



**OURO
PRETO**

PATRIMÔNIO
CIDADÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

DECRETO Nº 1.993 DE 25 DE MAIO DE 2009

Dispõe sobre o regulamento da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e vegetal do Município de Ouro Preto, Minas Gerais.

O Prefeito de Ouro Preto, no exercício de seu cargo e no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 93, VII, da Lei Orgânica Municipal,

DECRETA:

Art.1º- O presente Regulamento estabelece as normas que regulam no Município de Ouro Preto, Minas Gerais, a Inspeção e a Reinspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal e Vegetal, na forma da Lei Municipal nº 54 de 30 de junho de 2008.

Art.2º- A Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e Vegetal será exercida pela Secretaria Municipal de Agropecuária, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e abrangerá:

- a)- a inspeção “ante” e “post mortem” dos animais destinados ao abate;
- b)- a inspeção e reinspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal e vegetal, durante as fases de produção, industrialização, comercialização, aproveitamento e transporte;
- c)- a aprovação de tipos, padrões, fórmulas de produtos e subprodutos de origem animal e vegetal;
- d)- o registro de produto e subproduto, bem como a aprovação de rótulo e embalagem;
- e)- o trânsito de produto, subproduto e matéria-prima de origem animal e vegetal.

Art.3º - A concessão de alvará de licença de localização e funcionamento para os estabelecimentos localizados em zona urbana e de expansão urbana ou na zona rural, depende da realização de vistoria da obra por técnicos do SIM, com vistas à verificação do atendimento das exigências específicas relativas à instalação destes estabelecimentos, contidas neste Decreto e Portaria específica.

Art.4º - As ações de inspeção e fiscalização terão caráter preponderantemente educativo e secundariamente, punitivo na forma estabelecida por este regulamento.

Art.5º - A Prefeitura Municipal em convênio com o Instituto Mineiro de Agropecuária, quando necessário, farão a inspeção e fiscalização integrada do processo de produção e de comercialização de produtos de origem animal e vegetal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

Art.6º - A Secretaria Municipal de Agropecuária poderá conceder prazos para os estabelecimentos se adaptarem às exigências deste Regulamento.

Art.7º - A Secretaria Municipal de Agropecuária poderá coletar amostras de produtos de origem animal e vegetal, sem ônus para si, a fim da análise laboratorial de rotina a ser realizada em laboratório oficial ou credenciado.

Art.8º - A análise laboratorial para efeito de fiscalização necessária ao cumprimento deste regulamento, será feita em laboratório próprio, oficial credenciado, sem ônus para o proprietário do estabelecimento.

TÍTULO II

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E ENTREPÓS

Art.9º - Depende de registro no SIM, o funcionamento dos seguintes estabelecimentos:

- I-Matadouros de bovinos, suínos, aves, coelhos, caprinos e outros e demais espécies aprovadas para o abate, fábrica de conservas, charqueadas, fábrica de gorduras, entrepostos de carnes e derivados, fábrica de produtos de origem animal não comestíveis;
- II-Postos de leite e derivados, fábricas de laticínios, usinas de leite, usinas de beneficiamento de leite de cabra;
- III-Entrepósitos que manipulam, beneficiam, processam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem vegetal e seus derivados;
- IV-Entrepósitos de pescados e fábrica de conservas de pescados;
- V-Entrepósitos de ovos e fábricas de derivados de ovos;
- VI-Apiários.

Parágrafo Único – A critério do SIM, a concessão do registro definitivo para os estabelecimentos descritos neste artigo pode ser precedida de concessão de registro provisório, por um prazo no qual serão avaliadas as condições de funcionamento do estabelecimento.

Art.10 - O registro será requerido à Secretaria Municipal de Agropecuária, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I-O registro será requerido à Secretaria Municipal de Agropecuária, solicitando o Registro e Inspeção pelo Serviço de Inspeção Municipal –SIM.
- II-Planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada do memorial descritivo;
- III-Relação descritiva do maquinário e fluxograma com especificação volumétrica;
- IV-Registro no Cadastro Geral do Contribuinte – CGC (fotocópia) e inscrição na Secretaria de Estado da Fazenda do Estado de Minas Gerais, (quando for o caso);
- V-*Cartão de Produtor Rural (fotocópia), quando for o caso;*
- VI-Laudo técnico da Secretaria Municipal de Agropecuária e da EMATER/MG referente a produção e ao processamento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

- VII-Laudo do órgão ambiental competente no Município, referente à proteção ambiental;
- VIII-Alvará de localização e funcionamento expedido pela Secretaria Municipal de Fazenda;
- IX- Responsável técnico quando exigido pela legislação Federal ou Estadual.

Art.11 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só podem ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo SIM.

Art.12 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos.

Art.13 - Satisfeitas as exigências fixadas nos artigos 3º, 10º e incisos e artigo 12º deste Decreto, o responsável pelo SIM autorizará a expedição do “Título de Registro” ou “Título de Registro Provisório”.

Parágrafo Único – Na hipótese de expedição de “Título de Registro Provisório”, deverá o documento conter a data limite de sua validade.

Art.14 - O estabelecimento que interromper seu funcionamento por espaço superior a doze (12) meses, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Art.15 - O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após competente transferência de responsabilidade do registro junto ao SIM.

TÍTULO III DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art.16 - O funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos somente será licenciado mediante atendimento das seguintes condições básicas e comuns:

- I- Dispor de luz natural e artificial e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;
- II- Possuir pisos e paredes lisos de cor clara, impermeabilizadas de maneira a facilitar a limpeza e higienização;
- III- Possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar perfeita higienização;



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

§ 1º - Entende-se por “matadouro” o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de qualquer das espécies comercializadas, cujos produtos serão destinados ao Município de Ouro Preto, Minas Gerais, sem dependência de industrialização e quando necessário de acordo com definições técnicas do SIM, disporá de instalações e equipamentos para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis e instalação de frio.

§ 2º - Entende-se por “indústria de carne e derivados”, o estabelecimento que industrialize carne das diversas espécies comercializadas, com ou sem sala de matança anexa, dotado de instalações de frio industrial e equipamento adequado para o preparo de subproduto não comestível.

§ 3º - Entende-se por “entrepasto de carne e derivados”, o estabelecimento destinado a recepção, estocagem, manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carne fresca, resfriada e congelada, das diversas espécies comercializadas e de produtos de origem animal.

§ 4º - Entende-se por “indústria de produto derivado não comestível” o estabelecimento que manipule matéria-prima e resíduos de origem animal, de várias procedências, para o preparo exclusivo de produto não utilizado na alimentação humana.

§ 5º - Entende-se por “indústria de produtos gordurosos” o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluídas a manteiga, adicionada ou não de matéria-prima de origem vegetal.

§ 6º - Entende-se por “charqueadas” o estabelecimento que produza charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas.

Art. 18 - Considera-se “carne de açougue” as massas musculares e demais tecidos que a acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede de animais abatidos sob inspeção veterinária.

Art. 19 - Consideram-se “miúdos” os órgãos e as vísceras do animal de açougue, usados na alimentação humana, tais como miolo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, mocotó e rabada.

Art. 20 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotó, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, constitui a “carcaça”.

§ 1º- No suíno, a carcaça pode ou não incluir o 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, variável segundo os hábitos regionais, dão os “quartos” anteriores ou dianteiros, e posteriores ou traseiros.



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

Art. 21 - A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria”, ou “gêneros”, significa para efeito deste Regulamento que trata-se de “produto de origem animal ou suas matérias-primas”.

SEÇÃO ÚNICA

NORMAS PARA FUNCIONAMENTO DE ESTABELECEMENTOS DE
CARNES E DERIVADOS

Art. 22 – Os estabelecimentos de carnes e derivados, devem satisfazer ainda, as seguintes condições, a critério do Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

- I- Ser localizado em área de expansão urbana ou rural, dispor de suficiente “pé-direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente de trilhagem aérea, numa altura adequada á manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;
- II- Dispor de curral e pocilga cobertos, convenientemente pavimentados e providos de bebedouros, localizados a uma certa distância do estabelecimento de carne e derivados, de modo que não altere ou prejudique a qualidade do produto, em acordo com as normas específicas;
- III- Dispor, no caso de matadouro frigorífico, de meio que possibilite a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados nos transportes de animais;
- IV- Dispor de acordo com a classificação e a capacidade do estabelecimento, de dependência de matança suficientemente ampla para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações;
- V- Dispor no estabelecimento de abate, de dependência para o esvaziamento e a limpeza do estômago e intestinos, para a manipulação de cabeça, mocotó, couro e vísceras comestíveis;
- VI- Dispor de acordo com a classificação do estabelecimento, de graxaria para o aproveitamento da matéria-prima gordurosa e subproduto não comestível; de câmara fria; de sala de desossamento; de dependência tecnicamente necessária á fabricação de produto de salsicharia e conservas; de depósito de salga de couros; de salga, ressalga e secagem de carne; de depósito de subproduto não comestível e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
- VII- Dispor de equipamento adequado, como box de atordoamento de bovino; guincho elétrico ou talha manual; tanque ou equipamento de escaldagem de suíno; trilhamento aéreo; plataforma; mesa; carro; caixa; estrado; pia; esterilizador e outros, utilizados em qualquer estabelecimento de abate, recebimento e industrialização de matéria-prima e de preparo do produto, em número suficiente, construídos com material de fácil e perfeita higienização.



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

- VIII- Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balanças, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento.
- IX- Os estabelecimentos destinados ao abate de “aves” e “coelhos” devem satisfazer as seguintes condições específicas:
- 1- Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais;
 - 2- Dispor de mecanismos que permitam realizar as operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo da carcaça com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;
 - 3- Dispor de dependências para a realização de sangrias;
 - 4- Dispor de dependências para as operações de escaldagem e depenagem ou esfolagem, no caso de coelhos;
 - 5- Dispor de dependências para a realização de pré-resfriamento, classificação e embalagem.

§ Único: Em ambos setores de fabricação anteriormente mencionados, os mesmos deverão possuir ainda as seguintes características:

I-Piso impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com declividade mínima de 2% em direção aos ralos para o escoamento das águas residuais;

Os ângulos entre o piso e as paredes deverão ser arredondados;

II-Paredes lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção, de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, com portas e janelas impermeabilizadas, teladas, em número suficiente;

III-Cobertura de laje, estrutura metálica ou telhas de fibrocimento, resistente a umidade e vapores, de forma a evitar o acúmulo de sujidades, não havendo necessidade de forro, se a cobertura for muito bem vedada;

IV-Pé-direito adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição dos equipamentos, e de altura suficiente para que haja boa condição de temperatura e umidade dentro de todos os setores;

V-Iluminação e ventilação naturais suficientes;

VI-Pia com água potável clorada e com vazão e quantidade suficiente.

VII- Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos citados deverão ser mantidos em condições de organização geral e higiene antes, durante e após os trabalhos;

VIII- Os pisos e as paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no estabelecimento, deverão ser lavados diariamente e higienizados pelo emprego de substâncias previamente aprovados pelo SIM;

IX – Os pisos, ralos e canaletas deverão ser submetidos à cuidadosa lavagem geral, com água sob pressão e detergentes apropriados, seguidos de sanitização com produtos aprovados pelo SIM.



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art.23 – Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I- Propriedade Rural, que pode ser:

- a)- Fazenda Leiteira;
- b)- Micro-usina de leite;
- c)-Granja leiteira;
- d)-Queijaria.

II- Estabelecimento industrial, que compreende:

- a)-Posto de refrigeração;
- b)-Entreposto – usina;
- c)-Usina de beneficiamento;
- d)-Indústria de laticínio;
- e)-Entreposto de laticínios.

Art.24 –Entende-se por “propriedade rural”, o estabelecimento produtor de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:

- I- “Fazenda leiteira”, o estabelecimento produtor de leite tipo “B” ou “C”, com destinação para outro estabelecimento, visando ao beneficiamento ou industrialização;
- II- “Micro-usina de leite”, o estabelecimento localizado em propriedade rural, com equipamento adequado para o beneficiamento, a pasteurização e o envase de leite;
- III- “Granja leiteira”, o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e envasamento de leite tipo “A” para o consumo ou industrialização, exclusivamente de produção própria;
- IV- “Queijaria”, o estabelecimento situado na propriedade rural, destinado exclusivamente à produção de queijo (tipo Minas, mussarela, meia-cura, provolone e frescal), cuja matéria-prima seja de produção própria.

Art. 25 – Entende-se por “estabelecimento industrial” o destinado ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

- I- “Posto de refrigeração”, o estabelecimento destinado à recepção e ao tratamento, pelo frio, de leite reservado ao consumo ou à industrialização;
- II- “Entrepasto de usina”, assim denominado o estabelecimento localizado em centro de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e que satisfaça as exigências deste regulamento, previstas para as fábricas de laticínios;
- III- “Usina de beneficiamento”, o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar, higienicamente o leite destinado ao consumo humano, podendo ainda englobar a atividade de industrialização;
- IV- “Indústrias de laticínios”, o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e seus derivados, para o preparo de produtos lácteos;
- V- “Entrepasto de laticínios”, o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluindo o leite in natura.

SEÇÃO ÚNICA

NORMAS PARA O FUNCIONAMENTO DE ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 26 – O estabelecimento de leite e derivados, devem satisfazer ainda, as seguintes exigências:

- I- Quando tratar-se de seção industrial, possuir altura e dimensão compatíveis com o volume e o produto processado;
- II- Possuir dependência ou local próprio para higienização do vasilhame e do carro-tanque, quando for o caso, os quais devem ser higienizados antes do retorno ao ponto de origem;
- III- Dispor de cobertura adequada no local de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;
- IV- Ter dependência para recebimento da matéria-prima ou produtos, bem como laboratório de análise, quando for o caso;
- V- Quando destinado à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada á fabricação de queijos, massa cozida, semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína:

a)-Dispor de dependência distinta para tratamento do leite e parcial manipulação do produto;

b)-Possuir equipamento de produção de frio, visando manter os produtos em condições adequadas de temperatura.



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

VI- Quando destinado ao resfriamento do leite, seleção, pré-beneficiamento e remessa em carros-tanque isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outros estabelecimentos:

a)-Possuir dependências adequadas para pré-beneficiamento da matéria-prima devidamente instalada.

VII- Quando o estabelecimento destinar-se ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos e derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou destinado 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 a câmara de salga e cura do queijo com temperatura e umidade controladas quando for o caso;

b)-Contar com as dependências e os equipamentos previstos nos incisos V e VI, tendo em vista o produto que será fabricado.

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 dependências 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.

§ Único: Os setores de fabricação e beneficiamento de leite anteriormente mencionados, os mesmos deverão possuir ainda as seguintes características:

I-Piso impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com declividade mínima de 2% em direção aos ralos para o escoamento das águas residuais; Os ângulos entre o piso e as paredes deverão ser arredondados;

II-Paredes lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção, de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, com portas e janelas impermeabilizadas, teladas, em número suficiente;

III-Cobertura de laje, estrutura metálica ou telhas de fibrocimento, resistente a umidade e vapores, de forma a evitar o acúmulo de sujidades, não havendo necessidade de forro, se a cobertura for muito bem vedada;

IV-Pé-direito adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição dos equipamentos, e de altura suficiente para que haja boa condição de temperatura e umidade dentro de todos os setores;

V-Iluminação e ventilação naturais suficientes;

VI-Pia com água potável clorada e com vazão e quantidade suficiente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

VII- Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos citados deverão ser mantidos em condições de organização geral e higiene antes, durante e após os trabalhos;

VIII- Os pisos e as paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no estabelecimento, deverão ser lavados diariamente e higienizados pelo emprego de substâncias previamente aprovados pelo SIM;

IX – Os pisos, ralos e canaletas deverão ser submetidos à cuidadosa lavagem geral, com água sob pressão e detergentes apropriados, seguidos de sanitização com produtos aprovados pelo SIM.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art.27 – Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I- Entrepasto de pescado;
- II- Indústria de Conserva de pescado;

§ - 1º- Entende-se por “entrepasto de pescado” o estabelecimento dotado de dependência e de instalação adequada para recebimento, manipulação, frigosrefriação, distribuição e comercialização de pescado.

§ - 2º- Entende-se por “indústria de conserva de pescado” o estabelecimento dotado de dependência, instalação e equipamento adequado para o recebimento e a industrialização do pescado.

SEÇÃO ÚNICA

NORMAS PARA O FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE
PESCADOS E DERIVADOS

Art.28 - O estabelecimento de pescado e derivados, deve satisfazer as seguintes condições:

- I- Quando receber, manipular e comercializar pescado fresco ou se dedicar à sua industrialização, para o consumo humano:
 - a) – Dispor de dependência, instalação e equipamento para recepção, seleção, industrialização e expedição do pescado, compatível com sua finalidade;



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

- b) – Possuir instalação para o fabrico e armazenamento de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em região onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
- c) – Dispor de separação física entre a área de recebimento da matéria-prima e a destinada á manipulação e acondicionamento do produto final;
- d) – Dispor de equipamento destinado à hipercloração da água para lavagem de pescado, de limpeza e higienização da instalação, dos equipamentos e utensílios;
- e) Dispor de instalações e equipamentos para a coleta e transporte para o exterior da área de manipulação de comestíveis, dos resíduos de pescado resultante do processamento industrial;
- f) Dispor de instalação e equipamento para o aproveitamento dos resíduos de pescado resultantes do processamento industrial, visando à sua transformação em subproduto não comestível, podendo, em caso especial, ser dispensado essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos do pescado ao estabelecimento dotado de instalação e equipamentos próprios para essa finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículo apropriado;
- g) Dispor de equipamentos adequados para lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus derivados;
- h) Dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
- i) Dispor, no estabelecimento que elabore produto congelado, de instalação frigorífica independente, para seu congelamento e estocagem final;
- j) Dispor, no caso de industrialização, de laboratório para controle de qualidade de pescado e derivados.

§ Único: Os setores de fabricação e beneficiamento de pescados anteriormente mencionados, os mesmos deverão possuir ainda as seguintes características:

I-Piso impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com declividade mínima de 2% em direção aos ralos para o escoamento das águas residuais;

Os ângulos entre o piso e as paredes deverão ser arredondados;

II-Paredes lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção, de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, com portas e janelas impermeabilizadas, teladas, em número suficiente;

III-Cobertura de laje, estrutura metálica ou telhas de fibrocimento, resistente a umidade e vapores, de forma a evitar o acúmulo de sujidades, não havendo necessidade de forro, se a cobertura for muito bem vedada;

IV-Pé-direito adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição dos equipamentos, e de altura suficiente para que haja boa condição de temperatura e umidade dentro de todos os setores;

V-Iluminação e ventilação naturais suficientes;

VI-Pia com água potável clorada e com vazão e quantidade suficiente.

VII- Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos citados deverão ser mantidos em condições de organização geral e higiene antes, durante e após os trabalhos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

VIII- Os pisos e as paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no estabelecimento, deverão ser lavados diariamente e higienizados pelo emprego de substâncias previamente aprovados pelo SIM;

IX- Os pisos, ralos e canaletas deverão ser submetidos à cuidadosa lavagem geral, com água sob pressão e detergentes apropriados, seguidos de sanitização com produtos aprovados pelo SIM.

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS

Art. 29 – Os Estabelecimentos de Mel, de Cera de Abelha e derivados são classificados em:

- I-“Apiário”;
- II – “Unidade Básica de Extração (UBE)”;
- III –“Unidade Básica de Processamento (UBP)”;
- IV-“Entrepasto de Mel, Cera de Abelha e derivados”.

§ - 1º - Entende-se por “Apiário” o estabelecimento fixo ou móvel destinado à produção de mel de abelha ou outros produtos apícolas devendo estar localizado em zona rural com no mínimo 300 (trezentos) metros de distância de residências ou locais de criação de outros animais e em condições de segurança para a prevenção de acidentes com ferroadas de abelhas;

§ - 2º - Unidade Básica de Extração (UBE), considerado como o estabelecimento registrado em nome de um ou mais apicultores, no qual ocorrerão as operações de extração, decantação, filtração e acondicionamento dos produtos apícolas provenientes do apiário, com destinação a outro estabelecimento visando ao beneficiamento final ou à industrialização;

§ - 3º - Unidade Básica de Processamento (UBP), considerado como o estabelecimento habilitado a proceder as operações de beneficiamento completo do mel e de outros produtos apícolas, a saber: recepção, extração, decantação, filtração, industrialização, envase – a granel ou fracionado - , estocagem e expedição, limitado à produção das colméias de seu proprietário;

§ - 4º - Entende-se por “Entrepasto de Mel, Cera de Abelha e Outros Produtos Apícolas” o estabelecimento habilitado a proceder às operações de beneficiamento dos produtos apícolas provenientes das unidades, como as citadas nos parágrafos anteriores, próprias ou de terceiros.

PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

§ - 5º - O estabelecimento deverá informar ao serviço de inspeção, no momento do registro e periodicamente, a origem dos produtos apícolas recebidos, incluindo o número e a localização geográfica das colméias, quando se tratar de produção própria.

Art. 30º - O proprietário do estabelecimento de mel e produtos apícolas é o responsável pelo cumprimento das normas deste Decreto, cabendo-lhe propiciar condições para o bom andamento dos trabalhos de assistência técnica e da inspeção oficial.

Art. 31º - Entende-se por mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou de secreções procedentes das partes vivas das plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos.

§ 1º - O mel para consumo direto ou “mel de mesa” é o mel com consistência fluida, viscosa ou cristalizada, total ou parcialmente, de coloração uniforme e sabor e aroma característicos.

§ 2º - O “mel em favos” é o mel armazenado pelas abelhas em células operculadas, construídas por elas mesmas, e deve ser comercializado em favos novos, claros e isentos de crias (ovos, larvas ou pupas) de abelhas ou de outros insetos.

§ 3º - O mel comercializado como “mel com pedaços de favos” deverá conter um ou mais pedaços de favo com mel, isento de crias e ocupando um volume não inferior a 30% do volume da embalagem de mel.

§ 4º - O produto obtido por meio do processo de prensagem será denominado “mel de abelhas industrial” e não pode ser destinado ao consumo direto.

Art.32 - O Mel de Abelhas, quando submetido a aquecimento com vistas a evitar a cristalização ou para descristalização, deverá ter respeitado o binômio tempo-temperatura, objetivando preservar suas qualidades naturais e evitar que o teor de hidroximetilfurfural venha a ultrapassar o índice de 40mg/kg, o que o desclassificará como “mel de mesa”.

Art.33 - Na filtração do mel de abelhas não será permitido o uso de elemento filtrante que retenha os grãos de pólen, com malha superior a 80 “mesh”, bem como o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração, tais como: carvão ativo, argilas e outros, admitindo-se sua utilização quando se tratar de mel de abelhas para fins industriais.

Art.34 - Serão admitidos para efeito de registro no SIM – Serviço de Inspeção Municipal como produto apícola, além do mel:

I-A Geléia Real, produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaringeanas e mandibulares) das abelhas operárias, coletado da célula real, construída em cera natural ou a partir de cúpulas artificiais de plástico próprio para alimentos;

II-A Própolis, produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas, de brotos, flores e exsudados de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para elaboração final do produto;

III-O extrato alcoólico ou hidroalcoólico de própolis, produto proveniente da extração dos componentes solúveis da própolis em álcool neutro (grau alimentício), puro ou diluído em até 70%, por processo tecnológico adequado;





PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

IV-O pólen apícola, resultado da aglutinação do pólen das flores, efetuado pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colméia;

V-A cera de abelhas, produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias;

VI-A apitoxina, produto de secreção das glândulas abdominais (glândulas de veneno) das abelhas operárias e armazenado no interior da bolsa de veneno, obtido por processos tecnológicos adequados e armazenado sob refrigeração à temperatura máxima de -17°C (17 graus negativos);

VII-Combinações de produtos apícolas, tais como: “mel com própolis”, “mel com geléia real”, “mel com pólen”, “mel com própolis e geléia real”, “própolis com pólen”, “pólen com geléia real”, entre outras combinações;

~~Art.35- A Geléia Real somente poderá ser comercializada congelada, liofilizada ou adicionada ao mel.~~

~~§ Único- A Geléia Real somente poderá ser veiculada em mel na proporção mínima de 2% e estocada ao abrigo da luz e em temperatura entre 2 e 4°C .~~

~~Art.36- O Pólen poderá ser comercializado nas seguintes formas: adicionado ao mel de abelhas na proporção mínima de 10%, “in natura”, congelado a (-17°C) e desidratado, com umidade igual ou inferior a 4%, livre de sujidades, não se permitindo sua comercialização veiculada por meio de compostos de outras fontes de açúcares.~~

~~§-Único – Se o Pólen não for processado assim que colhido, ele deve ser imediatamente congelado à temperatura mínima de -17°C .~~

~~Art.37-É proibida a comercialização de mel de abelhas para consumo direto quando adicionado de edulcorantes naturais ou artificiais, essências aromatizantes, amido, gelatinas ou quaisquer outros espessantes, conservadores, corantes de qualquer natureza ou redutores de acidez;~~

~~Art.38-As instalações deverão estar distantes de estabelecimentos de criação de animais e outras fontes produtoras de odores desagradáveis ou poluentes de qualquer natureza, em área delimitada de modo a não permitir o acesso de animais e pessoas estranhas ao processo de fabricação;~~

~~Art.39-Para a prevenção de acidentes por ferroadas de abelhas e de contaminações é recomendado para qualquer estabelecimento de produtos apícolas, quando em zona urbana, não ter suas janelas voltadas para as vias públicas;~~

§-1º- O local de embarque e desembarque de cargas, em especial as contendo favos de mel, deve ser totalmente fechado com tela, de modo a não permitir a entrada de abelhas;

§-2º-Todas as janelas ou qualquer outra comunicação do ambiente interno do estabelecimento com o externo deverão ser fechadas com telas providas de escapes para as abelhas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

Art.40-As dependências deverão ser em quantidade e dimensões condizentes com o volume de produção e as operações executadas no local, permitindo um fluxo adequado das atividades e dos produtos;

Art.41-Os processamentos de própolis, geléia real e pólen deverão ser realizados em locais separados da sala de processamento de mel ou no mesmo ambiente quando não estiver sendo processado o mel (dias alternados),

§ Único – Para o processamento visando à obtenção de pólen desidratado, a sala deverá ser equipada com um sistema de desumidificação e equipamento adequado para a secagem do produto.

Art.42-Tolerar-se-á a utilização do mesmo depósito e da mesma expedição para todos os produtos apícolas;

Art.43-Os estabelecimentos de mel e produtos apícolas, para serem registrados no SIM, deverão possuir basicamente uma zona para recepção, uma zona para processamento e outra para expedição, separadas por paredes completas;

§ Único – As zonas de recepção e de expedição podem, a critério do SIM, ser comunicantes, desde que não haja sobreposição do fluxo de matérias-primas com o de produtos prontos embalados ou outros riscos de contaminação destes produtos.

Art.44-A zona de recepção deverá dar condições para o recebimento seguro, higiênico e ordenado dos produtos apícolas e para a devida organização de seus equipamentos de transporte;

§ 1º- A área de lavagem e de higienização de recipientes e vasilhames poderá ser anexa à recepção, porém, de modo que não haja interferência na higiene e na qualidade do mel e dos produtos apícolas;

§ 2º- É obrigatório um local apropriado para o depósito de caixas, de quadros, de melgueiras e de outros equipamentos de transporte de produtos apícolas;

§ 3º-Quando o processamento incluir a extração do mel e este ocorrer em zona urbana, as melgueiras com quadros deverão sempre ser armazenadas em local que não permita a entrada de abelhas.

Art.45-A zona de processamento é composta pelos setores de manipulação e industrialização da matéria-prima, embalagem e rotulagem do produto pronto, devendo dispor de lavatório para a higienização e secagem das mãos dos manipuladores;

§ Único- A área de industrialização deverá ser constituída por tantos setores quantos sejam necessários, de modo a evitar a contaminação cruzada e o contra-fluxo, permitindo a funcionalidade das operações.



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

Art.46-São considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento dos estabelecimentos de mel e produtos apícolas: O setor de lavagem e desinfecção de vasilhames; o setor de guarda de recipientes, embalagens e dos utensílios utilizados no envase dos produtos; sanitários ou vestiários, bem como são considerados Anexos Opcionais: Escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos, almoxarifado, etc.

§ 1º-É opcional a instalação de laboratório próprio para as análises da qualidade dos produtos apícolas nos estabelecimentos classificados neste Decreto como Unidade Básica de Extração e Unidade Básica de Processamento,

§ 2º-Para a unidade básica de processamento, será exigido, na recepção, o controle do teor de umidade do mel, por meio de um refratômetro de mão ou de mesa,

§ 3º-Do Entrepasto de Mel será exigido laboratório próprio ou terceirizado, reconhecido pelo SIM, visando ao controle interno de qualidade dos produtos apícolas.

Art.47-Compreende-se por utensílios para execução das operações de cada setor: Facas, desoperculadores, caixas, baldes, potes, filtros, mesas, estrados, etc., e deverão ser de material impermeável e resistente, de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção,

§ 1º- São vedados os utensílios constituídos de madeira, quando utilizados na área de processamento do mel,

§ 2º- Os utensílios que entrarem em contato com o mel, deverão ser de aço inoxidável.

Art.48- Compreende-se por equipamentos para estabelecimento de mel: Tanques de banho-maria, de decantação, de pré-aquecimento com dupla-camisa, de depósito, de fusão, etc.; centrífugas, secadores, "freezers"; geladeiras; pasteurizadores; desumidificadores; envasadoras; bateadeira/misturadeira; seladoras; prensas, entre outros, de acordo com a demanda do estabelecimento.

§ Único – Os equipamentos deverão ser de material resistente, impermeável, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entrarem em contato direto com a matéria-prima ou com os produtos em fabricação deverão ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM;

Art.49- Os setores de fabricação deverão possuir ainda as seguintes características:

I-Piso impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com declividade mínima de 2% em direção aos ralos para o escoamento das águas residuais; Os ângulos entre o piso e as paredes deverão ser arredondados;

II-Paredes lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção, de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, com portas e janelas impermeabilizadas, teladas, em número suficiente;

III-Cobertura de laje, estrutura metálica ou telhas de fibrocimento, resistente a umidade e vapores, de forma a evitar o acúmulo de sujidades, não havendo necessidade de forro, se a cobertura for muito bem vedada;

IV-Pé-direito adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição dos equipamentos, e de altura suficiente para que haja boa condição de temperatura e umidade dentro de todos os setores;

V-Iluminação e ventilação naturais suficientes;



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

VI-Pia com água potável clorada e com vazão e quantidade suficiente.

Art.50- Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos de mel deverão ser mantidos em condições de organização geral e higiene antes, durante e após os trabalhos;

Art.51- Os pisos e as paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no estabelecimento, deverão ser lavados diariamente e higienizados pelo emprego de substâncias previamente aprovados pelo SIM;

§ Único – Os pisos, ralos e canaletas deverão ser submetidos à cuidadosa lavagem geral, com água sob pressão e detergentes apropriados, seguidos de sanitização com produtos aprovados pelo SIM.

Art.52 – O teto ou forro deverão ser mantidos limpos, exigindo-se periódica higienização;

Art.53-Os utensílios, tais como escovas e vassouras, utilizados para a limpeza das paredes e dos pisos não poderão ser utilizados na limpeza de qualquer equipamento ou utensílio, sob qualquer pretexto;

§-Único- Os utensílios de limpeza das instalações sanitárias são de uso exclusivo destas dependências.

Art.54-Todos os equipamentos e utensílios deverão estar convenientemente limpos no início dos trabalhos e no decorrer das operações.

§-Único- Pelas peculiaridades que apresenta o mel, para a higienização de vasilhames, equipamentos e utensílios, recomenda-se a lavagem, com uso de detergentes aprovados pelo SIM, a temperaturas entre 40 e 45°C, para facilitar a solubilização dos resíduos de mel, seguindo-se de enxágue com água potável abundante.

Art.55- Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a recepção até o envase, deverá possuir hábitos de higiene capazes de garantir a limpeza, sanidade dos alimentos e higiene das instalações.

§-1º- Deverá, ainda, todo o pessoal, atender as seguintes exigências:

I- Manter o asseio corporal e do vestuário;

II- Quando nas dependências de processamento, fazer uso do vestuário adequado, limpo e de cor branca, composta por calça, jaleco, avental plástico, botas de borracha e gorro ou outro dispositivo que cubra adequadamente os cabelos;

III- Ter as unhas bem aparadas e sem pintura, mãos e antebraços sem ferimentos ou curativos, limpos e lavados com água e sabão inodoro, antes do início das atividades e após uso das instalações sanitárias;

IV- Não fazer refeições ou fumar nas dependências de processamento;

V- Apresentar ao SIM, anualmente, atestado de saúde emitido por médico credenciado ou aceito pelo SIM;



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

VI-Não será permitido o uso de adereços, como anéis, colares, brincos, relógios de pulso ou pulseiras.

Art.56- As embalagens dos produtos apícolas objetos deste Decreto deverão ser previamente aprovadas pelo SIM;

§-Único- As embalagens deverão possuir sistema de fechamento lacrado de modo a impedir sua violação, cujo método deverá ser previamente aprovado pelo SIM.

Art.57-Os materiais a serem utilizados na confecção das embalagens para todos os produtos apícolas poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro ou outros aprovados pelo SIM;

§-Único- Conforme a apresentação da embalagem, se necessário, ela deverá ser sanitizada antes da operação de envase, por meio de procedimentos e/ou produtos químicos previamente aprovados pelo SIM.

Art.58-Os rótulos, em papel adesivo ou colante ou filme plástico, deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I-Nome verdadeiro do produto, sem intercalação de outros dizeres e desenhos, de acordo com sua classificação;

II-Lista de ingredientes, quando se tratar de combinações de produtos apícolas;

III-Nome completo do produtor, com os respectivos CPF., CGC. ou número do cartão de produtor rural;

IV-Marca ou nome fantasia do produto;

V-Nome e endereço do estabelecimento, especificando o município;

VI-Número do lote, data de fabricação ou de embalagem e data de validade;

VII-Peso líquido do produto ou indicação para que seja pesado na presença do consumidor;

VIII-Temperatura de conservação a que deve ser submetido o produto quando ele contiver geléia real ou pólen;

IX-Chancela ou Selo do Serviço de Inspeção Municipal-SIM;

§-Único- Deverão ser observadas as demais exigências previstas no Código de Defesa do Consumidor.

Art.59-A reutilização de embalagens ou a cessão de rótulos a terceiros, por quaisquer circunstâncias, serão consideradas infrações e implicará aplicação das sanções legais pertinentes;

Art.60-O mel de abelhas, a geléia real, o pólen e a própolis deverão ser transportados da fonte de produção para os estabelecimentos de beneficiamento em embalagens adequadas e específicas para a finalidade, fechadas e protegidas do sol, da chuva e da poeira;

§-1º-A geléia real deverá ser transportada sob refrigeração, sendo aceitáveis para tanto seu acondicionamento em caixas isotérmicas com gelo;

§-2º- O pólen deverá ser transportado diretamente nas gavetas de coleta protegidas em filme plástico atóxico ou equivalente ou em recipientes atóxicos devidamente



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

higienizados, até o estabelecimento de processamento onde será armazenado, preferencialmente a -17°C.

Art.61-A caracterização de qualquer tipo de fraude ou infração, bem como o descumprimento das normas deste Decreto e da Legislação pertinente em vigor sujeitará o infrator às sanções legais pertinentes;

Art.62-Nos casos de cancelamento do registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal os rótulos, as embalagens com rotulagem e os selos adesivos contendo a chancela do SIM.

Art.63- Será mantido no estabelecimento de mel e produtos apícolas um livro de registro de inspeção, com termo de abertura lavrado pelo SIM na data de início do funcionamento regulamentado do estabelecimento.

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art.64-Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I- “Entrepósitos de ovos”;

II-“Indústria de conserva de ovos”.

§-1º-Entende-se por “entrepósito de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e acondicionamento, identificação e distribuição de ovos ao natural, dispondo ou não de instalação para sua industrialização;

§-2º-Entende-se por “indústria de conserva de ovos” o estabelecimento destinado a industrialização de ovos.

SEÇÃO ÚNICA
NORMAS PARA O FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE OVOS
E DERIVADOS

Art.65- O estabelecimento de ovos e derivados, deve satisfazer o seguinte:

- I- Dispor de sala ou área coberta para recepção;
- II- Dispor de dependência para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação do ovo;



PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

- III- Dispor de área para classificação comercial;
- IV- Dispor, quando for o caso, de dependência para industrialização;
- V- Dispor, quando for o caso, de câmara fria.

Art.66- A indústria de conserva de ovos terá dependência apropriada para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL E
SEUS DERIVADOS

Art.67- Os estabelecimentos de produtos de origem vegetal e seus derivados, são classificados em:

- I- “Unidade de Produção de Hortifrutigranjeiros”;
- II- “Entrepósitos de Produtos de Origem Vegetal”.

§ 1º- Entende-se por “Unidade de Produção de Hortifrutigranjeiros”, a propriedade rural com produção de hortifrutigranjeiros para qualquer finalidade comercial.

§-2º- Entende-se por “Entrepósitos de Produtos de Origem Vegetal”, o estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, beneficiamento, processamento, classificação, conservação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição de produtos de origem vegetal e hortifrutigranjeiros.

SEÇÃO ÚNICA
NORMAS PARA O FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS
DE ORIGEM VEGETAL E SEUS DERIVADOS

Art.68- O estabelecimento de produtos de origem vegetal e seus derivados, deve satisfazer as seguintes exigências:

- I- Possuir dependência ou local próprio para recebimento de produtos, facilitando sua classificação e seleção;
- II- Possuir altura e dimensão compatíveis com o volume e o produto processado;
- III- Observar o período de carência mínimo de agrotóxicos, quando estes forem usados nos produtos hortifrutigranjeiros;



**OURO
PRETO**

PATRIMÔNIO
CIDADÃO

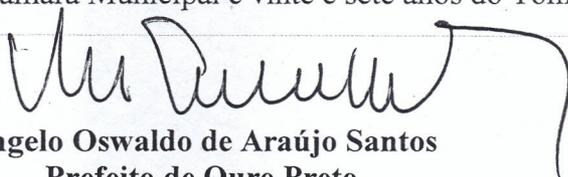
PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO PRETO

- IV- Proceder periodicamente, análise laboratorial da água utilizada para irrigação de produtos hortifrutigranjeiros, observando os padrões microbiológicos e físico-químicos;
- V- Dispor de separação física entre a área de recebimento da matéria-prima e a destinada à manipulação, seleção, classificação e embalagem do produto final.

Art.69-As dúvidas de interpretação dos dispositivos deste Decreto serão esclarecidas pela Secretaria Municipal de Agropecuária.

Art.70-Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Ouro Preto, Patrimônio Cultural da Humanidade, 25 de Maio de 2009, duzentos e noventa e sete anos da instalação da Câmara Municipal e vinte e sete anos do Tombamento.

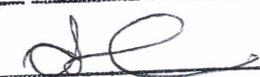

Angelo Oswaldo de Araújo Santos
Prefeito de Ouro Preto



PUBLICAÇÃO

Publicad o, mediante afixação nas portarias dos prédios da Prefeitura e da Câmara Municipal, nos termos do art. 32, da Lei Orgânica Municipal, em

26/05/2009


Secretaria Municipal de Governo