilhaços ou quedas e com luminosidade mínima de 300 lux.

Quando possuir janelas, estas serão de estrutura metálica, providas de telas milimétricas, com peitoris chanfrados em ângulo de 45°, com altura mínima de 2 metros em relação ao piso.



Esta seção será dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior, como volume de produção/hora e o de produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados. Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos que a empresa pretende fabricar, com o moedor de carne, misturadeira, embutideira, esterilizador de facas, mesas, tanques, carrinhos e bandejas de aço inoxidável ou plástico especial, pia inoxidável com torneira acionada a pedal. Os equipamentos e utensílios deverão ser lisos, laváveis, impermeáveis, não corrosivos e desmontáveis para facilitar a higienização. É necessária água com pressão para realizar a limpeza.

Os equipamentos devem ser dispostos na sala de forma a permitir o fluxo correto de todos os procedimentos (desossa-moagem-preparo da massa-adição de condimentos-misturada massa -embutimento).

A preparação de envoltórios naturais deve ocorrer em momento diferente da execução do fluxo de procedimentos acima descritos e compreende a lavagem dos envoltórios com água potável, seleção e desinfecção com produtos de baixo pH (ácido acético, ácido cítrico, ácido tartárico ou outros produtos aprovados e comercializados para tal finalidade).

Uma vez processados, os produtos seguirão os seguintes destinos:

- a) se frescas, irão para a câmara fria;
- b) se cozidos, irão para a sala de cozimento;
- c) se defumados, irão para o defumador;
- d) se curados, irão para a sala de cura.

Quando o estabelecimento executar o fatiamento, este poderá ser realizado na sala de manipulação, quando esta apresentar área suficiente e desde que não sejam realizados trabalhos de elaboração de produtos ou outros trabalhos no mesmo horário e que a seção esteja irrepreensivelmente limpa.

O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas serem desmontadas a cada hora de trabalho e totalmente higienizadas e desinfetadas.

Câmara Fria para Produtos Prontos, Massas e, se for o caso, Matéria-prima.

Será, de preferência, contígua com a sala de manipulação e a expedição. Possuirá paredes e teto de material liso, impermeável e de fácil higienização, podendo ser alvenaria ou isopainéis com proteção especial para oxidação. O piso



será de material resistente, liso e impermeável, com declive em direção à porta, não sendo permitida a presença de ralos no interior da câmara. A porta será sempre metálica ou de material plástico, não sendo tolerada a madeira. A iluminação será obrigatoriamente com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços ou quedas e a luminosidade mínima de 100 lux. Não será permitido o uso de qualquer tipo de madeira no interior desta câmara. A temperatura em seu interior deverá permanecer em torno de 0°C. Os ângulos formados pelo piso com as paredes, bem como os formados pelas paredes entre si, serão sempre arredondados.

Presuntos, apresuntados ou outros produtos curados, depois de injetados ou adicionados de agentes de cura por outros meios, poderão permanecer nesta câmara até que se complete a cura, desde que completamente separados dos recipientes com massas.

Sala de Cozimento

Independente da seção de processamento e das demais seções, suas instalações terão piso, paredes, teto e janelas idênticas às da manipulação. O acesso às demais seções será através de portas com fechamento automático (molas). Possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com aquecimento de água, mesas de aço inoxidável ou plástico especial, exaustores, etc.

Defumador

Poderá estar anexo à seção de cozimento, desde que a entrada de lenha não seja feita pelo interior das salas de produção.

Deve ser totalmente construído em alvenaria e com as portas metálicas.

Sala de Cura

O estabelecimento que desejar fabricar salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessita ter câmara de cura para esses produtos, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação, cujos memoriais descritivos serão previamente registrados junto ao Serviço Municipal de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal.



Esta seção poderá possuir ou não equipamentos para climatização. Quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas seja nelas que terão, obrigatoriamente, dispositivos de proteção contra insetos.

Sala de Estocagem, Embalagens e Depósito de Condimentos

Esta sala será localizada anexa à seção de processamento, separada desta por meio de uma parede. Servirá para o acondicionamento secundário de produtos que já receberam a sua embalagem primária na sala de manipulação. Servirá também para depósito de condimentos e embalagens.

Terá características de instalações (paredes, teto, piso, portas, iluminação) idênticas às das demais seções e área compatível com os trabalhos aí realizados.

Almoxarifado

Nesta sala serão depositados, totalmente isolados: uniformes e materiais de trabalho; materiais de embalagem adequadamente protegidos de poeiras, insetos, roedores, etc; matérias-primas, ingredientes e condimentos, igualmente protegidos; peças de reposição dos equipamentos, etc.

Deverá haver um armário totalmente fechado, onde serão depositados apenas produtos químicos usados para limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabões de maneira geral, produtos usados para combate de vetores e graxas lubrificantes.

Área para Imersão de Tripas Salgadas

Esta área servirá para deixar de molho, dentro de bambonas, as tripas salgadas, em água com vinagre ou limão e poderá ser junto à sala de manipulação.

Barreiras Sanitárias

Todos os acessos do exterior para as seções e dos sanitários para as seções terão, obrigatoriamente, barreiras sanitárias constituídas por lavadores de botas com água corrente, escovas e sabão e lavatórios de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio de acionamento, que não seja manual, providos de saboneteira com sabão líquido inodoro e desinfetante para as mãos.

Vestuários e Sanitários



Construídos isolados das demais dependências, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis como número de trabalhadores do estabelecimento. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão providas de telas à prova de insetos.

Escritório e Dependências para Inspeção Sanitária

Sala com mesa, armários e outros materiais necessários para estas atividades.

Expedição

Local coberto e, de preferência, fechado para a expedição dos produtos. Deve possuir piso impermeável, bem como janelas e portas com dispositivos de proteção contra insetos.

Observações Gerais:

1. A água de abastecimento deverá ser potável e em quantidade suficiente para atender às necessidades da indústria e de sua adequada higienização.
2. O estabelecimento deverá ter licenciamento ambiental com relação ao tratamento de efluentes.
3. Há necessidade da existência de qualquer sistema gerador de vapor ou água quente para suprir as necessidades da indústria.
4. É proibido o uso de mangueiras de água sob pressão nas seções enquanto houver manipulação ou depósito de produtos comestíveis, matérias-primas ou ingredientes.
5. Terminados os trabalhos do dia, as instalações (pisos, paredes, tetos, portas, janelas, ralos, canaletas, etc.) e os equipamentos deverão ser cuidadosamente lavados com detergentes aprovados e água quente sob pressão.
6. A higiene dos operários é imprescindível nos trabalhos de elaboração de produtos comestíveis cárneos, por sua suscetibilidade à contaminação. Por isso, a Inspeção Sanitária deve prestar atenção constante ao estado de saúde dos trabalhadores, ao asseio e adequação de seu vestuário e aos hábitos higiênicos, não apenas relacionados à sua própria pessoa, como na maneira de se conduzirem a execução de suas tarefas.



D) CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTO DE LATÍCIOS E DERIVADOS

Instalações:

Plataforma para recepção deve ser coberta, ter pé-direito mínimo de 3m e altura da plataforma de 80cm. O piso deve ser de material impermeável, liso, resistente e de fácil higienização. Deve possuir um tanque de recepção de aço inoxidável e com tela filtradora milimétrica. Se a quantidade de leite for pequena, o volume pode ser medido com régua.

Junto à recepção deve ser realizada a limpeza dos tarros, que pode ser manual. Antes da pasteurização, o leite deve passar pelos seguintes testes:

- Lacto-filtração;
- Caracteres organolépticos;
- Densidade a + 15°C;
- Gordura;
- Acidez;
- Extrato seco total e desengordurado.

Sala de Processamento

O leite deve passar inicialmente pela desnatadeira, que filtra, padroniza o leite e separa o creme. O creme de leite será pasteurizado isoladamente.

A pasteurização pode ser por dois métodos:

Pasteurização rápida (placas) – 72-75°C por 15-20segundos; Pasteurização lenta – 62-65°C por 30minutos.

Imediatamente após o aquecimento, o leite será resfriado entre 2 e 5°C, em seguida, envasado.

O leite já pasteurizado vai para um tanque de armazenamento e daí é bombeado para a embaladeira, no caso de venda de leite líquido ou então sofre outros processos visando à fabricação de derivados.

O tanque de armazenamento deve ser de aço inoxidável e provido de homogeneizador mecânico. Para o envase do leite deve ser usada embaladeira automática ou semiautomática.

A embalagem (saquinhos ou frascos) deve conter todas as informações necessárias.



O leite envasado deve ser armazenado em câmara fria a uma temperatura inferior a 5°C. A sala de processamento deve ter pé-direito de no mínimo, 3, 5m, podendo ser de 2,5m nas câmaras frias.

As paredes devem ser de alvenaria, impermeabilizadas com azulejos ou similares, de cor clara, até uma altura mínima de 2m. Os cantos das paredes devem ser arredondados.

O piso deve ser impermeável, resistente a impactos e ao ataque de ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil higienização, com declividade em direção aos ralos ou canaletas de 2%. Os ângulos forma dos entre o piso e as paredes deverão ser arredondados. O piso poderá ser de cerâmica industrial ou de cimento queimado.

O teto deverá ser de concreto ou de calhetão.

As portas e janelas deverão ser metálicas e com telas milimétricas.

A sala deverá dispor de suficiente iluminação e ventilação naturais, através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial se fará através de luz fria, com lâmpadas protegidas contra quedas e estilhaços.

As conexões e tubulações deverão ser de material inoxidável, não sendo permitido o uso de plástico.

Os derivados de leite podem ser fabricados na mesma sala, desde que o tamanho da mesma e o fluxo das operações permita e que não sejam processados simultaneamente produtos com temperaturas muito diferentes.

A fabricação de queijo necessita de tanque de salga, o qual deve estar dentro da câmara fria a 5°C. Se a quantidade de leite for pequena, a salga e a maturação do queijo podem ser realizadas em uma mesma câmara. Se o tipo de queijo a ser fabricado necessitar de uma temperatura maior para maturação, pode-se usar 2 câmaras ou uma câmara maior com repartição.

Câmara Fria

A porta da câmara fria deve ser de material inoxidável e o piso da câmara deve ser inclinado em direção à porta, não sendo permitida a existência de ralo em seu interior.

Almoxarifado



As paredes devem ser revestidas com azulejos ou similar, de cor clara, até uma altura mínima de 2m. As prateleiras para embalagens e condimentos podem ser de madeira. Os materiais de limpeza devem ser guardados em repartição separada.

Vestiários e Sanitários

Deve haver pelo menos um vestiário e um sanitário para cada sexo, de acordo com o número de funcionários do estabelecimento.

Barreiras Sanitárias

O estabelecimento deve dispor de lavador de botas com escovas, sabão e água corrente e lavatório para mãos, com torneira acionada a pedal (ou outro meio que não utilize as mãos), sabão líquido inodoro e desinfetante para mãos nos acessos do exterior e dos banheiros para as salas de processamento.

Sala para Armazenamento de Produtos

No caso do estabelecimento fabricar produtos que não necessitam ser mantidos sob refrigeração (por exemplo, doce de leite), deve haver uma sala separada para armazenar estes produtos.

Expedição

A saída dos produtos poderá ser através do óculo, podendo haver um óculo para saída do leite pasteurizado e outro para os derivados ou conforme o fluxo de operações e a forma e/ou local de armazenamento, um mesmo óculo para saída de todos os produtos.

A expedição deve ser coberta com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores. Não será permitido piso de cimento nesta área.

Laboratório

Deve ser uma sala próxima à recepção, que disponha de pia inoxidável, vidraria e reagentes. Na plataforma de recepção o leite deve passar pelos testes de resistência (prova de alizarol ou álcool) e de densidade.

No laboratório devem ser realizados os seguintes testes: acidez, gordura, extrato seco total, extrato seco desengordurado, peroxidasse e fosfatasse.



Os testes microbiológicos (micro-organismos totais, coliformes totais e coliformes fecais), podem ser feitos em laboratórios de universidades ou outros devidamente credenciados.

Sala para Inspetor Sanitário

Escritório com mesa, armário, banheiro e vestiário para o funcionário da inspeção. Pode ser junto com o escritório do estabelecimento.

Observações

1. Se o estabelecimento trabalhar somente com produtos integrais, não é necessária desnatadeira.
2. Findos os trabalhos, as paredes, piso, ralos e canaletas deverão ser submetidos à cuidadosa lavagem com água sob pressão e detergentes, exigindo-se, pelo menos, uma vez por semana a utilização de desinfetantes. Recomenda-se o uso de água fortemente clorada (100 a 200ppm).
3. Todos os equipamentos e utensílios deverão estar convenientemente limpos no início dos trabalhos, no decorrer das operações e nos intervalos para refeições ou outros que determinem interrupção das operações por tempo prolongado.

A lavagem geral dos equipamentos será feita imediatamente após o término dos trabalhos.

3.1. Estabelecimentos com capacidade de recepção inferior a 5 mil litros de leite diários poderão operar com lavagem manual dos vasilhames usados no transporte do leite, creme de leite e soro de queijo, em tanque de alvenaria. A higienização dos vasilhames poderá ser feita em tanque de alvenaria. Devem ser executadas as seguintes operações:

- a) pré-enxágue com água entre 35 e 40°C;
- b) imersão em tanque contendo solução de água aquecida (50 a 55°C) e detergente alcalino;
- c) enxágue abundante em água corrente a 55 a 60°C;
- d) secagem em estrado, com a boca para baixo.

3.2. O tanque de pesagem e o tanque intermediário serão higienizados da seguinte maneira:

- a) pré-enxágue com água corrente, preferencialmente aquecida entre 35 a 40°C;
- b) lavagem manual com solução alcalina a uma temperatura entre 40 e 50°C;



- c) enxágue abundante;
- d) desinfecção com água fortemente clorada;
- e) enxágue final com água levemente clorada (máximo 1 ppm).

3.3. Na limpeza de desnatadeira devem ser observados os seguintes procedimentos:

- a) circular água durante cinco minutos;
- b) desconectar a desnatadeira e desmontar o equipamento, inclusive o bojo;
- c) usar água aquecida entre 40 e 50°C e lavar manualmente com escovas as partes desmontáveis, usando detergente alcalino;
- d) enxaguar abundantemente com água fria;
- e) montar novamente e higienizar com água fortemente clorada;
- f) enxágue final com água levemente clorada (1 ppm).

3.4. Para limpeza e higienização das tubulações podem ser usados dois métodos: circulação forçada ou limpeza manual.

Para limpeza manual:

- a) enxaguar toda a tubulação com água corrente até a descarga sair limpa;
- b) desmontar e lavar com solução detergente alcalina 1-2%;
- c) enxaguar abundantemente;
- d) montar e, antes do uso, sanitizar com água fortemente clorada e enxaguar com água levemente clorada (1 ppm).

3.5. Para máquinas empacadoras e engarrafadoras, adotar o seguinte procedimento para higienização:

- a) desmontar e enxaguar todas as peças, inclusive as fixas;
- b) lavagem manual com solução detergente alcalina, com auxílio de escova, esfregando vigorosamente;
- c) enxaguar abundantemente e montar;
- d) antes de passar leite, empregar água fortemente clorada, seguindo enxágue com água levemente clorada (1 ppm).

3.6. As bombas sanitárias normalmente lavadas e higienizadas por circulação deverão, pelo menos uma vez por semana, ser desconectadas das tubulações e desmontadas, a fim de serem lavadas manualmente, conforme segue:

- a) desmontar as bombas e enxaguar abundantemente todas as peças;
- b) com o auxílio de escovas, lavar com detergente alcalino;



- c) enxaguar com água corrente;
- d) sanitizar com água fortemente clorada;
- e) enxaguar com água levemente clorada (1ppm).
- 3.7. Para batedeiras, adotar o seguinte procedimento:
- a) enxaguar com água quente entre 80 e 85°C, com a batedeira funcionando na velocidade 1 (um), por 5 minutos;
- b) tratar com solução alcalina a 0,5 a 1% aquecida entre 80 e 85°C, com a batedeira movimentando-se na velocidade 1 (um), por 15 minutos;
- c) enxaguar com água quente entre 80 e 85°C;
- d) uma vez por semana, tratar com ácido orgânico;
- e) enxaguar finalmente com água quente entre 80 e 85°C, movimentando-se na velocidade 1 (um), por 5 minutos;
- f) manter a porta e válvulas abertas para secagem;
- g) antes do uso, sanitizar com água fortemente clorada e enxaguar com água levemente clorada (1ppm).
- 3.8. Para limpeza de pasteurizador lento e tanques de fabricação:
- a) enxaguar abundantemente com água corrente;
- b) remover, com escova, os restos de leite em massa existentes na superfície;
- c) enxaguar abundantemente com água morna entre 40 e 50°C;
- d) lavar com solução alcalina entre 0,5 e 1 ppm;
- e) enxaguar abundantemente com água corrente;
- f) quando necessário, tratar com ácido orgânico entre 0,5 e 1ppm;
- g) colocar água quente entre 85 e 90°C;
- h) sanitizar com água fortemente clorada;
- i) enxaguar com água levemente clorada (1ppm).
- 3.9. Para limpeza dos utensílios usados na fabricação de queijo (cortadores, garfos, pás prensas, formas e outros):
- a) enxaguar abundantemente com água entre 35 e 40°C;
- b) lavar com detergente alcalino;
- c) enxaguar com água corrente;
- d) tratar com solução de ácido orgânico para remover pedras de leite;
- e) enxaguar com água corrente;
- f) sanitizar com água fortemente clorada;



g) antes do uso, enxaguar com água levemente clorada (1ppm).

3.10. Para limpeza de peças miúdas (conexão, válvulas e outros), é necessário manter-se um tanque de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM, adotando-se o seguinte procedimento:

- a) pré-enxaguar com água corrente;
- b) lavar com solução detergente alcalina a 0,5 a 1%;
- c) enxaguar;
- d) sanitizar com água fortemente clorada;
- e) enxaguar finalmente com água levemente clorada (1ppm); f) secar e montar.

3.11. É obrigatória a prévia autorização pelo SIM dos agentes de limpeza que serão utilizados no estabelecimento.

3.12. É vedada a utilização de esponjas, escovas e similares fabricadas com material de natureza metálica, fibras e outros que ocasionem danos à superfície dos equipamentos e/ou eliminem fragmentos que possam ser levados aos produtos.

4. O estabelecimento deverá ter o licenciamento ambiental.

5. A água de abastecimento deverá ser potável e suficiente para atender o estabelecimento. Deve haver fornecimento de água quente nas operações em que esta se fizer necessária. O sistema de produção de água quente deve ser previamente aprovado pelo SIM.

E) CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTOS DE MEL E DERIVADOS

Instalações

Recepção

Área coberta (meia-água)

Sala de Extração

Nesta sala serão realizadas a desoperculação, a centrifugação e a filtração do mel. Também serão realizados a limpeza e derretimento de cera de abelha, desde que estes trabalhos ocorram em horários que não coincidam com o processo de extração de mel.



As paredes devem ser de alvenaria, revestidas com azulejos ou similar, de cor clara, até a altura mínima de 2 metros. O pé-direito deve ser de, no mínimo, 3 metros.

O piso deve ser liso, impermeável, resistente a impactos, de fácil higienização e com declividade mínima de 2%.

O teto e o forro devem ser impermeáveis, de fácil higienização, resistentes à umidade e a vapores e possuir vedação adequada.

As portas deverão ser metálicas ou revestidas de material impermeável, não oxidável, de largura suficiente para atender aos trabalhos.

As janelas devem ser de caixilhos, preferentemente metálicas e serem providas de telas milimétricas à prova de insetos.

O estabelecimento deverá dispor de água potável em quantidade suficiente.

Os desoperculadores deverão ser de aço inoxidável, permitindo-se cabos de material plástico.

A centrífuga deve ser de aço inoxidável, plástico atóxico ou ferro estanhado com revestimento das paredes internas com fibra de vidro, verniz sanitário ou outro material aprovado pelo SIM.

A mesa de desoperculação deve ser constituída dos mesmos materiais descritos para a centrífuga. Os filtros devem ser de tela de aço inoxidável ou de nylon com malhas de 40 a 80 mesh.

As tubulações, se existirem, devem ser de aço inoxidável ou plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis.

As mesas devem ser revestidas com aço inoxidável, permitindo-se o uso de outros materiais impermeáveis, resistentes, de fácil limpeza e higienização.

Não serão admitidos equipamentos:

- a) constituídos ou revestidos com epóxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos;
- b) de baixa resistência acoque-se à ação de ácidos e álcalis;
- c) que apresentem dificuldades à higienização ou
- d) que descamem ou soltem partículas.

Sala de Processamento e Envase



Nesta sala serão realizados a decantação, a classificação e o envase do mel, bem como a produção e o envase de derivados (pólen, geleia real, hidro mel e própolis).

Esta sala deve possuir instalações idênticas às salas de extração.

O tanque de decantação, mesas de manipulação e demais equipamentos deverão ser de material atóxico, facilmente higienizável, da mesma natureza daqueles descritos para a centrífuga.

Depósito de Embalagem, Rótulos e Produtos prontos/expedição

Esta seção deve dispor de boa ventilação, mas de pouca luz natural, pois nela serão guardados os produtos prontos e embalados.

No caso de armazenamento de própolis, pólen e geleia real, deve dispor de geladeira.

Deve possuir instalações idênticas às da sala de extração e dispor de cobertura (meia-água) para embarque de produtos.

Nesta seção, podem ser usadas prateleiras de madeira para guardar os produtos.

Banheiro/Vestiário

O estabelecimento pode ter banheiro e vestiário próprios ou, no caso de localizar-se próximo à residência do proprietário, os mesmos podem ser de uso comum.

Observações

Somente será permitido o recebimento de mel em favos.

O transporte dos favos deverá ser feito nas próprias melgueiras, devidamente fechadas e em cargas exclusivas de materiais apícolas.

O estabelecimento pode dispor de laboratório próprio para análise da matéria-prima e do produto acabado, podendo também ser mantido convênio com instituições credenciadas, com localização regional adequada, que possam realizar as seguintes análises de rotina:

- a) umidade: máximo 20%
- b) acidez: máximo 40mili-equivalentes
- c) prova de fihe: negativa
- d) prova de lund: positiva (0,6 a 3ml)



Quanto à embalagem e rotulagem de mel e derivados, deve-se observar o seguinte:

- a) a denominação "mel de abelhas" será utilizada para identificar o produto e será específica para mel de mesa.
- b) permitir-se-á a indicação da florada predominante na região através da expressão "oriundo da região em época de predominância de flores de", em caracteres uniformes de corpo e cor.
- c) a declaração textativa da predominância floral somente será permitida quando comprovada mediante identificação palinológica do sedimento, exigindo-se a presença de pólen da espécie botânica a que se refere, segundo percentual representativo de cada vegetal, dada a variação da quantidade de pólen nas diferentes espécies de vegetais. Neste caso, o nome do produto será seguido da expressão "Flores de", em caracteres menores.
- d) permite-se o comércio de mel em favos, desde que acondicionados em embalagem impermeável e devidamente rotulada. A denominação do produto, neste caso, será "Mel de Abelhas em Favos".
- e) é permitido o comércio de "mel de abelhas com favos", assim denominando-se o mel de abelhas ao qual se adicione pedaços de favo.
- f) quando adicionado de geleia real ou pólen, a indicação no rótulo para designação do produto, será "Mel de Abelhas com Geleia Real ou Mel de Abelhas com Pólen", com caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade juntada.
- g) especificamente nos rótulos de mel de abelhas com geleia real ou com pólen, deverá constar expressão "Conservar sob refrigeração. "Procedimento idêntico deve ser adotado na rotulagem de geleia real ou pólen "in natura".
- h) a geleia real e o mel de abelhas com geleia real deverão ser acondicionados em embalagens que os mantenham ao abrigo da luz.
- i) a denominação para o produto obtido da fermentação alcoólica do mel de abelhas chamar-se-á "hidro mel".
- j) a denominação para os produtos resultantes da fermentação acética do hidro mel ou das fermentações alcoólica e acética da mistura de mel de abelhas com água potável será "Vinagre de Mel de Abelhas".



l) os rótulos ou folhetos explicativos que acompanham as embalagens de mel de abelha e derivados deverão ser previamente aprovados pelo SIM.

m) o mel proveniente de abelhas indígenas deve trazer no rótulo a indicação clara de sua procedência.

F) CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE OVOS E DERIVADOS

Como regra geral, para que se tenha ovos de boa qualidade, é imprescindível o controle sanitário do plantel de aves, de acordo com o Plano Nacional de Sanidade Avícola do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/MAPA.

Classificação

Os estabelecimentos que comercializam ovos e derivados são classificados em três tipos:

- 1) granja avícola: produz e comercializa ovos;
- 2) entreposto de ovos: recebe e comercializa ovos;
- 3) fábrica de conservas de ovos: recebe e industrializa ovos.

Instalações

Granja Avícola

Deve dispor de dependências para recepção, lavagem, classificação, ovoscopia, embalagem e distribuição de ovos.

Entreposto de Ovos

Deve dispor de dependências para recepção, lavagem, classificação, ovoscopia, embalagem, armazenagem e expedição de ovos.

Fábrica de Conservas de Ovos

Deve dispor de dependências para recepção, lavagem, ovoscopia, classificação, industrialização, laboratório e expedição.

Para a granja avícola e o entreposto de ovos são necessárias as seguintes instalações: prédio de alvenaria, com recepção, sala de manipulação, depósito de embalagem, depósito de produtos de limpeza e expedição.



O pé-direito deve ter, no mínimo, 3 (três) metros. O teto deve ser de laje de concreto, calhetão ou outro material aprovado pelo SIM. O forro será dispensado nos casos em que a cobertura proteger do calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros, etc.

O piso deve ser liso, impermeável, resistente a impactos e ataque de ácidos, com declive de 1,5a 3% e de fácil higienização.

As paredes em alvenaria deverão ser lisas e impermeabilizadas até a altura mínima de 2m, com azulejos ou similar.

As janelas e portas serão de material resistente à oxidação, com telas milimétricas à prova de insetos.

A iluminação e a ventilação naturais deverão ser adequadas ao tipo de construção. A iluminação artificial deverá ser através de luz fria, com lâmpadas protegidas contra estilhaços e quedas.

A água de abastecimento deverá ser potável e suficiente para as necessidades do estabelecimento (Artigo 62, do RIISPOA/MAPA).

No caso de granja avícola e entreposto de ovos, basta a sala de manipulação com fluxo adequado de operações.

Para fábrica de conservas de ovos são necessárias duas áreas separadas fisicamente: uma sala para a manipulação dos ovos antes do cozimento e outra sala onde os ovos serão cozidos, descascados e embalados.

Na fábrica de conservas de ovos, deve-se prever um local anexo para armazenar os vidros com ovos em conserva.

Fluxograma Operacional para Ovos em Natureza

Após a recepção dos ovos, os mesmos serão acondicionados em bandejas plásticas sobre um estrado e serão lavados em água potável por aspersão, sendo obrigatória a secagem imediata dos mesmos.

Os ovos já secos passarão pelo exame de ovoscopia, quando os ovos condenados serão depositados em recipientes devidamente identificados e de cor diferente. Os ovos trincados, desde que em bom estado, poderão ser destinados a padarias e confeitarias.

Os ovos em bom estado serão classificados de acordo com a legislação vigente (RIISPOA/MAPA) e acondicionados em embalagens apropriadas e aprovadas obedecendo ao Código de Defesa do Consumidor.



Os ovos embalados serão armazenados em local seco e ventilado para serem levados ao comércio.

Observações

O estabelecimento deve dispor de lavador de botas com escova, sabão líquido e água corrente e de lavatório de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio que não utilize as mãos, com sabão líquido inodoro e desinfetante para as mãos, nos acessos do exterior e da saída dos banheiros para as salas de processamento.

Conforme o número e sexo dos funcionários deve haver banheiro e vestiário separado por sexo e em número compatível com o número de funcionários.

G) CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTOS QUE ABATEM E/OU INDUSTRIALIZAM PESCADOS E DERIVADOS

Instalações

Recepção

Área coberta, protegida total ou parcialmente por par e desde alvenaria, onde os peixes mortos devem chegar envoltos em gelo. Quando ainda vivos, devem ser mortos por choque térmico, antes de entrar no cilindro de lavagem.

Cilindro de lavagem

Os peixes entregues na recepção irão para o cilindro de lavagem, onde serão lavados com água potável tratada com hipoclorito, na concentração de 5 ppm.

Sala de Manipulação

Através de óculo, os peixes caem do cilindro de lavagem em cima de uma mesa de material inoxidável para dentro da sala de manipulação. Esta sala deve ter área mínima de 30m², pé-direito mínimo de 3,5m, sendo as paredes de alvenaria, impermeabilizadas com azulejos de cor clara até a altura mínima de 2m. Não é necessário forro na sala de manipulação, desde que o telhado (calhetão ou



similar) proporcione uma perfeita vedação, não permitindo a entrada de poeira, insetos e pássaros.

O piso deve ser liso, impermeável, antiderrapante, de fácil higienização e com inclinação em direção à canaleta central, que deve ser coberta com grade e sem cantos vivos. Deve haver iluminação natural e artificial suficiente, devendo a iluminação artificial ser com lâmpada de "luz fria", protegida contra estilhaços e queda. A ventilação natural deve ser com janelas grandes, com peitoris chanfrados, providas com telas milimétricas e, caso esta seja insuficiente, devem ser usados exaustores. Deve haver água fria corrente em três ou mais pontos sobre a mesa de escamação, conforme a necessidade, não podendo haver acúmulo de matéria-prima. O ideal é que para cada metro de mesa, haja uma tomada de água.

Os peixes são escamados manual ou mecanicamente sobre a primeira mesa, quando, então passam para outra mesa, também de material inoxidável, onde serão eviscerados. As vísceras serão depositadas em caixas plásticas de cor diferente (vermelha) e poderão ir para industrialização ou, então, serão levadas para o forno crematório.

Se o couro for aproveitado, deve ser retirado cuidadosamente e colocado em caixa separada.

Se a sala de manipulação for grande e houver um fluxo adequado das operações, o congelamento pode ser realizado nesta sala em armário de placas ou túnel de congelamento.

Na sala de manipulação deve haver, no mínimo, 3 mesas de material inoxidável com saída central de água.

Dentro da sala de manipulação, deve haver uma área fechada e dividida em duas repartições, sendo uma parte depósito de materiais de limpeza e produtos químicos e outra para depósito de embalagens.

Graxaria/Forno Crematório

Se os resíduos forem aproveitados na própria indústria, deve haver graxaria. Os resíduos também poderão ser levados para industrialização em outro estabelecimento, adequadamente acondicionado se transportados. Caso não haja aproveitamento dos resíduos, estes irão para o forno crematório.



Sala de Produtos Elaborados

Se houver processamento de produtos derivados do pescado, esta operação deve ocorrer em sala separada por óculo da sala de manipulação. Esta sala deve ter instalações semelhantes às da sala de manipulação. Deve dispor de mesa de material inoxidável, com tomada de água e armário para embalagens e condimentos.

Banheiros/Vestiários

Se houverem funcionários de ambos os sexos, deve haver, pelo menos, um banheiro e um vestiário para cada sexo, de acordo com o número de funcionários do estabelecimento.

Barreiras Sanitárias

Nos acessos dos vestiários, banheiros e do exterior para a seção de manipulação ou de produtos elaborados, deve haver lavador de botas com água corrente, escovas e sabão e lavatório de mãos, acionado a pedal ou outro meio que não utilize as mãos, provido de sabão líquido inodoro e desinfetante para as mãos.

Escritório para Inspetor Sanitário

Pode ser junto com o escritório da empresa. Deve ter banheiro e vestiário. Deve possuir mesa, armário e demais materiais necessários às atividades do inspetor sanitário.

Expedição

Área coberta (pode ser meia-água), com plataforma e abertura por meio de óculo ou porta para expedição dos produtos.

Área Frigorífica

No caso de aproveitamento do couro, este poderá ser armazenado em freezer, em sala separada da sala de manipulação e de produtos elaborados.



Para congelamento do pescado, pode ser utilizado armário de placas ou túnel de congelamento. Para estocagem do pescado ou dos produtos elaborados, deve ser usada uma câmara de estocagem.

Observações

A área suja deve ser separada fisicamente da área limpa. A única entrada para a área industrial do estabelecimento deve dar-se com a passagem obrigatória pela barreira sanitária.

Todas as dependências do estabelecimento devem ser de alvenaria, com paredes e pisos de material impermeável, resistente, anticorrosivo, antiderrapante e de fácil higienização.

Deve haver iluminação e ventilação suficientes e adequadas em todas as dependências. Todas as aberturas devem ter proteção com tela milimétrica contra insetos e roedores.

Toda a água potável utilizada na parte industrial do estabelecimento, exceto aquela usada para consumo humano, deve ser tratada com hipoclorito a 5ppm.

O peixe é considerado congelado quando atinge 18°C negativos no centro geométrico de sua massa.

Na área de produção de frio não deve ser usado azulejo, mas cimento liso.

Deve haver um óculo na sala de manipulação para a entrada de gelo, que poderá ser compra do ou produzido no próprio estabelecimento. Este gelo deverá ser de boa qualidade e produzido com água potável, uma vez que os produtos ficam em caixas com gelo.

A sala de manipulação não deve ter portas para acesso normal ao exterior, mas somente óculo. Deverá haver somente uma porta grande de emergência.

No fluxo das operações não deve haver cruzamento nem retorno. As operações devem ser em I, L ou U.

Deve-se prever um local dentro da sala de manipulação para a lavagem das caixas e bandejas plásticas.

Se os peixes chegarem em caixas que precisam retornar para buscar peixes novamente, deve-se prever, na área suja, um local para lavar estas caixas.

Se o estabelecimento pretende, futuramente, obter registro estadual, deve prever um local, na área suja, para a construção da câmara de espera (caixa com gelo).

O estabelecimento deve ter o devido licenciamento ambiental.



ANEXO II

HORTALIÇAS

1. DEFINIÇÃO Hortaliça é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento na sua forma natural.

2. DESIGNAÇÃO O produto será designado: verdura, quando utilizadas as partes verdes; legumes, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e, raízes, tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.

3. CLASSIFICAÇÃO

E-mail: pmandorinha@yahoo.com.br/ Tel.:(74) 3529-1060/1024/1231

Página 81 de 134



I. As hortaliças, de acordo com a parte da planta que é utilizada como alimento, são classificadas em:

- a) verdura;
- b) legume;
- c) raízes, tubérculos e rizomas.

II. As hortaliças, de acordo com suas características, são classificadas em:

- a) Extra - quando constituída por hortaliças de elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não são permitidos defeitos nas hortaliças desta classe. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação.
- b) De primeira - quando constituída por hortaliças de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. As hortaliças deverão apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos nas hortaliças, que alterem sua conformação e aparência, contudo, são tolerados ligeiros defeitos ou manchas. Não são permitidas rachaduras, cortes e perfurações.
- c) De segunda - quando constituída por hortaliças que não foram classificadas nas classes anteriores. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração desde que não afetem seriamente as suas características. São também tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS As hortaliças próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições mínimas: a) serem frescas, colhidas pela madrugada, abrigadas dos raios solares e dos ventos fortes; b) serem colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade; c) estarem livres da maior parte possível de terra aderente; d) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; e) estarem livres de resíduos de fertilizantes; f) corresponderem às indicações de qualidade constantes do rótulo.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS As hortaliças devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g



Salmonelas: ausência de 25 g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitas e lavras.

7. ROTULAGEM Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação da hortaliça e sua classificação.

VERDURAS

1. DEFINIÇÃO Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural.

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "alface", "chicória", "almeirão".

3. CLASSIFICAÇÃO As verduras, de acordo com as suas características, são classificadas como:

a) Extra - Quando constituída por verduras de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhes alterem a sua conformação e aparência;

b) De primeira - Quando constituída por verduras de boa qualidade, que não foram classificadas na classe anterior, desde que conservem as suas características. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência;

c) De segunda - Quando constituída por verduras de boa qualidade, com todas as características da espécie, verdes, turgescentes, firmes e intactas. São tolerados defeitos no desenvolvimento, coloração, tamanho e danos de ordem física ou



mecânica, desde que não afetem seriamente suas características, não é obrigatória a uniformidade de coloração e tamanho.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições:

- a) serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;
- b) apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias das espécies e variedades;
- c) estarem livres de enfermidades e insetos;
- d) não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- e) estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente;
- f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2×10^2 /g Salmonelas: ausência de 25 g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitas e lavras.

9. ROTULAGEM Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação da verdura e sua classificação.

LEGUMES

1. DEFINIÇÃO Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos.



2. DESIGNAÇÃO O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "beringela", "chuchu", "abobrinha".

3. CLASSIFICAÇÃO Os legumes, de acordo com as suas características, são classificadas em:

- a) Extra - Quando constituída por legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência;
- b) De primeira - Quando constituída por legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.
- c) De segunda - Quando constituída por legumes que não foram classificados nas classes anteriores. São tolerados defeitos na cor, tamanho e conformação dos legumes, desde que conservem as suas características.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições:

- a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;
- b) estarem livres de enfermidades;
- c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- d) não estarem sujos de terra;
- e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa;
- f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Os legumes deverão obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g



Salmonelas: ausência de 25 g deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

7. ROTULAGEM Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação.

RAÍZES, TUBÉRCULOS E RIZOMAS

1. DEFINIÇÃO Raízes, tubérculos e rizomas são as partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas, utilizadas como alimento. Ex: tubérculo (batatinha), rizoma (araruta), raiz (cenoura).

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "mandioca", "batata inglesa", "nabo", "cenoura", etc.

3. CLASSIFICAÇÃO As raízes, tubérculos e rizomas, de acordo com as suas características, são classificadas em:

a) Extra - Quando constituída por raízes, tubérculos e rizomas de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes.

b) De primeira - Quando constituída por espécimens vegetais genuínos de boa qualidade, compactos e firmes. As raízes, tubérculos e rizomas devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.

c) De segunda - Quando constituída por espécimens vegetais de boa qualidade, compactos e firmes, mas que não foram classificados nas classes anteriores. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor, pequenos danos, de



origem física ou mecânica, desde que não afetem seriamente as suas características.

d) De terceira - Quando constituída por raízes, tubérculos e rizomas que não foram classificados nas classes anteriores, desde que conservem as suas características. Não é exigida uniformidade no tamanho, cor e aspecto. As raízes, tubérculos e rizomas desta classe podem ser de tamanho pequeno. A polpa deve estar intacta. São tolerados manchas e defeitos na casca. As raízes, tubérculos e rizomas desta classe serão utilizados para industrialização.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS As raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) serem de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos;
- b) serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- c) não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência;
- d) estarem livres de enfermidades;
- e) estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca;
- f) estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos de fertilizantes;
- h) não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;
- i) não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS As raízes, tubérculos e rizomas, devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2×10^2 /g Salmonelas: ausência de 25 g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado



higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando tóxi-infecções alimentares ocorrerem.

6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

7. ROTULAGEM Quando embalados, o rótulo deverá trazer a denominação da raiz, tubérculo ou rizoma e sua classificação.

FRUTAS

1. DEFINIÇÃO Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta, destinado ao consumo, "in natura".

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "banana", "laranja", "pêssego".

3. CLASSIFICAÇÃO As frutas, de acordo com as suas características, são classificadas em:

a) Extra - Quando constituída por fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca.

b) De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado.

c) De segunda - Quando constituída por frutas de boa qualidade, compactos e firmes, mas que não foram classificadas nas classes anteriores. As frutas podem apresentar ligeiros defeitos na cor, desenvolvimento e conformação, desde que conservem as suas características e não prejudiquem a sua aparência. As frutas não podem ser de tamanho muito pequeno. A casca não pode estar danificada,



sendo, porém, tolerados pequenos defeitos ou manchas. A polpa deve estar intacta. Não são permitidas rachaduras nas frutas, contudo são toleradas rachaduras cicatrizadas.

d) De terceira - esta classe, destinada a fins industriais, será constituída por frutas que não foram classificadas nas classes anteriores, desde que conservem as suas características. Não é exigida a uniformidade no tamanho, cor, grau de maturação e conformação. As frutas podem ser de tamanho pequeno. Não são permitidas rachaduras abertas, contudo, são toleradas as rachaduras cicatrizadas, defeitos e manchas na casca.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimens vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as

- a) serem frescas;
- b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;
- c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
- d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme;
- e) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos de fertilizantes;

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Os morangos devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2×10^2 /g Salmonelas: ausência de 25 g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, em todos os tipos de frutas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.



6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

7. ROTULAGEM Quando embalada, o rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação. (*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

FRUTAS SECAS OU DESSECADAS

1. DEFINIÇÃO Fruta seca é o produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados.

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado simplesmente pelo nome da fruta que lhe deu origem, seguida da palavra "seca". Os produtos preparados com mais de uma espécie de frutas, terão a designação de "frutas secas mistas", seguida do nome das frutas componentes. Pode também ser usada a palavra "passa", em lugar de "seca". Ex: "uva passa".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma. É tolerada a imersão das frutas em solução de cloreto de sódio, hidróxido de sódio, ou carbonato de sódio de acordo com as exigências da técnica de fabricação. As frutas secas ou dessecadas não podem apresentar fermentações.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria, não esmagadas. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Unidade: máximo 25% p/p

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS As frutas secas e dessecadas devem obedecer ao seguinte padrão: * Bactérias do grupo coliforme máximo, 2x10²/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g



Salmonelas: ausência em 25 g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

7. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

8. ROTULAGEM No rótulo deve constar o nome da fruta seguido da palavra "seca", "dessecada" ou "passa". Quando a embalagem contiver frutas secas de diversas espécies, levará a denominação de "Frutas secas mistas", seguida do nome das frutas com as respectivas porcentagens em ordem decrescente. (*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

FRUTAS LIOFILIZADAS

1. DEFINIÇÃO Fruta liofilizada é o produto obtido pela desidratação quase completa da fruta madura, inteira ou em pedaços, pelo processo tecnológico denominado "liofilização".

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado pelo nome da fruta que lhe deu origem, seguido da palavra "liofilizada". Ex: "Banana liofilizada".

3. CLASSIFICAÇÃO As frutas liofilizadas são classificadas de acordo com a sua apresentação em:

- a) - frutas liofilizadas inteiras ou em pedaços
- b) - frutas liofilizadas em pó.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta NORMA. Quando o produto estiver embalado em recipiente hermeticamente fechado, o espaço livre não deve exceder a 10% da



altura do recipiente. O ar do espaço livre deve ser retirado o substituído por gases inertes.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: frutas liofilizadas em pedaços ou em pó. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Unidade: máximo 5% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS As frutas liofilizadas devem obedecer ao seguinte padrão: * Bactérias do grupo coliforme máximo, 2×10^2 /g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1 g Salmonelas: ausência em 25 g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM No rótulo deverá constar o nome da fruta seguida da palavra "liofilizada" e sua classificação. (*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

POLPA DE FRUTAS

1. DEFINIÇÃO Polpa de fruta é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados.

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. Ex: "polpa de goiaba".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter



fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: pasta mole Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

a) Polpa de frutas envasadas e que receberam tratamento térmico adequado: Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto.

b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

7. ROTULAGEM No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta. (*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

GELÉIA DE FRUTAS

1. DEFINIÇÃO Geléia de fruta é o produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa.

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado, genericamente, "geléia", seguido do nome da fruta de origem.



3. CLASSIFICAÇÃO As geléias de frutas são classificadas em:

- a) comum - quando preparadas numa proporção de 40 partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para 60 partes de açúcar. As geléias de marmelo, laranja e maçã podem ser preparadas com 35 partes de frutas, ou seu equivalente à fruta fresca, e 65 partes de açúcar.
- b) extra - quando preparadas numa proporção de 50 partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para 50 partes de açúcar.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS As geléias devem apresentar-se sob o aspecto de bases gelatinosa, de consistência tal, que quando extraídas de seus recipientes, sejam capazes de se manterem no estado semi-sólido. As geléias transparentes que não contiverem em sua massa pedaços de frutas devem, ainda, apresentar elasticidade ao toque, retornando à sua forma primitiva após ligeira pressão. A cor e o cheiro devem ser próprios da fruta de origem. O sabor deve ser doce, semi-ácido, de acordo com a fruta de origem.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Comum Extra Unidade, máximo 38% p/p 35% p/p Sólidos solúveis totais, mínimo 62% p/p 65% p/p Pectina adicionada, máximo 2% p/p 2% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS As geléias de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: * Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Salmonelas:



ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM No rótulo deve constar a denominação genérica "Geléia", seguida do nome da fruta de origem. Poderá constar a palavra extra, quando satisfizer as condições exigidas nestas Norma. (*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

COMPOTA OU FRUTA EM CALDA

1. DEFINIÇÃO Compota ou fruta em calda é o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, com ou sem sementes ou caroços, com ou sem casca, e submetida a cozimento incipiente, envasadas em lata ou vidro, praticamente cruas, cobertas com calda de açúcar. Depois de fechado em recipientes, o produto é submetido a um tratamento térmico adequado.

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado "compota" seguido do nome da fruta ou das frutas; ou o nome da fruta ou das frutas seguido da expressão "em calda". Ex.: "Compota de figo" ou "Figo em calda", "Compota de Laranja e pêsego" ou "Laranja e pêsego em calda". O produto preparado com mais de três espécies, recebe a designação genérica de "Salada de frutas" ou de "Miscelânea de frutas", seguida da expressão "em calda".

3. CLASSIFICAÇÃO As compotas são classificadas de acordo com sua composição em:

- a) compota simples - produto preparado com apenas uma espécie de frutas;
- b) compota mista ou fruta mista em calda - produto preparado com duas espécies de frutas;



c) salada de frutas ou miscelânea de frutas - produto preparado com três ou mais espécies de frutas, em pedaços de tamanho razoavelmente uniforme, até o máximo de cinco, não sendo permitido menos de 1/5 da quantidade de qualquer espécie em relação ao peso total das frutas escorridas. Se o produto contiver cerejas, estas podem perfazer a quantidade entre 3 a 8% sobre o peso total das frutas escorridas, e se forem uvas, de 6 a 12% sobre o mesmo total.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente. Somente para a cereja é permitida a recoloração. Pode ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. As frutas devem obedecer às classificações e graduações de tamanho específico para cada espécie. O espaço livre dos recipientes não deve exceder de 10% da altura dos mesmos. A pressão no interior dos recipientes não deve ser superior a 300 mm de Ng.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: frutas inteiras ou em pedaços. Cor: própria da fruta ou das frutas de origem. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Densidade da calda em graus Brix: entre 14 e 40°.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Após 14 dias de incubação a 35°C, não devem observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas), bem como quaisquer modificações de natureza física, químicas ou organolética do produto. Deverão ser efetuadas determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.



9. ROTULAGEM No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a designação constante nesta Norma. Nas compotas simples e mistas, deve constar, ainda, o estado de apresentação da fruta, se inteiras, em metade ou em pedaços, com ou sem caroço ou outras indicações da apresentação. Deverá constar, também, o peso das frutas escorridas ou drenadas.

DOCE DE FRUTA EM CALDA

1. DEFINIÇÃO Doce de fruta em calda é o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, com ou sem sementes ou caroços, com ou sem casca, cozidas em água e açúcar, envasados em lata ou vidro e submetido a um tratamento térmico adequado.

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado "doce" seguido do nome da fruta e da expressão "em calda". Ex: "Doce de goiaba em calda".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto é preparado com frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto não deve ser colorido ou aromatizado artificialmente. Pode ser adicionado de glicose e açúcar invertido. O espaço livre dos recipientes não deve exceder de 10% da altura dos mesmos. A pressão no interior dos recipientes não deve ser superior a 300 mm de Hg.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: frutas inteiras ou em pedaços. Cor: própria da fruta de origem. Cheiro: próprio. Sabor: doce, próprio.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Densidade da calda em graus Brix: entre 30 e 65°.

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Após 14 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas), bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto. Deverão ser efetuadas



determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

7. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

8. ROTULAGEM Nos rótulos dos doces de frutas em calda, deve constar a denominação "Doce de (nome da fruta) em calda". Deve constar, ainda, o peso das frutas escorridas ou drenadas.

CEREAIS E DERIVADOS

1. DEFINIÇÃO Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio, aveia.

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação. Ex: "arroz extra longo", "arroz inflado".

3. CLASSIFICAÇÃO Os derivados de cereais são classificados em: a) cereais inflados (inclusive pipocas) - quando obtidos por processos adequados, mediante o qual rompe-se o endosperma e os grãos se inflam. Podem conter ou serem recobertos de outras substâncias comestíveis. b) cereais laminados, cilindrados ou rolados - quando obtidos de grãos com ou sem tegumentos, e laminados por processo adequado. c) cereais em flocos ou flocos de cereais - quando obtidos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis, secos, laminados e tostados. d) cereais pré-cozidos ou cereais instantâneos - quando obtidos de cereais, com ou sem tegumento, pré-cozidos e secos por processo adequado, podendo ser apresentados de diversas maneiras, tais como: inteiros, laminados, em flocos ou sob forma de farinha.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS Os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de



detritos animais ou vegetais. Os cereais podem ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma, não podem ter mais de 15% de umidade.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Os cereais inflados, laminados e em flocos, devem obedecer ao seguinte padrão: * Contagem padrão em placas:: máximo, 5x10⁴/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. * Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10⁶/g. Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g. Salmonelas: ausência em 25g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

7. ROTULAGEM O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. Ex: "Aveia laminada", "Aveia laminada instantânea", "Trigo inflado", "Flocos de milho". (*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

FARINHA DE TRIGO

1. DEFINIÇÃO Farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo Triticum vulgares, beneficiado.

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado, simplesmente, por "farinha" ou "farinha de trigo".



3. CLASSIFICAÇÃO A farinha de trigo é classificada de acordo com as suas características, em: a) farinha integral - produto obtido a partir do cereal limpo com uma extração máxima de 95% e com teor máximo de cinza de 1,750%; b) farinha especial ou de primeira - produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,385%; c) farinha comum - produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 78% ou com extração de 58%, após a separação dos 20% correspondentes à farinha de primeira. O teor máximo de cinzas é de 0,850%. A farinha de trigo comum, por determinação do Governo Federal, para fins de panificação, pode ser adicionada de farinhas de outras origens. d) sêmola - produto obtido pela trituração do trigo limpo e desgerminado, compreendendo partículas que passem pela peneira nº 20 e sejam retidas pela peneira nº 40; e) semolina - produto obtido pela trituração do trigo limpo e desgerminado, compreendendo partículas que passam pela peneira nº 40 e sejam retidas pela peneira nº 60.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS A farinha de trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada e nem rançosa. Os termos sêmola e semolina podem ser usados para outros grãos de vegetais, devendo constar da denominação do produto, o vegetal de origem. As sêmolas e semolinas, quando armazenadas por muito tempo, podem dar origem a certa quantidade de farinha.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Especial ou de 1ª Comum I Integral
Aspecto: Pó fino branca Pó fino ligeiramente Pó marrom Cor: ou ligeiramente cinza amarelada escura amarelada Cheiro: próprio. Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Farinha de trigo Umidade Acidez Resíduo mineral fixo Glúten seco % P/P (álcool a 95%) (sobre substância) seco % p/p máximo EM ml de solução seca %p/p mínimo N% v/p máxim. Especial ou de



1a.: 14,0 2,0 0,45 6,0 Comum: 14,0 3,0 1,0 8,0 Integral: 14,0 4,0 2,0 8,5 Sêmola e Semolina 14,4 2,0 0,45 8,0

7. ROTULAGEM No rótulo da farinha deve constar a denominação "Farinha de trigo" seguida do tipo. O tipo integral deve trazer no rótulo, a declaração "Farinha integral de trigo".

FARINHAS

1. DEFINIÇÃO Farinha é o produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado "farinha", seguido do nome do vegetal de origem: Ex: "farinha de mandioca", "farinha de arroz", farinha de banana".

3. CLASSIFICAÇÃO As farinhas são classificadas de acordo com as suas características, em: a) farinha simples - produto obtido da moagem ou raladura - dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos de uma só espécie vegetal. b) farinha mista - produto obtido pela mistura de farinhas de diferentes espécies vegetais.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Entre as farinhas mais usuais, incluem-se:

a) Farinha de alfarroba - produto obtido pela moagem do grão de alfarroba (*Ceratonia siliqua*, L.), previamente descorticada.

b) Farinha de amendoim - produto obtido pela moagem do grão de amendoim (*Arachia kypogaea*, L.), desembaraçado das cascas e parcialmente desengordurado.

c) Farinha de arroz - produto obtido pela moagem do grão de arroz (*Orysa sativa*, L.), beneficiado.

d) Farinha de aveia - produto obtido pela moagem de semente de aveia (*Avena sativa*, L.), beneficiada.

e) Farinha de centeio - produto obtido pela moagem do grão de centeio (*Secale cereale*, L.), beneficiado.



- f) Farinha de fruta - produto obtido pela pulverização de frutas previamente dessecadas.
- g) Farinha de Glúten - produto obtido da farinha de trigo - (*Triticum vulgare*), privado de quase todo o seu amido.
- h) Farinha integral - produto obtido pela moagem ou raladura da parte comestível dos grãos, rizomas, frutas ou tubérculos integrais.
- i) Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manibot utilissima*) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração 'e denominado "farinha de mandioca torrada".
- j) Farinha de milho - produto obtido pela torração do grão de milho (*Zea maya, L.*), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado.
- k) Farinha de raspa de mandioca - produto obtido da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada.
- l) Farinha de soja - produto obtido pela moagem do grão de soja (*Glycine soja*), previamente descorticado e parcialmente desengordurado.
- m) Farinha de milho ou Fubá - produto obtido pela moagem do grão de milho (*Zea mays, L.*), desgerminado ou não.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS TIPO DE FARINHA Umidade Acidez em ml Amido Protídios Lípidios Resíduo (origem) %p/p solução % p/p % p/p % p/p mineral máximo normal % p/p mínimo fino % p/p máximo. Alfarroba 14,0 2,0 - 15,0 - - 3,0 Amendoim 14,0 3,0 - 44,0 - - 6,0 Arroz 13,0 3,0 - 6,0 - - 2,0 Aveia 12,0 5,0 - 9,0 - 2,0 Centeio 14,0 5,0 mínimo 60,0 8,0 - - 2,0 Fubá 15,0 5,0 mínimo 72,0 7,0 - - 2,0 Glúten 10,0 - máximo 8,0 - - - Mandioca 14,0 2,0 mínimo 70,0 1,3 - - 2,0 Milho 14,0 2,0 - 6,0 - - 1,0 Raspa de Mandioca 14,0 2,5 mínimo 75,0 - - Soja parcialmente desengordurada 14,0 2,0 - 47,0 (na máxima 5 base seca) 6,0 Soja desengordurada 8,0 2,0 - 30,0 (na máxima 2 base seca 4,0

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS As farinhas devem obedecer ao seguinte padrão: Contagem padrão em placas:: máximo, 5x10⁵/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. *Clostrídios sulfito redutores (a



44°C): máximo 2x10/g. Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g. Salmonelas: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Bacilos cereus: máximo 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

7. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

8. ROTULAGEM No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação. As farinhas integrais trarão o nome "Farinha integral", seguida do nome vegetal comum de origem. No rótulo das farinhas mistas deve constar a expressão: "Farinha mista", bem como a especificação e a quantidade das farinhas empregadas. (*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.

AMIDOS E FÉCULAS

1. DEFINIÇÃO Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes), etc.). Fécula é o produto amiláceo extraído das partes subterrâneas comestíveis dos vegetais (tubérculos, raízes e rizomas).

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado "amido" ou "fécula", seguido do nome do vegetal de origem. Ex.: "amido de milho", "fécula de batata".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS Os amidos e féculas devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de p/p, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. É permitido expor ao consumo mistura de amidos ou féculas desde que declarado em rotulagem. Entre os amidos, féculas e derivados mais usuais, incluem-se: a) amido de arroz - produto amiláceo extraído de arroz (*Oryza sativa*, L.); b) amido de milho - produto amiláceo extraído de milho (*Zeamaya*, L.); c) araruta - produto amiláceo extraído



dos rizomas de diversas espécies do gênero *Maranta* (*Maranta arundinacea*, *M. nobilis*, etc.); d) fécula de batata - produto amiláceo extraído da batata (*Solanum tuberosum*, L.); e) polvilho ou fécula de mandioca - produto amiláceo extraído da mandioca (*Manihot utilisima*). O polvilho de acordo com o teor de acidez, serão classificados em polvilho doce ou polvilho azedo; f) sagu - produto amiláceo extraído de várias espécies de palmeiras (*Metroxylon* app.). Quando preparado, a partir de outros amidos ou féculas, terá forma granulada e será designado pela palavra "sagu" seguido do nome do vegetal de origem, nos mesmos caracteres e tamanho da palavra "sagu"; g) tapioca - produto obtido da farinha de trigo - (*Triticum vulgare*), privado de quase todo o seu amido. h) Farinha integral - produto obtido sob a forma granulada a partir de fécula de mandioca submetida a processo tecnológico adequado.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Umidade Acidez em ml Amido Resíduo Mineral %p/p/máximo solução N% %p/p fixo % p/p/ p/p/máximo mínimo máximo Milho 14,0 2,5 84,0 0,20 Arroz 14,0 2,0 80,0 0,50 Mandioca 13,0 1,5 - 0,25 Araruta 14,0 2,0 80,0 0,50 Batata 14,0 2,0 80,0 0,50 Tapioca 14,0 2,0 80,0 0,50 Sagu 14,0 2,0 80,0 0,50 Polvilho doce 14,0 1,0 80,0 0,50 Polvilho azedo 14,0 5,0 80,0 0,50

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Os amidos e féculas devem obedecer ao seguinte padrão: Contagem padrão em placas:: máximo, 5×10^5 /g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. *Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2×10^6 /g. *Staphylococcus aureus*: Ausência em 0,1 g. *Salmonelas*: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. *Bacilos cereus*: máximo 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. (*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.



6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

7. ROTULAGEM O rótulo deve trazer a denominação "amido" ou "fécula", seguido do nome do vegetal de origem ou, então, a denominação corrente de uso popular constante nesta Norma. Ex.: "amido de milho", "polvilho". No rótulo da mistura de amidos deve constar a especificação e a quantidade dos amidos empregados.

PÃO

1. DEFINIÇÃO Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".

3. CLASSIFICAÇÃO O pão é classificado de acordo com o ingrediente ou tipo que o caracterize:

- a) pão àzimo - produto preparado com farinha de trigo, água e sal, sem adição de fermento, apresentando-se sob a forma de lâminas finas;
- b) pão de centeio - produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha de centeio, sendo-lhe proibido o emprego de caramelo;
- c) pão integral ou pão preto - produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha de trigo integral, sendo-lhe proibido o emprego de caramelo;
- d) pão misto - produto preparado com mistura de farinha.
- e) pão doce - produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter recheios diversos.
- f) pão de leite - produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais;
- g) pão de ovos - produto preparado com adição, no mínimo de 3 ovos por quilo de farinha, correspondente a 0,045 g de colesterol;



- h) pão de luxo ou de fantasia - produto adicionado de substâncias alimentícias tais como: leite, ovos, manteiga, queijo, coco, frutas secas ou cristalizadas, sementes oleaginosas e designado de acordo com o ingrediente que o caracterize;
- i) pão de forma ou para sanduíche - produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo;
- j) pão de glúten - produto preparado com farinha de trigo e glúten, ou farinha de glúten;
- k) panetone - produto de forma própria, preparado com leite, ovos, açúcar, manteiga ou gorduras e frutas secas ou cristalizadas;
- l) farinha de pão ou de rosca - produto obtido pela moagem de pães ou de roscas torradas em perfeito estado de conservação;
- m) torrada - produto obtido de pão em fatias, ou massa de pão moldada individualmente em forma de fatias, e torrada.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. É permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Umidade Acidez em Amido rotídios Resíduo Resíduo g por 100 g sólidos N (na base (na base mineral máximo



por 100g seca)g por seca) g por fixo fixo g por máximo 100 g máximo 100 g
mínimo menos 100 g NaCl máximo Pão 30 5 ml - 11,4 1,2 Pão de centeio 35 5 ml
- 15,4 2,0 Pão integral 35 5 ml - 15,4 - 3,5 Pão de glúten 30 5 ml 57,1 28,5 1,2
Torradas 10 3 ml - 11,1 2,0 Torrada de glúten 10 3 ml 55,5 27,8 1,2

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

- a) Os pães embalados ou não devem obedecer ao seguinte padrão: * Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5x10/g. Bolores e leveduras: máximo 103/g. Coli fecal: ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25 g.
- b) Os pães doces, de fantasia, de ovos e de leite devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5x10/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g. Staphylococcus aureus: ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25 g. Bolores e leveduras: máximo, 2x10²/g.
- c) As farinhas de pão devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5x 10/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25 g. Bolores e leveduras: máximo 103/g.. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a classificação desta Norma. (*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

BISCOITOS E BOLACHAS

1. DEFINIÇÃO Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.



2. DESIGNAÇÃO O produto é designado por "biscoito" ou "bolacha" seguida da substancia que o caracteriza ou por nomes consagrados pelo uso, Ex.: "Biscoito de polvilho", "Bolacha de coco", "Grissini".

3. CLASSIFICAÇÃO Os biscoitos ou bolachas são classificados de acordo com o ingrediente que o caracteriza ou forma de apresentação:

- a) biscoitos ou bolachas salgadas - produtos que contêm cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais desses produtos;
- b) biscoitos ou bolachas doces - produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais nesse tipo de produtos;
- c) recheados - quando possuírem um recheio apropriado;
- d) revestidos - quando possuírem um revestimento apropriado;
- e) "grissini" - produto preparado com farinha de trigo, manteiga ou gordura, água e sal e apresentados sob a forma de cilindros finos e curtos.
- f) biscoitos ou bolachas para aperitivos e petiscos ou salgadinhos - produtos que contêm condimentos, substâncias alimentícias normais desses tipos de produtos; apresentam-se geralmente sob formas variadas e tamanhos bem pequenos. Ex.: "Petisco de queijo", "Bolacha de cebola para aperitivo".
- g) palitos para aperitivos ou "pretzel" - produto preparado com farinha, água, sal, manteiga ou gordura e fermento-biológico; a massa é moldada em forma de varetas, que podem ser dobradas em forma de oito, e são submetidas a prévio cozimento rápido em banho alcalino, antes de assadas.
- h) "waffle" - produto preparado à base de farinha de trigo, amido, fermento químico, manteiga ou gordura, leite e ovos e apresentado sob a forma de folha prensadas;
- i) "waffle" recheado - produto preparado à base de farinhas, amidos ou féculas, doce ou salgado, podendo conter leite, ovos, manteiga, gorduras e outras substancias alimentícias que o caracteriza, como coco, frutas oleaginosas, geléias de frutas e queijo. Tais produtos podem ser decorados com doces, glacês, geléias, frutas secas ou cristalizadas, queijo, anchova, etc.



4. CARACTERÍSTICAS GERAIS Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Acidez em solução normal, máximo, 2,0 ml/100g. Umidade, máximo, 14,0% p/p Resíduo mineral fixo: máximo 3,0% p/p (deduzido e sal).

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS a) Os biscoitos e bolachas devem obedecer ao seguinte padrão: * Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5x10/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g. * Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2x10/g. Staphylococcus aureus: máximo 2 x10²/g. Salmonelas: ausência em 25 g. Bolores e leveduras: máximo 10³/g Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM O rótulo deve constar a denominação "biscoito" ou "bolacha" seguido de sua classificação ou simplesmente a denominação consagrada. (*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO



1. DEFINIÇÃO Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.

2. DESIGNAÇÃO As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícia mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

3. CLASSIFICAÇÃO As massas alimentícias serão classificadas:

I - segundo seu teor de umidade:

- a) Massa fresca - quando foi submetida a processo incipiente (parcial) de secagem;
- b) Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem.

II - Segundo o seu formato:

- a) Massa comprida ou longa - massa tipo espaguete, talharim, e outra;
- b) Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras;
- c) Massinha - massa tipo chumbinho, alfabeto, alpiste, estrelinha e outras;

III - Segundo sua composição:

- a) Massa mista - preparada pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas;
- b) Massa recheada - contendo recheio preparado com diferentes substâncias alimentícias aprovadas;
- c) Massa glutinada e super ou hiperglutinadas - preparadas com farinha de trigo adicionada do glúten.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes. Nas massas recheadas tais como: capeletes, ravioli, tortelines e similares, deve ser especificada a natureza do ingrediente principal do recheio. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com



vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas.,

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Tipo de massa Umidade g Acidez em Amido Protídios Resíduo alimentícia por 100 g solução N g por 100g g por 100g mineral fixo máximo por 100 g máximo, mínimo sobre substância seca g por 100g máximo Fresca 30 5 ml - - 1,0 Seca 13 5 ml - - 1,0 Glutinada 13 5 ml 60 15 1,0 Super ou Hiperglutinada 13 5 ml 50 25 1,0

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

a) As massas alimentícias secas, sem recheio, devem obedecer ao seguinte padrão: Contagem padrão em placas: máximo. * Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5 x 10/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g. * Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2 x 10/g. Staphylococcus aureus: máximo, 103/g. Salmonelas: ausência em 25/g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g.

b) As massas alimentícias frescas, com ou sem recheio, devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 10/g. * Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2 x 10/g. * Staphylococcus aureus: máximo 103/g. Salmonelas: ausência em 25/g. * Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

7. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

8. ROTULAGEM No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias devem trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex: "Massa Alimentícia Mista", "Massa com espinafre", "Massa com ovos". As massas



alimentícias recheadas devem trazer a declaração do tipo de recheio empregado. Ex: "Ravioli de ricota", "Capelete de carne". As massas alimentícias vendidas a granel, devem ter etiqueta ou outro meio indicativo da qualidade, natureza e tipo do produto. (*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data de publicação.

MELAÇO MELADO RAPADURA

1. DEFINIÇÃO Melaço - é o líquido que se obtêm como residuo de fabricação do açúcar cristalizado, do melado ou da refinação do açúcar bruto. Melado - é o líquido xaroposo obtido pela evaporação do caldo de cana (*Saccharum officinarum*) ou a partir da rapadura, por processos tecnológicos adequados. Rapadura - é o produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (*Saccharum officinarum*).

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado "melaço" seguido do nome da substancia de origem. Ex: "melaço de cana". O melado é designado "melado ou melado de rapadura". A rapadura é designada simplesmente "rapadura", quando adicionada de outras substancias alimentares, terá sua designação acrescida do nome das mesmas. Ex: "rapadura com coco", "rapadura com amendoim.

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS Esses produtos devem ser fabricados com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS MELAÇO MELADO RAPADURA

Aspecto: Líquido viscoso e denso líquido xaroposo e denso massa dura
Cor: amarela e castanha amarelo âmbar castanha
Cheiro: próprio próprio próprio
Sabor: doce doce doce

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS MELAÇO MELADO RAPADURA

Unidade, máximo 25% p/p 25% p/p Acidez em solução normal, máximo - 10% v/p



Glicídios totais, mínimos 50% p/p 50% p/p 80% p/p Resíduo mineral fixo, máximo 6% p/p 6% p/p 6% p/p 49

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Os melaços, melados e rapaduras devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25 g. * Bolores e leveduras máximo, 5x10³/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

7. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

8. ROTULAGEM O rótulo deve trazer a denominação do produto. (*) - Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.

M E L

1. DEFINIÇÃO Mel é o produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas.

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado, simplesmente por "mel" ou "mel de abelha".

3. CLASSIFICAÇÃO O mel é classificado:

I - de acordo com o processo de obtenção;

- a) mel virgem - produto que flui espontaneamente dos favos, quando desoperculados;
- b) mel centrifugado - obtido por processo de centrifugação;
- c) mel prensado - obtido por compressão a frio;
- d) mel em favos - mantido dentro dos próprios favos.

II - de acordo com as suas características físicas e químicas:

- a) mel de mesa;



b) mel industrial.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor: levemente amarelada a castanho-escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

a) mel de mesa: Umidade a 105°C: 21% p/p Acidez em mililitro de solução normal: máximo 2% v/p Sacarose: máximo 10% p/p Açúcar invertido: mínimo 70% p/p Dextrina: máximo 5,0% p/p Resíduo mineral fixo: máximo 0,2% p/p Insolúveis em água: máximo 1,0% p/p Reação de Fiehe: negativa Reação de Lund: máximo 3,0 ml mínimo 0,6 ml Reação de Lugol: negativa

b) Mel industrial: Umidade a 105°C: máximo 25% p/p Acidez em mililitro de solução normal: máximo 4% v/p Sacarose: máximo 15% p/p Açúcar invertido: mínimo 64% p/p Dextrina: máximo 10% p/p Resíduo mineral fixo: máximo 0,75% p/p Insolúveis em água: máximo 2% p/p Reação de Fiehe: negativa O mel é considerado industrial quando: 1º) apresentar uma ou mais características fora dos limites fixados para o mel de mesa, mas dentro daqueles fixados para o tipo industrial;

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS O mel deve obedecer ao seguinte padrão: 1º) Salmonelas, ausência em 25 g. 2º) apresentar ligeira caramelização; 3º) apresentar poder distásico baixo ou nulo, como consequência do aquecimento à temperatura superior a 70°C.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Presença de grãos de pólen, de forma variável, redondos, triangulares, ovóides, cúbicos, alongados, poliédricos e outros. O grão de pólen é limitado,



externamente, por uma membrana diferenciada em duas camadas: a externa, cutinizada e a interna, incolor e constituída por matéria péctica. O tamanho do grão de pólen varia de vinte a duzentas micra. Poderá conter cristais de glicose com a forma de lâminas largas, irregulares ou alongadas. O mel não purificado poderá apresentar partículas de cera.

9. ROTULAGEM O rótulo deverá trazer a denominação "Mel" seguida da classificação. Deverá trazer ainda a classificação do mel segundo o seu uso. Ex: "Mel de mesa" ou "Mel industrial". Será optativa a declaração de sua qualificação de acordo com o processo de obtenção. O mel proveniente de abelhas indígenas deverá trazer no rótulo indicação clara de sua procedência.

DOCE DE LEITE

1. DEFINIÇÃO Doce de leite é o produto resultante da cocção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelização.

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado "doce de leite" ou "doce de leite" seguida da substancia adicionada que o caracteriza. Ex: "doce de leite com amendoim".

3. CLASSIFICAÇÃO O doce de leite é classificado de acordo com a sua consistência em: a) doce de leite cremoso ou em pasta. b) doce de leite em tablete.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS O doce de leite deve ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas nesta Norma. É permitido adicionar ao doce de leite: cacau, amendoim, coco, castanha-do-Pará e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação é tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. É tolerada a adição de aromatizantes naturais. É proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas,



geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas exceto o bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: próprio. Cor: amarelada ou amarelo-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: doce.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Acidez em ml de solução normal, máximo 5% v/p 20% p/p (dose de leite em tablete) Unidade, máximo 30% p/p (doce de leite cremoso ou em pasta) Glicídios não redutores, em amido, máximo 2,0% p/p Glicídios não redutores, em sacarose, máximo 60% p/p (excluída a lactose) Lipídios, mínimo 2,0% p/p Protídios, mínimo 6,0% p/p Resíduo mineral fixo, máximo 2,0% p/p

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

a) Doce de leite envasado e que recebeu tratamento térmico adequado: Após 14 dias de incubação a 35°C não se deve apresentar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões (internas) bem como quaisquer modificações da natureza física, química ou organolética do produto. Deve apresentar esterilidade comercial conforme metodologia específica.

b) Os demais tipos de doce de leite devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g. * Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2 x 10/g. * Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g. Salmonelas: ausência em 25 g. * Bolores e leveduras: máximo 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9. ROTULAGEM No rótulo deve constar a denominação "Doce de leite", ou "Doce de leite" seguida da substância adicionada. (*) Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.



BALAS, CARAMELOS E SIMILARES

1. DEFINIÇÃO Denominam-se balas e caramelos as preparações à base de pasta de açúcar fundido, de formatos variados e de consistência dura ou semidura, com ou sem adição de outras substâncias permitidas.

2. DESIGNAÇÃO O produto tem a designação genérica de "bala" ou "caramelo" seguida do nome da substância que o caracteriza, ou por nomes próprios tradicionais. Ex: "bala de leite", "toffem", "bala recheada de mel", "bala de nozes", "drops de coco".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS As balas, caramelos e similares devem ser confeccionadas com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. As balas de goma e de goma de amido podem ser revestidas por açúcar cristalizado. As pastilhas devem apresentar superfície lisa e homogênea. É permitido, nas pastilhas, o emprego de amido ou dextrina, no teor máximo de 5%. No revestimento dos confeitos é permitido o emprego de pequenas porções de cera, estearina, óleos vegetais comestíveis puros. Não é tolerada a adição de substâncias corantes e essências de qualquer natureza no preparo de balas e caramelos de frutas, de leite, chocolate, café, coco, mel e ovos, com exceção de vanilina. Incluem-se nesta Norma, entre outros, o seguinte:

- a) bala dura - produto preparado à base de açúcares fundidos e adicionado de substância que caracteriza o produto, como sucos de frutas, óleos essenciais e adicionado de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se duro e quebradiço, normalmente transparente ou translúcido;
- b) "drops" - bala dura, prensada em formato característico; normalmente transparente ou translúcida;
- c) pirulito - bala dura, em formato característico e suportado por uma haste;
- d) bala mole produto de composição semelhante à das balas duras, porém, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada;
- e) caramelo - produto preparado à base de leite, açúcares, manteiga ou gorduras comestíveis, podendo ser adicionado de amido na quantidade máxima de 3%, e



de outras substâncias que o caracterizam como, café, coco, ovos e submetidos à cocção até o grau de consistência adequada;

f) "toffee" - caramelo submetido à cocção mais prolongada, até obtenção da massa mais dura;

g) balas e caramelos recheados - produtos contendo em seu núcleo recheios diversos como, doces, geléias, licores e mel;

h) bala de goma - produto preparado à base de gomas naturais, açúcares e adicionado de óleos essenciais ou extratos vegetais;

i) bala de goma de amido ou bala americana - produto preparado à base de goma de milho, açúcares e adicionada de aromatizantes;

j) pastilhas - produto preparado à base de massa açucarada, adicionada de aromatizantes e outras substâncias permitidas e moldado por compressão;

k) confeitos - produto constituído por um núcleo de massa açucarada, de composição variada, ou ainda constituído por sementes oleaginosas, frutas, partes de fruta ou frutas secas revestidas por uma camada açucarada, polida ou de chocolate cobertura; quando o núcleo for constituído de frutas, o produto pode ser denominado fruta confeitada. Ex: "passa confeitada";

l) "marzipan" - produto confeccionado com amêndoas e açúcar; não é tolerada quantidade de ácido cianídrico superior a 5 mg/100 g do produto; este produto pode ser preparado com castanha-do-pará em lugar de amêndoas, devendo obrigatoriamente ser designado por "marzipan" de castanha-do-pará, o marzipan não pode ser adicionado de amidos e féculas estranhos, e a unidade não deve ultrapassar 20%.

m) torrão, torrone ou "Nougat" - produto obtido pela adição de massa cozida de açúcares a outra massa batida de albumina e/ou gelatina, e adicionado, ainda, de mel de uma ou mais das seguintes substâncias: amêndoas, avelãs, nozes, castanha-do-pará, podendo conter frutas cristalizadas; quando o produto for preparado com amendoim, deve ser especificamente designado "torrão", "torrone" ou "Nougat de amendoim"; em geral, o produto se apresenta sob a forma de barras contidas entre duas folhas de hóstia;

n) "nougatine" - é o produto: "torrão" ou "torrone" revestido por uma camada de chocolate de cobertura;



- o) crocante - produto preparado com açúcar caramelizado até alcançar a textura quebradiça; este produto pode ser adicionado de sementes oleaginosas fragmentadas;
- p) pé de moleque - produto preparado com amendoim, inteiro ou fragmentado, açúcares semicaramelizados ou rapadura % de consistência dura ou semidura;
- q) paçoca - produto prensado, preparado com amendoim moído, açúcar e farinha de mandioca, podendo ser adicionado de pequena quantidade de cloreto de sódio
- r) "marsh mallow" - massa batida preparada por mistura de açúcares, gelatina ou albumina do ovo e adicionada de aromatizantes; o produto deve apresentar textura leve e porosa;
- s) "fondant de leite" - produto semi-sólido preparado à base de leite e açúcares, contendo microcristais de sacarose dispersos em sua massa.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: próprio. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: doce.

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS As balas, caramelos e similares com recheio deverão obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g. * Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2 x 10/g. * Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g. Salmonelas: ausência em 25 g. * Bolores e leveduras: máximo 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

7. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

8. ROTULAGEM O produto é denominado de acordo com as designações especificadas nesta Norma. (*) Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.



BOMBONS E SIMILARES

1. DEFINIÇÃO Bombom é o produto constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou glacê de açúcar.

2. DESIGNAÇÃO O produto é designado "Bombom" seguido de sua classificação ou de nomes de fantasia. Ex: "bombom de morango", "bombom Juçara".

3. CLASSIFICAÇÃO Os bombons, de acordo com a sua composição ou apresentação, serão classificados em:

- a) bombom de chocolate - os que foram constituídos tão somente por chocolate, incluídos, todos os tipos constantes na Norma de chocolate;
- b) bombom de fruta - os que contiverem frutas ou pedaços de frutas, quer distribuídas em sua massa, quer fazendo parte de seu recheio;
- c) bombom recheado - os que tiverem em seu núcleo qualquer tipo de recheio;
- d) bombom crocante - os que tiverem distribuídos em suas massas fragmentos de açúcar caramelizado, com textura quebradiça, podendo ser adicionada de frutas oleaginosas ou cristalizadas;
- e) "Jandua" ou "Ciandua" - massa refinada, homogênea, obtida pela mistura de chocolate com frutas oleaginosas torradas;
- f) "praliné" massa refinada, homogênea, obtida pela mistura de chocolate com frutas oleaginosas torradas e recobertas com uma camada de chocolate.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS Os bombons deverão ser fabricados com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos vegetais e animais. É tolerada a fabricação de produtos similares a bombons, com adição de gorduras hidrogenadas ao cacau, sob a condição de não utilizarem as denominações "Bombom" ou "Chocolate". Tais produtos devem ser expostos à venda com nomes de fantasia e deverão trazer na rotulagem a declaração expressa: "Adicionado de" ou "Contém gordura hidrogenada". Os bombons devem



apresentar superfície homogênea, com exceção dos bombons crocantes. Nos bombons de frutas, não é tolerada a adição de essências e corantes.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: massa semidura, com ou sem recheio. Cor: própria e de acordo com as substâncias adicionada. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Os bombons e similares devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g. * Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2 x 10/g. * Staphylococcus aureus: máximo 102/g. Salmonelas: ausência em 25 g. * Bolores e leveduras: máximo 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

7. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

8. ROTULAGEM Deve constar no rótulo a denominação do produto de acordo com as especificações constantes nesta Norma. (*) Significa período de carência de 2 anos a partir da data da publicação.

ÁGUAS DE CONSUMO ALIMENTAR

1. DEFINIÇÃO: São consideradas águas potáveis, as águas próprias para alimentação. Esta Norma trata somente de águas potáveis, excluídas as minerais.

2. CLASSIFICAÇÃO I - Águas para o abastecimento público - captadas por quaisquer processos, tratadas ou não, devendo satisfazer as seguintes características: Aspecto - límpido. Odor - nenhum, ou cheiro de cloro levemente perceptível. Cor - recomendável até 10; tolerável até 20.



Turbidez - recomendável até 2; tolerável até 5. Resíduo seco - até 500mg/litro. pH - entre 5 a 9. Oxigênio consumido - até 2,5mg/litro em oxigênio. Nitrogênio nítrico - até 10mg/litro em nitrogênio. Ferro - até 0,3 mg/litro em ferro. Cloretos - até 250mg/litro em ion cloreto. Sulfatos - até 250mg/litro em ion sulfato. Cloro residual - até 0,3mg/litro em cloro. Não serão tolerados resíduos de pesticidas e outras substâncias estranhas. II - Águas para consumo particular: a) Águas de fonte - aquelas que provêm de fontes naturais e que afloram naturalmente à superfície do solo. Deverão satisfazer às seguintes características: Aspecto - límpido. Cor - até 5. Odor - nenhum. Turbidez - até 5. Resíduo seco - até 500mg/litro. pH - entre 4 e 10. Alcalinidade de hidróxidos - zero. Alcalinidade de carbonatos - até 120mg/litro em CaCO₃. Oxigênio consumido - até 2.0mg/litro em oxigênio. Dureza total - até 300mg/litro em CaCO₃. Nitrogênio amoniacal - até 0,05mg/litro em nitrogênio. Nitrogênio albuminóide - até 0,08mg/litro em nitrogênio. Nitrogênio nitroso - ausente. Poderá ser tolerado um teor 0,02mg/litro em Nitrogênio, em face de exames bacteriológicos satisfatórios. Nitrogênio nítrico - até 2,0mg/litro em nitrogênio. Poderá ser tolerado um teor até 5,0mg/litro em face de exames bacteriológicos satisfatórios. Ferro - até 0,3mg/litro em ferro. Cloretos - até 100mg/litro em íon cloreto. Não serão tolerados resíduos de pesticidas e outras substancias estranhas. b) Águas de poço - captadas por qualquer processo e que não sofreram qualquer tratamento: deverão satisfazer às seguintes características: Aspecto - límpido. Odor - nenhum Cor - até 30. Turbidez - até 10. Resíduo seco - até 500mg/litro. pH - entre 5 e 10. Alcalinidade de hidróxidos - zero. Alcalinidade de carbonatos - até 120mg/litr em CaCO₃. Alcalinidade de bicarbonatos - até 250mg/litro em CaCO₃. Dureza total - recomendável até 100mg/litro tolerável até 200mg/litro em CaCO₃. Oxigênio consumido - até 3,5mg/litro em oxigênio. Nitrogênio amoniacal - até 0,08mg/litro em nitrogênio. Nitrogênio albuminóide - até 0,15mg/litro em nitrogênio. Nitrogênio nitroso - ausente. Poderá ser tolerado um teor até 0,02mg/litro em nitrogênio, em face de exames bacteriológicos satisfatórios. Nitrogênio nítrico - até 2,0mg/litro em nitrogênio. Poderá ser tolerado um teor até 6,0mg/litro em face de exames bacteriológicos satisfatórios. Ferro - até 0,3mg/litro em ferro. Cloretos - até 250mg/litro em íon cloreto. Não serão tolerados resíduos de pesticidas e outras substâncias estranhas. As águas para consumo particular



que apresentarem valores diferentes dos estabelecidos nesta Norma, não serão consideradas impróprias para o consumo, desde que tenham sido submetidas a tratamento adequado para enquadrá-las dentro dos padrões de potabilidade. As águas de fonte que não obedecerem às características desta Norma, embora possam ser tornadas potáveis por tratamento adequado, não poderão ser denominadas "água de fonte" para efeito de comercialização. As águas para consumo alimentar que não tiverem sido tratadas e apresentarem teor de nitrogênio amoniacal superior a 0,08mg/litro em N₂, ou nitrogênio albuminóide superior a 0,15mg/litro em N₂, ou nitrogênio nitroso superior a 0,05mg/litro em N₂, serão consideradas impróprias para o consumo, a menos que sofram processo de purificação que as torne potáveis. As águas destinadas ao consumo que tiverem teor de nitrogênio nítrico superior a 10mg/litro em N₂, serão consideradas impróprias para o consumo alimentar. Serão consideradas impróprias para o consumo alimentar, as águas que tiverem íons em teores superiores os abaixo relacionados: Fluoretos-1,0 mg/litro Arsênico-0,05 mg/litro Cobre-1,0 mg/litro Chumbo-0,05 mg/litro Zinco-5,0 mg/litro Bário-1,0 mg/litro Selênio- 0,01 mg/litro Manganês-0,05 mg/litro Cádmi- 0,01 mg/litro Cromo-VI-0,05 mg/litro Cianetona-0,2 mg/litro As águas destinadas ao preparo de produtos alimentícios tais como: refrescos, refrigerantes, sorvetes, xaropes, gelos e outros produtos, deverão obedecer aos padrões estabelecidos nesta Norma. As águas expostas à venda devem obedecer aos padrões de potabilidade das águas de fonte.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS As águas de consumo alimentar deverão obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: ausência em 100 ml. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

4. ROTULAGEM No rótulo das águas de fonte industrializadas deverá constar a denominação do produto, a sua natureza, o nome e a localização da fonte.

CONDIMENTOS OU TEMPEROS



1. DEFINIÇÃO Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor.

2. DESIGNAÇÃO Os condimentos são designados de acordo com a sua natureza com nomes de fantasia ou nomes tradicionais.

3. CLASSIFICAÇÃO Entre os produtos definidos por esta Norma, incluem-se:

I - Glutamato Monossódico - obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por outra publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, (C.N.N.P.A.).

II - Sais sódicos dos ácidos ribonucleicos - obedecerão a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por outra publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada pela C.N.N.P.A.

III - Especiarias ou condimento vegetal - o produto de origem vegetal que compreende certas plantas ou parte delas, que encerram substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício.

O condimento vegetal, de acordo com a sua composição, pode ser simples, quando constituído por uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído da mistura de especiarias. Entre as especiarias incluem-se:

a) Açafrão - aglomerado filamentososo constituído por estigmas florais secos e *Crocus sativus*, acompanhados ou não dos estiletes. O açafrão, de acordo com a sua forma de apresentação, será classificado em: açafrão comum (acompanhado pelos estiletes), açafrão cortado (isento dos estiletes) e açafrão em pó.

5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: aglomerado filamentososo em pó homogêneo. Cor: pardo-avermelhada Cheiro: forte, agradável, característico.

Sabor: acre, levemente picante. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Substâncias voláteis a 105°C: máximo 14% p/p Resíduo mineral fixo: máximo 5%

p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v: máximo 1% p/p Extrato aquoso: mínimo 60% p/p Uma infusão de 0,3 g deve corar 25 litros de

água destilada e apresentar reação alcalina.



b) Baunilha - é a fava da *Vanilla planifolia* Andrews, convenientemente manipulada. O produto é designado "baunilha" ou "fava de baunilha". 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

A baunilha deve ser constituída por favas maduras, sãs e limpas. Deve estar isenta de corantes e aromatizantes artificiais. 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: Fava. Cor: pardo-negra, mais ou menos brilhante. Cheiro: aromático, característico. Sabor: próprio. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Substâncias voláteis a 105°C: máximo30% p/p Resíduo mineral fixo: máximo6% p/p Extrato alcoólico (70°GL), mínimo 12% p/p Extrato etéreo, entre 6 e 10% p/p Vanilina natural, mínimo2% p/p

c) Camomila - é o capítulo floral *Matricaria chamomilla*, L. O produto é designado "Camomila" e, quando moído, por "Camomila em pó" ou "moída". 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS A camomila deve ser constituída de capítulos florais inteiros ou moídos, de espécimens vegetais genuínos, sãos, limpos e dessecados. 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: capítulos florais em pó. Cor: amarelo-pardacenta. Cheiro: aromático, característico. Sabor: próprio. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Resíduo mineral fixo, máximo10% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo.1,5% p/p Extrato alcoólico, mínimo10% p/p

d) Canela - é a casca da *Cinnamomum cassis* (Ness), Blume (canela da China) a casca de *Cinnamomum Zeylanicum* Ness, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do suber e a do Ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do parênquima cortical externo. O produto é designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação, em casca, em rama ou em pó. Ex: "Canela da China em casca". CARACTERÍSTICAS GERAIS A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimens vegetais genuínos, sãos e limpos. A canela não deve estar esgotada. 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: casca em forma de semitubo ou pó fino, homogêneo. Cor: pardo-amarelada escuro, ou marrom claro. Cheiro: aromático, característico. Sabor: característico. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Resíduo mineral fixo, máximo 3,0% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo.0,8% p/p Extrato alcoólico, mínimo9,0% p/p



e) Coentro - é o fruto do *Coriandrum sativum*, L. O produto é designado "coentro" ou "coriandro" e, quando moído, por "coentro moído" ou "em pó". 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS O coentro ou coriandro deve ser constituído por frutos maduros, secos, inteiros ou moídos, de espécimens vegetais genuínos, sãos, limpos e descascados. 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: fruto globular, dessecado, ou pó homogêneo, fino ou grosso. Cor: castanho-amarelada. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Resíduo mineral fixo, máximo 5% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 0,5% p/p Extrato alcoólico, mínimo 9,0% p/p

f) Cominho - é o fruto do *Cuminum cyminum*, L. O produto é designado por "cominho" e, quando moído, por "cominho moído" ou "em pó". 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS O cominho deve ser constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, inteiros ou em pó, sãos, limpos e dessecados. 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: fruto alongado, dessecado ou pó homogêneo, fino ou grosso. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: aromático. Sabor: próprio. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Resíduo mineral fixo, máximo 9% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1,5% p/p Extrato alcoólico, mínimo 11% p/p

g) Cravo - é o botão floral maduro e dessecado da *Eugenia caryophyllata*, Thumb. O produto é designado "cravo" ou "cravo da Índia" e, quando moído, por "cravo em pó" ou "moído". 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimens vegetais genuínos, sãos e limpos. 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: botão floral maduro, dessecado, ou pó homogêneo fino. Cor: pardo-negra ou em pó pardo-escura, ou pardo avermelhada. Cheiro: fortemente aromático, característico. Sabor: pungente, característico. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Resíduo mineral fixo, máximo 5% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 0,5% p/p Extrato alcoólico, mínimo 10% p/p

h) Cúrcuma - é o rizoma de *Cúrcuma doméstica* e *Cúrcuma longa*, L. O produto é designado "cúrcuma" e, quando moído, por "cúrcuma em pó". 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS A cúrcuma deve ser constituída por rizomas sãos e limpos, sem misturas. 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto:



rizomas ovóides ou alongados, com superfície lisa, com cicatrizes circulares provenientes de raízes; sua fratura é nítida e de aspecto ceráceo, ou sob a forma de pó homogêneo. Cor: os rizomas externamente são amarelo-cinzentados; a fratura se apresenta de cor amarelo-alaranjada; o pó tem coloração amarelo-escura. Cheiro: próprio. Sabor: picante, levemente amargo. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Resíduo mineral fixo, máximo 7,5% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo.1% p/p Extrato alcoólico, mínimo 3,0% p/p

i) Erva-doce - é o fruto da Pimpinella anisum. O produto é designado "erva-doce", "anis comum" ou "anis verde" e, quando moído, por "erva-doce moída" ou "em pó".

4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS A erva-doce deve ser constituída por frutos maduros, inteiros ou moídos, de espécimens vegetais genuínos, são, limpos e dessecados. 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: fruto piriforme dessecado, ou pó homogêneo. Cor: verde pardacenta ou verde acinzentada ou cinza-pardacenta. Cheiro: aromático. Sabor: agradável, levemente adocicado. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Resíduo mineral fixo, máximo 7,5% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo.1,5% p/p Extrato alcoólico, mínimo 12% p/p

j) Funcho - é o fruto do Faeniculum vulgare, Nill. O produto é designado "funcho" e, quando moído, "funcho moído" ou "em pó". 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS O funcho deve ser constituído por frutos maduros, inteiros ou moídos, de espécimens vegetais genuínos, são, limpos e dessecados. 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: fruto oblongo, dessecado, ou pó homogêneo. Cor: verde-acinzentada ou verde-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Resíduo mineral fixo, máximo9% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo.2% p/p Extrato alcoólico, mínimo15% p/p

k) Gengibre - é o rizoma do Zingiber officinale, Rosa, dessecado. O produto é designado "gengibre" e, quando moído, "gengibre moído" ou "em pó". 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS O gengibre deve ser constituído por rizomas achatados, são e limpos. O gengibre, quando descortiçado, pode ser recoberto por uma película da cal o de carbonato de cálcio; o peso desta camada não deve exceder a 2% de cálcio, calculado em CaO (óxido de cálcio). 5 -



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉICAS Aspecto: rizomas ramificado ou pó. Cor: branco-amarelada. Cheiro: próprio. Sabor: picante. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Resíduo mineral fixo, máximo 7,5% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 2% p/p Extrato alcoólico, mínimo 4,5% p/p

l) Louro - é a folha do *Laurus nobilis*, L. O produto é designado "louro" e, quando moído, por "louro em pó" ou "moído". 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS O louro deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas. 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉICAS Aspecto: folhas secas ou pó. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: aromático. Sabor: próprio. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Resíduo mineral fixo, máximo 4,0% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1% p/p Extrato alcoólico, mínimo 18% p/p

m) Mangerona - é a folha da *Origanum majorana*, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado "mangerona" e, quando moído, "mangerona moída" ou "em pó". 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS A mangerona deve ser constituída por folhas de espécimens vegetais genuínos, inteiras ou em pó, sãs, limpas e secas. 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉICAS Aspecto: folha ovalada, seca ou pó grosso. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Resíduo mineral fixo, máximo 12% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 3,5% p/p Extrato alcoólico, mínimo 6,0% p/p

n) Mostarda em pó - é o produto constituído pelas sementes pulverizadas da mostarda negra (*Sinapis nigra*, L), parda (*Sinapis juncea*, L) branca ou amarela (*Sinapis alba*, L) ou pela mistura delas. O produto é designado "mostarda em pó" ou "farinha de mostarda". 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉICAS Aspecto: pó Cor: castanho-amarelada. Cheiro: pungente. Sabor: próprio. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Substâncias voláteis a 105°C, máximo 9,0% p/p Resíduo mineral fixo, máximo 5% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1,0% p/p Lipídios entre 25a 40% p/p Extrato alcoólico, mínimo 18,5% p/p Isotiocianato de alila (mostarda negra), mínimo 0,5% p/p



o) Noz-Moscada - é a amêndoa seca da *Myristica fragana* Hout, desprovida de seu envoltório. O produto é designado "noz-moscada" e, quando moída, "noz-moscada em pó" ou "moída". 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS A noz-moscada deverá ser constituída por amêndoas secas, inteiras ou moídas. A amêndoa inteira pode ser recoberta por uma película de cal ou de carbonato de cálcio; o peso desta camada não deve exceder a de 1% de cálcio, calculado em CaO (óxido de cálcio). 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: amêndoa ovóide, de superfície pontuada e reticulada ou pó fino homogêneo. Cor: castanho-claro. Cheiro: forte, aromático. Sabor: picante, fracamente amargo. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Resíduo mineral fixo, máximo 3,0% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 0,2% p/p Extrato alcoólico, mínimo 13,0% p/p

p) Orégano - é a folha do *Origanum vulgare*, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado "Orégano". 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS O orégano deve ser constituído por folhas de espécimens vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: folha ovalada seca. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Resíduo mineral fixo, máximo 10,0% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 3,0% p/p Extrato alcoólico, mínimo 8,0% p/p

q) Pimenta-da-Jamaica - é o fruto dessecado da *Pimenta officinalis*, Berg. O produto é designado por "pimenta-da-Jamaica" e, quando moída, por "pimenta da Jamaica moída" ou "em pó". 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS A pimenta-da-Jamaica deve ser constituída de frutos de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. Os frutos devem ser colhidos ainda verdes, porém, desenvolvidos, quase atingindo o grau de maturação e dessecados. 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: grão globular de superfície áspera e rugosa, ou pó fino ou grosso. Cor: castanho-escuro avermelhada. Cheiro: picante. Sabor: picante. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Resíduo mineral fixo, máximo 6,0% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 0,5% p/p Extrato alcoólico, mínimo 5,0% p/p

r) Pimenta-do-reino - é o fruto da *Piper nigrum*, L, colhido antes da maturação e dessecado (pimenta preta) ou fruto maduro, desprovido do pericarpo (pimenta



branca). O produto é designado "pimenta-do-reino-preta" ou "pimenta-do-reino-branca" e, quando moída, "pimenta-do-reino-moída". 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS A pimenta-do-reino deve provir de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos e dessecados. Os frutos têm forma globular, medindo de 4 a 7 mm de diâmetro com superfície rugosa. 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: grão globular de superfície rugosa (pimenta preta) ou grão globular de superfície lisa (pimenta branca) ou pó heterogêneo, grosso ou fino. Cor: em grão: preta ou branco-acinzentada, de acordo com o estado de maturidade e tratamento; em pó cinza-escuro, mesclado de partículas acinzentadas (pimenta preta) ou acinzentada (pimenta branca). Cheiro: pungente. Sabor: picante. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Pimenta preta Pimenta branca Substâncias voláteis a 105°C, máximo 13,0% p/p 14,5% p/p Resíduo mineral fixo, máximo 7,0% p/p 3,0% p/p. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1,5% p/p 0,5% p/p Extrato alcoólico (calculado sobre a substância seca), mínimo 8,0% p/p 7,0% p/p Óleo essencial, mínimo 1,0% p/p

s) Pimentão moído - é o produto obtido do fruto proveniente de diversas variedades do *Capsicum annum* L, dessecado e moído. O produto é designado "pimentão moído", "páprica" ou "colorau". 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS O pimentão moído deve provir de fruto maduros, são, limpos e dessecados. 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: pó fino, homogêneo. Cor: vermelho-intensa. Cheiro: próprio. Sabor: próprio (doce ou picante). 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Substâncias voláteis a 105°C, máximo 12% p/p Resíduo mineral fixo, máximo 8% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1% p/p Extrato etéreo (calculado sobre a substância seca), mínimo 12% p/p Extrato alcoólico, mínimo 18,0% p/p IV - Condimento preparado - produto obtido pela simples mistura de condimentos naturais ou elaborados, com adição de outras substâncias alimentícias aprovadas e apresentadas sob a forma de pós, pastas, molhos, em emulsão ou suspensão. Entre os condimentos preparados incluem-se: a) Catchup ou Ketchup - molho elaborado à base de polpa de tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar, podendo conter outros condimentos. Deve ter no mínimo 35% de resíduo seco. b) Curry - produto obtido pela mistura de várias espécies de pimenta, cúrcuma,



gengibre, canela e outras especiarias, podendo ser adicionado de sal e amido. 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: pó. Cor: amarela ou amarelo-esverdeada. Cheiro: característico. Sabor: picante. 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Substâncias voláteis a 105°C, máximo 10% p/p Amido, máximo 10% p/p Cloreto de sódio, máximo 5% p/p c) Maionese - emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis aprovadas. Não poderá ser adicionada de corantes. Deve ter, no mínimo, três gemas de ovos por litro e, no mínimo, 65% de óleo vegetal comestível. Pode ter, no máximo, 0,5% de amido. d) Mostarda de mesa ou Mostarda preparada - produto cremoso obtido de mostarda em pó, vinagre e óleo, podendo conter outras especiarias, açúcar e sal. e) Molho Inglês Worcestershire - produto elaborado à base de extrato de carne, molho de soja, açúcar mascavo, vinagre e outros condimentos. f) Molho Choyu ou Molho Japonês - é o produto obtido pela fermentação de um cozimento de soja e de outros cereais como arroz e milho, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias aprovadas.

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS O condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. Os condimentos preparados devem ser obtidos de especiarias genuínas. Podem ser adicionados de óleos comestíveis, ovos, sal, açúcar, limão, vinagre e de outras substâncias alimentícias aprovadas. Todos os ingredientes empregados devem estar em perfeito estado de conservação. É permitida a adição de amido na quantidade máxima de 10%, nos casos previstos. Os molhos podem apresentar-se sob a forma líquida ou cremosa, podendo conter elementos constitutivos em suspensão. É permitido, aos condimentos líquidos, a coloração com caramelo.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Os condimentos e temperos devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g Salmonelas: ausência em 25 g. Deverá ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais



sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxicas-infecções alimentares.

6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

7. ROTULAGEM O rótulo do condimento vegetal em espécie deve trazer a denominação da especiaria, seguida da forma de apresentação. O rótulo do condimento preparado deve trazer a denominação "Condimento preparado", podendo acrescentar nome de fantasia, seguido das especiarias empregadas. Os rótulos dos condimentos mistos devem trazer os nomes das especiarias empregadas. É obrigatória a declaração do teor de amido adicionado.

COLORÍFICO

1. DEFINIÇÃO Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis.

2. DESIGNAÇÃO O produto será designado "colorífico".

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS Aspecto: pó fino. Cor: alaranjada. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS Acidez em ml de solução N por 100g, máximo 5% v/p Substâncias voláteis a 105C, máximo 12% p/p Cloreto de sódio, máximo 10% p/p Amido, máximo 78% p/p



6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS O colorífico deverá obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

7. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

8. ROTULAGEM No rótulo deverá constar a denominação "Colorífico". Será obrigatória a declaração do teor de sal adicionado.

Gabinete do Prefeito Municipal de Andorinha, em 10 de fevereiro de 2021.

RENATO BRANDÃO DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

E-mail: pmandorinha@yahoo.com.br/ Tel.:(74) 3529-1060/1024/1231

Página 133 de 134



COFIM

COORDENADORIA DE FISCALIZAÇÃO E INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ANDORINHA

Empresa: _____

Tipo de Estabelecimento: _____

CNPJ nº _____ Isc. Est.: _____

Endereço: _____ Nº: _____

Município: ANDORINHA UF – BA.

Registrado na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente
sob SIM nº _____.

De acordo com as Leis Federais nº 9.712 de 1998 e 5.741 de 2006 e Lei Municipal
nº 389 de 2009, alterada pela Lei nº 669 de 2015.

Andorinha BA, _____ de _____ de _____.

Secretário de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente de Andorinha

Coordenador de Fiscalização e Inspeção Municipal de Andorinha

Editais



QUINTO EDITAL DE CONVOCAÇÃO DOS CANDIDATOS APROVADOS ATRAVÉS DO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PÚBLICO SOB Nº 002/2018, PARA PROVIMENTO DE VAGAS E FORMAÇÃO DE CADASTRO DE RESERVA EM FUNÇÕES TEMPORÁRIAS DE NÍVEL SUPERIOR, NO MUNICÍPIO DE ANDORINHA-BAHIA

O PREFEITO MUNICIPAL DE ANDORINHA-ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais, tendo constituído a comissão de Organização e Acompanhamento do Processo Seletivo Simplificado Público através da Portaria nº 078 de 06 de agosto de 2018, e em vista ao disposto no inciso IX, art. 37 da Constituição Federal, nas Leis Municipais nº 433/2013 e 486, de 02 de agosto de 2018, e em cumprimento às normas estabelecidas pelo Tribunal de Contas do Municípios - TCM-BA, bem como as normas contidas no Edital nº 002/2018, **TORNA PÚBLICA a CONVOCAÇÃO DE CANDIDATOS HABILITADOS**, por ordem de classificação, relacionados no Anexo I, deste EDITAL, para o provimento de cargo público do quadro de pessoal de contrato temporário da Prefeitura Municipal de Andorinha-Bahia, deste Edital.

Os candidatos convocados deverão manifestar seu interesse em ser contratado(a), nos expressos termos do inciso IX do art. 37, da Constituição Federal, devendo comparecer, **no período de 15/02 até o dia 19/02/2021, no Setor Pessoal da Prefeitura Municipal de Andorinha, situada à Rua Antônio Galdino, s/n - Centro-Andorinha-Bahia, no horário compreendido de 08:00h as 12:00h**, para apresentação e entrega dos documentos constantes do anexo II.

Andorinha - Bahia, em 12 de fevereiro de 2021

RENATO BRANDÃO DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

E-mail: pmandorinha@yahoo.com.br / Tel.:(74) 3529-1060/1024/1231



ANEXO I

RELAÇÃO DOS CANDIDATOS CONVOCADOS, APROVADOS ATRAVÉS DO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PÚBLICO SOB Nº 002/2018, MUNICÍPIO DE ANDORINHA-BAHIA.

| FUNÇÃO | CLASSIFICAÇÃO | APROVADOS | INSCRIÇÃO |
|---------------|----------------------|----------------------------------|------------------|
| ODONTÓLOGO | 3º | VITOR PEREIRA DA SILVA MALAQUIAS | 0000141 |

E-mail: pmandorinha@yahoo.com.br / Tel.:(74) 3529-1060/1024/1231



ANEXO II

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS PELOS CANDIDATOS CONVOCADOS, APROVADOS ATRAVÉS DO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PÚBLICO SOB Nº 002/2018, MUNICÍPIO DE ANDORINHA-BAHIA.

1 – DOCUMENTAÇÃO.

No ato da contratação o candidato aprovado deverá apresentar os seguintes documentos:

- 02 fotos 3X4;
- fotocópia e original da Carteira de Identidade;
- fotocópia e original do CPF;
- fotocópia e original do Título de Eleitor;
- fotocópia e original da certidão de Antecedentes Criminais;
- fotocópia e original da certidão de Nascimento ou Casamento;
- fotocópia e original da carteira de Trabalho;
- fotocópia e original do Certificado de Reservista (frente e verso);
- fotocópia e original do PIS ou PASEP (Cartão de inscrição ou documento que conste o número do mesmo);
- fotocópia e original do Diploma e Histórico Escolar (correspondente ao cargo a ser exercido);
- fotocópia e original da certidão de Nascimento de filhos menores de 14 anos;
- fotocópia e original do comprovante de endereço;
- Currículo Lattes, com as devidas comprovações, já na ordem que constam no Lattes.
- Declaração Negativa de Acúmulo de Cargos Públicos, ou quando for o caso de acumulação legal, preenchido conforme modelo disponibilizado;
- Declaração que não recebe proventos de Aposentadoria de nenhum regime próprio, conforme disposto no artigo 37, § 10, da Constituição Federal, preenchido conforme modelo disponibilizado;
- Declaração de Bens e Valores, conforme disposto no artigo 13 da Lei nº 8.429/1992, preenchido conforme modelo;
- Atestado Médico;

E-mail: pmandorinha@yahoo.com.br / Tel.:(74) 3529-1060/1024/1231



ANEXO II

2 – MODELOS DE DECLARAÇÕES.

2.1 – Declaração Acúmulo de Cargo.

DECLARAÇÃO

EU,, brasileiro(a) maior, capaz, (casado/solteiro), inscrito(a) no RG nº SSP/** e no CPF nº, para efeito de provimento do cargo público de, no Município de **Andorinha**, Bahia, **DECLARO**, sob as penas da lei, que:

() **NÃO EXERÇO** quaisquer outro cargo público em qualquer ente ou entidade pública estadual, municipal ou federal;

() **EXERÇO** o cargo de no(indicar local/ente), com carga horária de horas nos horários de (indicar intervalo da jornada de trabalho) .Caso exerça a função em mais de um município, apresentar as declarações para comprovação da disponibilidade para o município.

Andorinha, ____ de _____ de ____.

(nome completo)



ANEXO II

2.2. Declaração de não recebimento de Proventos de Regimes Próprios.

DECLARAÇÃO

EU,, brasileiro(a) maior, capaz, (casado/solteiro), inscrito(a) no RG nº SSP/** e no CPF nº, para efeito de provimento do cargo público de, no Município de **Andorinha**, Bahia, **DECLARO**, sob as penas da lei, nos termos do § 10 do artigo 37 da Constituição Federal, que **não recebo** proventos de aposentadoria decorrentes do art. 40 ou dos arts. 42 e 142 da mesma Constituição (regimes próprios), ressalvados os cargos acumuláveis na forma da Constituição Federal.

Andorinha, ___ de _____ de ____.

(nome completo)



ANEXO II

2.3. Declaração de Bens

Em atendimento à Lei 8429/92, artigo 13, eu _____, brasileiro, maior, capaz, inscrito no RG sob nº: _____, e CPF sob nº: _____, declaro possuir os bens e/ou valores:

| | | | |
|------------------------------------|-----------|---------------------|------|
| <input type="checkbox"/> Terreno | Endereço: | Valor Estimado: R\$ | |
| <input type="checkbox"/> Imóvel | Endereço: | Valor Estimado: R\$ | |
| <input type="checkbox"/> Automóvel | Modelo: | Cor: | Ano: |
| | | Valor Estimado: R\$ | |
| <input type="checkbox"/> Outros | | | |
| | | | |
| | | | |

Não possuo Bens ou Valores

Por ser verdade, firmo a presente.

Andorinha - BA, em ____ de _____ de 2021.

Assinatura

E-mail: pmandorinha@yahoo.com.br / Tel.:(74) 3529-1060/1024/1231

Erratas

ANDORINHA
PREFEITURA MUNICIPAL
Rua Antônio Galdino, s/nº, Centro, Andorinha-BA, CEP: 48.990-000
CNPJ: 16.448.870/0001-68



AVISO DE ERRATA:

O **MUNICÍPIO DE ANDORINHA**, tendo em vista o erro contido na publicação da edição de nº **3007**, datada de **04 de Fevereiro de 2021**, vem através do presente, **retificar a publicação**, ou seja:

Onde se lê:

EXTRATO DE RATIFICAÇÃO INEXIGIBILIDADE Nº 002/2021

O Prefeito Municipal de Andorinha, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais, , comunica aos interessados a **ratificação** da Inexigibilidade nº 002/2021, conseqüente do processo administrativo nº 023/2021, que tem por objetivo a **Contratação de serviço técnico-especializado de Consultoria e Assessoria Contábil, destinado ao atendimento das necessidades do Município de Andorinha e suas unidades**, de acordo com o art. Art. 25, inciso II, combinado com o art. 13, da Lei nº. 8.666/93. Contratada: **CR – Contabilidade de Resultados Sociedade Simples Pura**. CNPJ: 20.713.698/0001-08. Valor global: R\$ 260.000,00 (duzentos e sessenta mil reais). Data: 11/01/2021. Renato Brandão de Oliveira – Prefeito

Leia-se:

EXTRATO DE RATIFICAÇÃO INEXIGIBILIDADE Nº 002/2021

O Prefeito Municipal de Andorinha, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais, , comunica aos interessados a **ratificação** da Inexigibilidade nº 002/2021, conseqüente do processo administrativo nº 023/2021, que tem por objetivo a **Contratação de serviço técnico-especializado de Consultoria e Assessoria Contábil, destinado ao atendimento das necessidades do Município de Andorinha e suas unidades**, de acordo com o art. Art. 25, inciso II, combinado com o art. 13, da Lei nº. 8.666/93. Contratada: **CR – Contabilidade de Resultados Sociedade Simples Pura**. CNPJ: 20.713.698/0001-08. Valor global: R\$ 292.500,00 (duzentos e noventa e dois mil e quinhentos reais). Data: 11/01/2021. Renato Brandão de Oliveira – Prefeito

Dispensas de Licitações

ANDORINHA PREFEITURA MUNICIPAL
Rua Antônio Galdino, s/nº, Centro, Andorinha-BA, CEP: 48.990-000
CNPJ: 16.448.870/0001-68



EXTRATO DO CONTRATO Nº 015/2021

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ANDORINHA - BA
CONTRATADO: CR – CONTABILIDADE DE RESULTADOS SOCIEDADE SIMPLES PURA.
CNPJ: 20.713.698/0001-08
OBJETO: Contratação de serviço técnico-especializado de Consultoria e Assessoria Contábil, destinado ao atendimento das necessidades do Município de Andorinha e suas unidades.
VALOR GLOBAL: R\$ 292.500,00 (duzentos e noventa e dois mil e quinhentos reais).
ASSINATURA: 11/01/2021.
VIGÊNCIA: 12/01/2021 a 11/01/2022.
PROCESSO: Inexigibilidade de Licitação nº 002/2021.
SIGNITÁRIOS: Renato Brandão de Oliveira, pelo Contratante e Jefferson Serafim Ferreira pelo Contratado.

EXTRATO DE RATIFICAÇÃO DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 033/2021

O Prefeito Municipal de Andorinha, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o disposto no Art. 24, inc. II da Lei nº 8.666/93, comunica aos interessados a **ratificação** de contratação direta por Dispensa de licitação da empresa **JOSUÉ N. DA SILVA - ME**, inscrita no **CNPJ nº 20.125.265/0001-23**, referente à **Contratação de empresa para prestação de serviços de assessoria técnica especializada na gestão da Vigilância Socioassistencial e na gestão do Programa Bolsa Família no Município de Andorinha-BA**. Valor global de **R\$ 16.000,00** (Dezesseis mil reais). Andorinha - BA, em 02 de fevereiro de 2021.
Renato Brandão de Oliveira - Prefeito.

EXTRATO DO CONTRATO Nº 035/2021

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ANDORINHA - BA
CONTRATADO: JOSUÉ N. DA SILVA ME.
CNPJ: 20.125.265/0001-23
OBJETO: Contratação de empresa para prestação de serviços de assessoria técnica especializada na gestão da Vigilância Socioassistencial e na gestão do Programa Bolsa Família no Município de Andorinha-BA.
VALOR GLOBAL: R\$ 16.000,00 (Dezesseis mil reais).
ASSINATURA: 03/02/2021.
VIGÊNCIA: 03/02/2021 a 31/05/2021.
PROCESSO: Dispensa de Licitação nº 033/2021.
SIGNITÁRIOS: Renato Brandão de Oliveira, pelo Contratante e Josué Nunes da Silva pelo Contratado.