



Prefeitura do Município de Taquarituba

DECRETO Nº 048/93.

DE 26 DE AGOSTO DE 1.993.

"DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO PARA OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL."

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA - SP, no uso de suas atribuições legais, e nos termos da Lei Municipal Nº 977/93 de 14/06/93,

D E C R E T A

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

ARTIGO 1º- Os estabelecimentos de produtos de origem animal - só poderão funcionar se devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeitas as seguintes condições - básicas:

1- Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis, de qualquer natureza;

2- Ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros, e dispor de área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

PARÁGRAFO ÚNICO- Excetuam-se das exigências contidas no item 2 as empresas já instaladas e que não disponham de afastamento em relação as vias públicas, desde que as operações de recepção e expedição ocorram no interior da área do estabelecimento, hipótese em que as áreas construídas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de vitrais fixos, ou seja paredes/ desprovidas de abertura para via pública, estando suas áreas de ventilação e iluminação voltadas para os pátios internos ou entradas laterais/

Afixado no mural do Paço Municipal
Taquarituba - SP 26 / 08 / 93

pad não registado e fongodona



existentes.

3- Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as particularidades - de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nessas dependências.

PARÁGRAFO ÚNICO- A iluminação artificial, quando feita através de luz fria, deverá ter as lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

4- Dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, devendo sua distribuição, nas instalações, ser externa com proteção através de conduítes ou calhas apropriadas, e de forma a não prejudicar os trabalhos das dependências.

5- Possuir pisos de material impermeável, resistentes à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinados, construídos de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como permitir sua limpeza e higienização.

6- Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de pelo menos 2 (dois) metros, com ângulos e cantos arredondados preferentemente.

7- Ter os parapeitos das janelas chanfrados.

8- Possuir forro de material resistente à umidade e a vapores construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e a contaminação e que propicie perfeita higienização.

PARÁGRAFO ÚNICO- O forro de que cuida o item 8 poderá ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e de modo a assegurar perfeita higienização.

9- Só possuir telhado de meia águas quando puder ser mantido/ o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes.

10- Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam, para recebimento, industrialização, em



balagem, depósito e expedição de produtos comestíveis sempre separados, por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis.

11- Dispor, quando necessário, de dependência para administração, oficinas e depósitos diversos separados preferentemente, de corpo/industrial.

12- Dispor de rede de abastecimento de água, para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

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

14- Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivos adequados que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a tubos coletores, no sistema geral de escoamento, de toda canalização e de dispositivo para depuração artificial das águas servidas, de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

15- Dispor, conforme legislação específica, de vestiários e sanitários adequadamente instalados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso direto às dependências industriais quando localizados em seu corpo, vedado o uso das chamadas "Bacias Turcas".

16- Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de higienização para mãos e botas.

17- Possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes seguro a capacidade e a finalidade do estabelecimento.

18- Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecendo os princípios de técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de sub-produtos não comestíveis.

19- Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis em estru-



Fls. IV.

Prefeitura do Município de Taquarituba

tura de material adequado, e construídas de forma a permitir fácil e / perfeita higienização.

20- Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização.

PARÁGRAFO ÚNICO- Os tanques, segundo sua finalidade, podem / ser de alvenaria convenientemente revestidos de material cerâmico, com rejuntamento reforçado.

21- Dispor de dependências para armazenamento do combustível u tilizado na produção do vapor.

22- Dispor de depósitos adequados para guarda de ingredien - tes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza, utilizau dos no estabelecimento.

23- Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o ex terior ou outra cobertura de modo a impedir a entrada de insetos.

24- Dispor de dependências, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessou do serviço de inspeção, que a juízo da chefia compreenderá sala de trabalho, laboratório, arquivos, mobiliário, vestiário e instalações sanitárias, separadas do corpo industrial e localizadas à entrada do estabelecimento.

25- Dispor de eficiente proteção contra roedores.

26- Possuir mezaninos, quando permitidos, com pé direito míniu mo de 2,5 metros, desde que não dificultem a iluminação ou o arejamento das salas contíguas.

27- Possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construídas de acordo com as normas e legislação pertinentes / em vigor.

PARÁGRAFO ÚNICO- As escadas em caracol só serão permitidas cou mo escadas de emergências.

28- Possuir elevadores, monta-cargas, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico que ofereçam garantia de resistência, seguu rança e estabilidade.



29- Possuir refeitório convenientemente instalado, atendendo/ à legislação pertinente em vigor.

CAPÍTULO II

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

ARTIGO 2º- É indispensável, para que se mantenham as condições de higiene dos estabelecimentos que se obedecem as seguintes determinações:

1- Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos/ devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após à realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão/ destino conveniente, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

2- Os equipamentos, utensílios e demais materiais serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, empregando-se denominações comestíveis, não comestíveis e condenados, e a cor vermelha para identificar os que contenham matérias primas não comestíveis.

3- Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados com água quente sob pressão, diariamente, e convenientemente desinfectados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal).

4- Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso só é permitido nas dependências do estabelecimento mediante conhecimento e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.

PARÁGRAFO ÚNICO- Não será permitido o emprego de produtos biológicos para os fins deste item.

5- É proibida a permanência de animais no recinto do estabelecimento.



cimento.

6- Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde/ o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros; o mesmo deve ocorrer com os que trabalham com produtos/ não comestíveis, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

7- O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necrópsias, fica obrigado a usar luvas, devendo desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

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

9- É proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência do estabelecimento.

10- Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

11- Todas as vezes em que for necessário, a inspeção municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma de pisos, paredes, tetos e equipamentos.

12- A critério da Inspeção Municipal pode se dispensar a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

13- As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem/ ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

14- Durante a fabricação, embarque e transporte, os produtos/ devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

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



16- É permitida a critério da Inspeção Municipal, o emprego / de continentes de madeira no acondicionamento de matérias primas que se destinam a embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário adequado e impermeável.

17- Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteiras de saúde fornecida pela autoridade sanitária oficial, devendo apresentar-se em condições de saúde; anualmente serão submetidos a exame em repartições de saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

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

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

20- O estabelecimento deve propiciar meios adequados para desenvolver nos funcionários o interesse por hábitos higiênicos próprios ao desempenho de atividades na produção de alimentos.

21- Os detalhes sobre a rede de abastecimento de água em cada estabelecimento no tocante à qualidade, quantidade, canalização, captação, filtração, tratamento e distribuição devem ser fixados pela Inspeção Municipal, por ocasião da aprovação dos projetos.

22- A distribuição da rede de esgotos, compreendendo canalizações, ralos, sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros será fixada pela Inspeção Municipal, para cada estabelecimento.

23- Em nenhuma hipótese será permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.



24- É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras / frias ou de cura, material estranhos aos trabalhos de dependência.

25- Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho. Os estabelecimentos devem ter em estoque / desinfetante aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

26- As câmaras frias devem corresponder as mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez a cada 6 (seis) meses.

27- Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo da Inspeção Municipal, será obrigatória a existência de vários depósitos / de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

CAPÍTULO III

DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

ARTIGO 3º- O registro é providência exclusiva do S.I.M. que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes, do / processo, o título de registro.

PARÁGRAFO ÚNICO- Estão sujeitos a registro todos os estabelecimentos que exerçam qualquer das atividades relacionadas na Lei de criação do S.I.M.

ARTIGO 4º- O estabelecimento é uma providência de alçada do - S.I.M., que outorga ao estabelecimento, uma vez cumpridas as exigências, o título de registro.

ARTIGO 5º- Para fins de registro, será necessário completar / os seguintes procedimentos:

- 1- Apresentação da documentação
- 2- Formação do processo de registro
- 3- Execução e fiscalização das obras
- 4- Conclusão das obras

PARÁGRAFO ÚNICO- Aos estabelecimentos já existentes será concedido um prazo, pelo serviço de inspeção, para que se adaptem a estas / normas.



ARTIGO 6º- Deverá ser apresentada ao médico veterinário chefe da Inspeção Municipal a documentação a seguir elencada, que se trate de estabelecimento que se vise construir, ou em fase de construção ou construído:

1- Requerimento da firma interessada, dirigido ao Médico-Veterinário chefe do Serviço de Inspeção, solicitando aprovação do projeto;

2- Memorial Descritivo da Construção, em duas vias assinado - por engenheiro e menção do número de sua carteira no CREA, contendo informações objetivas e detalhadas sobre a obra, em especial com referência ao sistema de abastecimento de água (fonte de captação, volume, tratamento e distribuição de água), rede de esgotos, pé direito das dependências, largura das portas de câmaras frias;

3- Memorial Econômico-Sanitário, em duas vias, de acordo com o modelo constante destas normas, com o questionário preenchido da forma mais ampla e elucidativa possível. Se o projeto se referir a matadouro de qualquer espécie animal, deve ser mencionada a velocidade horária máxima de matança e a capacidade máxima diária de abate (em função da sala de matança, graxaria, câmara frigoríficas e currais);

4- Documentos expedidos pela Prefeitura Municipal, CETESB e Serviço de Saúde autorizando a construção e o funcionamento do estabelecimento no terreno indicado no projeto.

5- Plantas, que podem ser apresentadas, preliminarmente, em / duas vias, em cópias heliográficas.

§ 1º- As plantas exigidas são as seguintes:

a) Planta de situação, contendo detalhes sobre as rede de esgoto e de abastecimento de água, na escala de 1:100.

b) Planta baixa das instalações e equipamentos, na escala de 1:100;

c) Planta de fachada e cortes longitudinal e transversal na escala mínima de 1:100.

§ 2º- As dependências possuidoras de aparelhamento, a exemplo das salas de matanças, graxarias, triparias, salas de fabricação de queijos, devem mostrar, em detalhes, as linhas de equipamentos e a sua



precisa localização em plantas na escala de 1:100.

§ 3º- As cores regulamentares a serem usadas nas plantas são:

- a) Nos estabelecimentos novos, cor preta;
- b) Nos estabelecimentos a construir, ampliar e remodelar:
 - 1) Cor preta, para as partes a serem conservadas;
 - 2) Cor vermelha, para as partes a serem construídas;
 - 3) Cor amarela, para as partes a serem demolidas;
 - 4) Cor azul, para os elementos construídos em ferro e aço;
 - 5) Cor cinza, pontilhadas de nanquim, para as partes de con -

creto;

- 6) Cor "terra de siene" para as partes de madeira.

§ 4º- As plantas ou projetos devem conter também:

- 1) A posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- 2) A localização das partes dos prédios vizinhos construídos/sobre as divisas dos terrenos;
- 3) A data e assinatura do engenheiro responsável e o número - de sua carteira do CREA.

ARTIGO 7º- Após a análise dos documentos, o Veterinário Chefe da Inspeção Municipal providenciará a feitura do respectivo laudo de inspeção que será datilografado em duas vias e deverá conter, detalhadamente, todos os elementos requeridos.

PARÁGRAFO ÚNICO- Em caso de estabelecimento já existente, ou em fase de construção, o técnico fará um laudo de vistoria, também em duas vias, com todos os pormenores sobre o estabelecimento ou sobre a obra.

ARTIGO 8º- Formado um expediente com os documentos mencionados anteriormente, será o pedido protocolado, passando a construir o Processo de Registro do Estabelecimento.

ARTIGO 9º- O processo receberá os estudos do setor competente, e será remetido ao Médico-Veterinário chefe do serviço de inspeção, o qual dará seu parecer.

§ 1º- O chefe do serviço de inspeção dará conhecimento à fir



ma interessada do parecer.

§ 2º- No caso de o projeto não ser aprovado pelo S.I.M., a firma interessada poderá apresentar novo projeto Ou reformular o anteriormente apreciada, e requerer seu reexame.

ARTIGO 10º- Somente depois de a firma haver recebido o comunicado da aprovação do projeto, é que as obras poderão ter início.

ARTIGO 11º- Durante o andamento das obras, a inspeção periodicamente a vistoriará para certificar-se de estarem sendo executadas em conformidade com as plantas aprovadas.

PARÁGRAFO ÚNICO- Verificada discrepância com o projeto aprovado, as obras serão embargadas, para a devida correção.

ARTIGO 12º- Para efetuar modificação na planta já aprovada, a firma interessada, fará constar, em nova planta as alterações.

PARÁGRAFO ÚNICO- Após apreciação e decisão do S.I.M. as obras embargadas serão liberadas.

ARTIGO 13º- Assim que o sistema de abastecimento de água estiver em condições de funcionamento, o serviço de inspeção procederá a coleta de amostras de água para análise.

PARÁGRAFO ÚNICO- Se os resultados dos exames forem condenatórios, após as providências corretivas, novas amostras serão coletadas até que o boletim do exame consiga resultados satisfatórios.

ARTIGO 14º- Quando as obras estiverem concluídas, ou pelo menos em estágio que possibilite ao estabelecimento entrar em funcionamento em condições aceitáveis o serviço de inspeção, providenciará a feitura do laudo de inspeção.

PARÁGRAFO ÚNICO- Se for considerada viável a instalação do serviço de inspeção antes da conclusão de todas as obras programadas, serão especificados os pontos faltantes e o prazo solicitado, por escrito, pela firma para que possa liquidá-los.

ARTIGO 15º- Serão juntados ao processo as plantas definitivas, Boletins de exame de água(bacteriológico e químico) e laudo de inspeção, remetendo-se este, a chefia do serviço de inspeção, que dará o parecer final relativo à instalação e registro do estabelecimento, autorizando a instalação do Serviço de Inspeção Municipal e fornecendo o número de registro do estabelecimento



PARÁGRAFO ÚNICO- Estando o estabelecimento concluído, e concomitante com a exposição do título de Registro, o chefe do Serviço de Inspeção mandará publicar no Boletim do Município, e após, determinará o arquivamento do processo.

ARTIGO 16º- Na hipótese de ter sido instalada o serviço de inspeção sem que o estabelecimento tivesse concluído as suas obras, o chefe do serviço de inspeção, manterá em seu poder o processo de registro até o término da construção, diligenciando no sentido de que seja cumprido o prazo concebido para esse propósito, a fim de se ultimar a expedição do título de Registro.

ARTIGO 17º- Concluído o Registro com a expedição do respectivo título, retornará, o processo a inspeção para seu arquivamento, juntamente com o título de registro, que será entregue ao interessado.

ARTIGO 18º- Para fins de relacionamento, o interessado apresentará ao chefe do serviço de inspeção a documentação competente, que consiste em:

- 1- Requerimento da firma ao Médico-Veterinário Chefe do Serviço de Inspeção solicitando o relacionamento (Registro);
- 2- Memorial Econômico-Sanitário, em duas vias;
- 3- Plantas, em duas vias, com as mesmas especificações exigidas e entrepostos de mel e cera de abelha. Para as fazendas leiteiras requer-se planta geral da situação, em duas vias;

ARTIGO 19º- No caso de fazenda leiteira, apiário ou outros estabelecimentos já em funcionamento, o técnico, depois de efetuar a vistoria, confeccionará, em duas vias, o competente laudo e anexará a documentação já mencionada.

ARTIGO 20º- Em se tratando de entrepostos de mel e posto de recebimento a serem construídos, as plantas serão anexadas aos demais documentos e entregues a Chefia do Serviço de Inspeção, para estudo e aprovação.

ARTIGO 21º- Uma via de cada documento e o título de relacionamento serão entregues ao interessado.

ARTIGO 22º- Constituem obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos:



Prefeitura do Município de Taquarituba

Fls. XIII.

1- Observar e fazer cumprir todas as exigências técnicas contidas nestas normas técnicas;

2- Fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exame laboratorial;

3- 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;

4- Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório bem como para a limpeza, desinfecção e esterelização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

5- 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 reinspecionados, bem como para sequestro de carcaças ou parte de carcaça, matérias-primas ou produtos suspeitos;

6- Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua formação imediata;

7- Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção para análise de matérias ou produtos;

8- Manter pessoal ~~habilitado~~ na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento.

ARTIGO 23º- No caso de cancelamento do registro, encaminhar à sede da inspeção a documentação arquivada, carimbos oficiais, e todo material pertencente a inspeção:

1- Manter livros de escrituração de matérias-primas oriundas/ de outros estabelecimentos inspecionados, para serem utilizadas, no todo ou em parte, na fabricação de produtos e sub-produtos não comestíveis.

ARTIGO 24º- Fornecer, à juízo da inspeção, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural, no caso de estabelecimento de leite e derivados.



CAPÍTULO V

DA IMPLANTAÇÃO OU REAPARELHAMENTO DOS MATADOUROS

ARTIGO 25º- Para implantação ou reaparelhamento dos matadouros devem ser satisfeitas as seguintes condições, além das previstas no Capítulo I e III:

1- Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 1.500 (hum mil quinhentos) litros por bovino, 800 (oitocentos) litros por suíno, 600 (seiscentos) litros por ovino ou caprino e 15 (quinze) litros por ave.

PARÁGRAFO ÚNICO- Do projeto de construção deverão constar detalhes do sistema de abastecimento de água, indicando o tipo de reservatório e sua capacidade, bem como se provém da rede pública, de poço profundo, etc.

2- Dispor de esterilizadores fixos ou móveis para a esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de, no mínimo 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

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

4- Dispor de pocilgas, currais com pisos pavimentados apresentado ligeiro caimento no sentido dos ralos, providos de bebedouros e pontos e água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte tantas vezes quantas forem necessárias.

5- Dispor de espaço mínimo e de equipamentos permitindo que as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, acabamento das carcaças, e de manipulação dos miúdos ocorram com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas entre si, antes de terem sido devidamente



-mente inspecionadas pelo serviço de inspeção.

6- Prover a secção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

7- Possuir mezaninos, quando permitidos, com pé-direito de 2,5 m, desde que não dificultem a iluminação ou o arejamento das salas contíguas.

8- Fazer constar do projeto de construção do matadouro os detalhes do sistema de esgotos, incluindo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadores.

ARTIGO 26º- Para o adequado funcionamento dos matadouros e abatedouros deverão ser adotados os seguintes procedimentos:

1- Permitir o sacrifício dos animais somente 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 pelos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

§ 1º- Para os bovinos e suínos, o espaço de tempo máximo permitido entre a sangria e a evisceração não deve ser maior que 40 (quarenta) minutos.

§ 2º- Para fins de sangria, as aves devem estar presas pelos pés e a escaldagem só pode iniciar-se após o término dessa operação.

2- Depilar e raspar, obrigatoriamente em seguida do escaldamento em água quente às temperaturas limites de 62 a 65°C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados), durante 2 (dois) a 5 (cinco) minutos, toda carcaça de suíno entregue ao consumo com a pele; após a operação depilatória, a carcaça será lavada, convenientemente antes de eviscerada.

3- A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de aves em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças no sistema de refrigeração.

4- A escaldagem deverá obrigatoriamente ser executada logo após o término da sangria sob condições definidas de temperatura e tempo,



Prefeitura do Município de Taquarituba

Fls. XVI.

ajustadas às características das aves em processamento, não se permitin do a introdução de aves ainda vivas no sistema.

5- A depenação deve ser feita, obrigatoriamente, em seguida - ao escaldamento em água quente (imersão).

6- Antes da evisceração as carcaças deverão ser lavadas em chuveiro ou bico de aspersão dotado de água, que deverão ser localiza - dos no início da evisceração.

7- A evisceração deve ser feita sob as vistas do funcionário - do serviço de Inspeção Veterinária, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas, a cabeça e a car - çaça do animal; sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais dependurados nos trilhos nos inter - valos de trabalho.

8- Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por opera - ções imperfeitas, devendo o serviço de inspeção, em casos de contamina - ção por fezes e/ou conteúdo ruminal, condená-las.

9- Todas as operações que compõem a evisceração e ainda a "ins - peção de linha", para as aves, são:

- a) Corte de pele do pescoço e traquéia;
- b) Extração da cloaca;
- c) Abertura do abdômen;
- d) Eventração;
- e) Inspeção;
- f) Retirada das vísceras comestíveis;
- g) Extração dos pulmões;
- H) Toilete Final - (retirada do papo, esôfago, traquéia, pró - ventrículo e intestino);
- i) Lavagem final, interna e externamente.

10- Quando retiradas as vísceras comestíveis (fígado, coração e moela) deverão elas ser lavadas, recolhidas em recipientes adequado e resfriadas. A moela deverá ser aberta, retirado o conteúdo estomacal, a cutícula e a gordura externa.



11- Os pés e o pescoço, acompanhado ou não da cabeça. Quando se tratar de aves deverão ser lavados e recolhidos em recipiente apropriado e resfriados.

12- Marcar a cabeça do animal quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente.

PARÁGRAFO ÚNICO- O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

13- Proibir a prática da insuflação de animais e de órgãos parenquimatosos.

ARTIGO 27º- Na inspeção "ante-mortem" dos animais, deverão ser cumpridos os requisitos elencados nos itens seguintes:

1- Nos estabelecimentos subordinados à inspeção, será permitida de bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.

2- A matança dos equídeos só poderá ser realizada em estabelecimentos especiais dotados de instalações e aparelhagem satisfatórias, a juízo da inspeção municipal.

3- A matança de aves silvestres, consideradas "caça" só poderá ser feita quando elas procederem de criadouros.

4- É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento sem prévio conhecimento das condições de saúde do lote.

PARÁGRAFO ÚNICO- Em caso de suspeita, deve ser feito o exame clínico do animal, isolando-se o lote se necessário e aplicando-se as medidas próprias de política sanitária animal que o caso exigir.

5- Se em virtude do adiantado da hora ou ausência do funcionário responsável houver animais para ingressar no estabelecimento, só poderão eles ingressar em depósito exclusivo a parte, chamado "depósito de chegada" somente podendo dali serem retirados depois de inspecionados.

6- Havendo suspeita de carbúnculo hemático, a inspeção municipal deverá:

a) Observar o animal por 48 (quarenta e oito) horas; se surgi



Prefeitura do Município de Taquarituba

Fls. XVIII.

rem novos casos permitir o sacrifício de todo o lote, no final da matança.

b) Se ocorrerem novos casos, isolar todo o lote e aplicar o soro anti-carbunculozo, ficando os animais em observação por tempo que a inspeção veterinária entender conveniente, sendo no mínimo 21 (vinte e um) dias depois da última morte ou aplicação do soro, para sacrifício - de qualquer animal do lote;

c) Determinar a Limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiverem em qualquer momento esses animais, compreendendo a remoção, a queima de toda a palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em larga escala, de solução de soda a 5% ou outro desinfetante especificamente aprovado pelo órgão próprio.

7- Deve a administração do estabelecimento tomar medidas adequadas no sentido de evitar maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o desembarque.

§ 1º- Proibi-se no desembarque ou movimentação dos animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de qualquer outro que possa lesar o couro ou a musculatura.

§ 2º- O choque elétrico, para mover animais no corredor de abate, terá a menor carga possível, usado com o máximo critério, e não será aplicado, em qualquer circunstância, sobre as partes sensíveis do animal; vulva, ânus, nariz e olhos.

8- É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

§ 1º- O período poderá ser reduzido se o tempo de viagem não for superior a 2 (duas) horas e os animais procederem de campos próximos sob controle sanitário permanente, não podendo ser inferior a 6 (seis) horas.

§ 2º- Nesses casos, a autoridade sanitária de origem deve fornecer documento mencionado claramente as condições de saúde dos animais.

§ 3º- O tempo de repouso, de que trata este item pode ser ampliado, a juízo da inspeção municipal.



Prefeitura do Município de Taquarituba

Fls, XIX.

9- Independentemente do exame na chegada, os lotes são também examinados no dia do abate.

§ 1º- O exame de que cuida esse item será realizado pelo mesmo Médico-Veterinário encarregado da inspeção final na sala de matança.

§ 2º- Em caso de suspeita deverá ser realizado exame clínico/no animal.

10- Nenhum animal, lote ou tropa poderá ser abatido sem autorização do serviço de inspeção.

11- A juízo da inspeção municipal, deve ser evitada a matança de fêmeas em adiantado estado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de gestação), de animais caquéticos, de animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina ou animais que padeçam de enfermidade de que torne a carne imprópria para o consumo.

12- As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não-portadoras de doenças infecto-contagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

PARÁGRAFO ÚNICO- As fêmeas de parto recente ou as que abortaram, só podem ser abatidas no mínimo de 10 (dez) dias após o parto ou aborto, desde que não sejam portadoras de doenças infecto-contagiosas.

13- Animais com sintomas de paralisia "post-partum", e de "doença de transporte", são condenados para abate.

14- É proibido a matança em comum de animais que por ocasião da inspeção "ante-mortem" sejam suspeitos das seguintes zoonoses:

- 1- Artrite infecciosa
- 2- Babesioses
- 3- Bruceloses
- 4- Carbúnculo Sintomático
- 5- Carbúnculo Hemático
- 6- Coriza gangrenosa
- 7- Encefalomyelites infecciosas
- 8- Enterites septicêmicas
- 9- Febre aftosa
- 10- Gangrena gasosa



- 11- Linfagite ulcerosa
- 12- Metro-peritonite
- 13- Mormo
- 14- Para tuberculose
- 15- Pasteureloses
- 16- Pneumoenterite
- 17- Peripneumonia contagiosa
- 18- Doença de Newcastle
- 19- Peste bovina
- 20- Peste suína
- 21- Raiva e pseudo-raiva
- 22- Ruiva
- 23- Tétano
- 24- Tularemia
- 25- Tripanosomases
- 26- Tuberculose

§ 1º- Nos casos comprovados de peste bovina, peripneumonia - contagiosa, carbúnculo hemático, gangrena gasosa, ruiva e mormo devem os animais serem imediatamente sacrificados incinerando-se seus cadáveres, aplicando-se as medidas de defesa sanitária em vigor.

§ 2º- No caso de ocorrência de qualquer outra doença contagiosa não prevista neste item, o sacrifício será feito em separado para melhor estudos das lesões e verificações complementares para diagnósticos.

15- No caso das doenças prevista no item anterior, os animais do respectivo lote devem ficar em observação, por espaço de tempo variável, a juízo do serviço de inspeção, considerada a doença e seu período normal de incubação.

16- São condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentarem edema extenso e generalizado.

§ 1º- Se a anasarca não for generalizada, o animal é abatido em separado ou mesmo isolado para tratamento.

17- Os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculinização, são sacrificados em separado, no fim da matança.



18- Os suínos hiperimunizados para o preparo de soro contra a peste suína só podem entrar no estabelecimento sob inspeção do serviço municipal, se acompanhados de documento oficial que demonstre que a hiperimunização foi concluída há, pelo menos 15 (quinze) dias.

19- É proibida a matança de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

20- Os bovinos, ovinos e caprinos que no exame "ante-mortem" revelem temperatura igual ou superior a 40,5°C (quarenta graus centígrados) serão condenados. Se se tratar de suínos, a temperatura igual ou superior a 41°C (quarenta e um graus centígrados) implica em sua condenação e nas aves temperatura igual ou superior a 43°C (quarenta e três graus centígrados).

21- São condenados os animais em hipotermia.

22- A existência de animais mortos ou caídos, em currais ou outra dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento do serviço de inspeção para que se providencie a necrópsia ou o sacrifício, bem como se determine as medidas que se fizerem necessárias.

23- A direção do estabelecimento deve fornecer, diariamente - ao serviço de inspeção, dados referentes aos animais entrados, constando a procedência, espécie, número, meio de transporte e hora de chegada, por intermédio de um "mapa do movimento de animais", onde constará, também o estoque existente nos currais campos de repousos e outros locais.

24- O Corredor de abate deve ser adequado ao tipo do animal a que se destina.

25- O animal que cair no corredor de abate será, de preferência, insensibilizado no local onde tombou.

26- A inspeção "post-mortem", consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de suas características externas, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.



ARTIGO 28º- A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer ao seguinte procedimento:

1- Observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos.

2- Exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes.

3- Exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes.

4- Exame da cavidade torácica, órgão e gânglio linfáticos correspondentes.

5- Exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos, cavitários, infra-musculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

ARTIGO 29º- Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retromários, os ilíacos, os pré-currais, os pré-escapulares e os pré-peitorais.

§ 1º- Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos pré-escapulares e pré-currais constitui norma geral, praticando-se incisões sempre que necessário, para esclarecimento de anormalidade percebida na palpação.

§ 2º- Nas aves, cujo sistema linfático apresente formações ganglionares (palmípedes em geral).

ARTIGO 30º- Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaça.

ARTIGO 31º- Toda carcaça, partes de cabeça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo humano, deve, ser convenientemente assinalados pelo serviço de inspeção.

§ 1º- Tais carcaças ou partes de carcaça não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa do serviço de inspeção.

§ 2º- As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com carimbos por funcionários do serviços de inspeção.



ARTIGO 32º- Em hipótese alguma será permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame do serviço de inspeção.

ARTIGO 33º- Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinados o esterno, costelas, vértebras e a medula espinhal.

ARTIGO 34º- O couro de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenham tido contato com eles, serão desinfetados por processos previamente aprovados e sob as vistas do serviço de inspeção.

ARTIGO 35º- Carcaças, partes de carcaças ou órgãos atingidos de abcesso ou lesões supuradas devem ser julgados pelo seguinte critério:

1- Quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada.

2- Carcaças ou parte de carcaça que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenados.

3- Abscessos ou lesões supuradas localizadas, podem ser removidas, condenados apenas os órgãos e partes atingidas.

4- Serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia) decorrentes de processo purulento.

§ 1º- Também devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

§ 2º- Faz-se a rejeição parcial nos seguintes casos:

1- Quando as lesões são localizadas, sem complicações secundárias e o animal se encontre em boas condições de nutrição. Neste caso a carcaça deve ser aproveitada, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

2- São condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos,

3- Quando a actinobacilose é discreta e limitada à língua, interessando ou não os gânglios linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação da língua e seus gânglios.



§ 3º- As adenites localizadas implicam em rejeição da região-que drena a língua para o gânglio ou gânglios atingidos.

§ 4º- Devem ser condenadas as carcaças que no exame "post-mortem" demonstrem edema generalizado (anasarca); porém, nos casos discretos e localizados, basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

ARTIGO 36º- Com relação a animais novos, serão condenados nos seguintes casos:

1- Quando a carne tem aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade.

2- Quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto é incompleto e as massas musculares apresentam ligeira infiltração serosa ou pequena nas áreas edematosas.

3- Quando a gordura pré-renal é edematosa, de cor amarelo-sujo ou de um vermelho acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gordura.

ARTIGO 37º- Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (bronco pneumonia verminótica), bem como os que apresentem enfisema aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas sem reflexo sobre a musculatura.

ARTIGO 38º- Devem ser condenadas as carcaças com lesões externas de brucelose.

PARÁGRAFO ÚNICO- Nos casos de lesões localizadas, encaminham-se as carcaças à esterelização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

ARTIGO 39º- São condenadas as carcaças e órgãos dos animais atacados das seguintes doenças: Carbúnculo sintomático, anaplasnose, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizoótico, piroplasmoses, pioemia, septicemia e vacina.

ARTIGO 40º- As carcaças ou partes de carcaça que se contaminam por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

§ 1º- Serão também condenadas as carcaças, partes de carcaça,



órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contaminem por contato com os pisos de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma limpeza completa.

§ 2º- Nos casos do parágrafo anterior, o material contaminado pode ser destinado à esterelização pelo calor, a juízo do serviço de inspeção, tendo-se em vista a limpeza praticada.

ARTIGO 41º- Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pêlos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

1- Não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático.

2- Quando o reconhecimento ocorrer depois de evisceração, impõe-se imediatamente limpeza desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como: serras, ganchos, e equipamentos em geral, bem como a instrumentária dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado.

3- Uma vez constatada a presença de carbúnculo, a matança é automaticamente interrompida e imediatamente se inicia a desinfecção.

4- Recomenda-se para a desinfecção o emprego de uma solução a 5% (cinco por cento) de hidróxido de sódio (contendo no mínimo, noventa e quatro por cento deste sal). A solução deverá ser recente e empregada imediatamente, tão quente quanto possível, tomadas as medidas de precaução, tendo em vista sua natureza extremamente cáustica; deve-se ainda fazer proteger os olhos, sendo prudente em caso de queimaduras pela solução desinfetante.

5- A aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir abundante lavagem com água corrente.

6- O pessoal que manipulou material carbunculoso, depois de a curada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio a 1:1000 (um por mil), por contato no mínimo durante um minuto.

7- Todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive cascos,



chifres, vísceras e seu conteúdo, que entrarem em contato com animais - ou material infeccioso, devem ser condenados.

8- A água do tanque de escaldagem de suínos, por onde tenha - passado animal carbunculoso, também receberá o desinfetante, e será imediatamente lavado e desinfetado.

ARTIGO 42º- Nos casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total, pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.

ARTIGO 43º- São condenadas carcaças em estado de caquexia.

ARTIGO 44º- Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional.

ARTIGO 45º- São condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

ARTIGO 46º- Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quanto exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º- Também são condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que em área muito limitada.

§ 2º- A rejeição será também total, quanto o processo coexistir com lesões inflamatórias de origem gástrico ou intestinal e, principalmente, quando se tratar de vitelos, suínos e equídeos.

§ 3º- Faz-se rejeição parcial quando a alteração é limitada a um grupo muscular e as modificações musculares são pouco acentuadas, com negatividade, do exame microscópico direto, destinando-se a carcaça à esterelização pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

ARTIGO 47º- Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxi-infecção alimentar, devem ser condenadas. Consideram-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

- 1- Inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges.
- 2- Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica.
- 3- Septicemia ou pídemia de origem traumática ou sem causa evi



denciada.

4- Metrite ou mamite aguda difusa.

5- Poliartrite.

6- Flebite umbelical.

7- Pericardite traumática ou purulente.

8- Qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada a nefrite, aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação difusa do couro.

ARTIGO 48º- Os fígados com cirrose atrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

PARÁGRAFO ÚNICO- São também condenados os fígados com cirrose decorrente de localização parasitária.

ARTIGO 49º- Serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus Bovis" ou quando a carne é aquosa ou descorada.

§ 1º- Entende-se por infestação intensa a comprovação de um ou mais cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura e numa área correspondente a aproximadamente à palma da mão.

§ 2º- Faz-se a rejeição parcial nos seguintes casos:

1- Quando se verifique infestação discreta ou moderada, após cuidadoso exame sobre o coração, músculos da mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como sobre músculos facilmente acessíveis. Neste caso devem ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos: as carcaças são recolhidas às câmaras frigoríficas ou desossadas e a carne tratada por salmora, pelo prazo mínimo de 21 (vinte e um) dias em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento. Esse período pode ser reduzido para 10 (dez) dias, desde que a temperatura na câmara seja mantida sem oscilação e no máximo de 1º C (hum grau centígrado).

2- Quando o número de cistos for maior que o mencionado do item anterior, mas a infestação não alcance generalização, a carcaça será destinada a esterilização pelo calor.



3- Podem ser aproveitadas para consumo as carcaças que apresentem um único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.

§ 3º- As vísceras, com exceção dos pulmões, coração e porção carnosa do esôfago e a gordura das carcaças destinadas ao consumo ou à refrigeração, não sofrerão qualquer restrição, desde que consideradas intensas de infestação. Os intestinos podem ser aproveitados para envoltório.

§ 4º- Quando se tratar de bovinos com menos de 6 (seis) meses de idade, a pesquisa do "Cysticercus Bovis" pode ficar limitada a um cuidadoso exame da superfície do coração e de outras superfícies musculares normalmente visíveis.

§ 5º- Na rotina de inspeção obedecem-se às seguintes normas:

1- CABEÇA: Observam-se e incisam-se os masseteres e pterigóideos internos e externos.

2- LÍNGUA: O órgão deve ser observado externamente, palpado e praticados cortes quando surgir suspeita quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos músculos da cabeça.

3- CORAÇÃO: Examina-se a superfície externa do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base à ponta, através da parede do ventrículo esquerdo e do septo interventricular, examinando-se as superfícies de cortes, bem como as superfícies mais internas dos ventrículos.

A seguir praticam-se largas incisões em toda a musculatura do coração, tão numerosas quanto possível, desde que já tenha sido verificada a presença de "Cysticercus Bovis", na cabeça ou na língua.

4- INSPEÇÃO FINAL: Na inspeção final identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examina-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, inclusive seus pilares, bem como os músculos do pescoço, estendendo-se o exame aos intercostais e a outros músculos desnecessários que possam depreciar a carcaça.

ARTIGO 50º- Os animais que apresentem contusões generalizadas devem ser condenados.



PARÁGRAFO ÚNICO- Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser salga, salcicharia ou conserva, a juízo do serviço de inspeção, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

ARTIGO 51º- A Cisticercose (C. Teneucollis), estrogilose, teníase, ascaridioses, bem como outras parasitoses não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não sejam secundadas por alterações da carne; devendo apenas órgãos e partes afetadas serem condenados.

ARTIGO 52º- As carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver coquexia consecutiva.

ARTIGO 53º- Podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinocose, desde que concomitantemente haja caquexia.

§ 1º- Órgãos e as partes atingidas serão sempre condenados.

§ 2º- Fígados portadores de uma ou de outra lesão equinocose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional a juízo de serviço de inspeção e após remoção e condenação das partes atingidas.

ARTIGO 54º- As carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia consecutiva, devem ser condenadas.

PARÁGRAFO ÚNICO- Os intestinos ou partes de intestinos podem ser aproveitados, sempre que os módulos sejam em pequeno número e possam ser extirpados.

ARTIGO 55º- As carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

§ 1º- Os fetos serão condenados;

§ 2º- Quando houver aproveitamento de couros de fetos, sua retirada deve ser feita na graxaria.

ARTIGO 56º- As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

§ 1º- A presença de pus nas mesmas, entrando em contato com a carcaça ou partes dela, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

§ 2º- O aproveitamento de glândula mamária para fins alimentí



cios pode ser permitido depois de rigoroso exame de órgão. Sua retirada da carcaça deve ser feita com o cuidado de manter a identificação de sua procedência.

§ 3º- As glândulas mamárias portadoras de mastite, bem como as de animais reagentes à brucelose, serão sempre condenadas.

ARTIGO 57º- Condenam-se as línguas portadoras de glossite.

§ 1º- Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas à salsicharia, para aproveitamento após cozimento e retirada do epitélio.

§ 2º- É proibido o enlatamento dessas línguas, mesmo quando apresentarem lesões cicatrizadas.

ARTIGO 58º- São condenados os fígados com necrose nodular.

PARÁGRAFO ÚNICO- Quando a lesão coexiste com outras alterações, da carcaça também deve ser condenada.

ARTIGO 59º- Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela tensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo aponevroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

§ 1º- Quando tais carcaças não revelem caracteres de infecção ou intoxicação e venham a perder a cor normal após a refrigeração, podem ser dadas ao consumo.

§ 2º- Quando, no caso do parágrafo anterior as carcaças conservem sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo do serviço de inspeção.

§ 3º- Nos casos de coloração amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e víscera são normais e o animal se encontra em bom estado de engorda com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser dada ao consumo.

§ 4º- O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo-esverdeada será sempre realizado com luz natural.



§ 5º- Sempre que houver necessidade, o serviço de inspeção - lançará mão de provas de laboratório.

ARTIGO 60º- As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

ARTIGO 61º- Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e encocardite.

PARÁGRAFO ÚNICO- Os corações com linfagiectasia podem ter aproveitamento condicional.

ARTIGO 62º- A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

PARÁGRAFO ÚNICO- Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

ARTIGO 63º- São condenados as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

PARÁGRAFO ÚNICO- Quando a infestação já determinou alterações musculares com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo-se e condenando -se as partes atingidas.

ARTIGO 64º- Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

ARTIGO 65º- São condenados os pâncreas infestados pelo "Eutritema caelomáticum".

ARTIGO 66º- Devem ser condenados os rins císticos.

ARTIGO 67º- As carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caqueixa ou de reflexo sobre musculatura, devem ser condenadas.

PARÁGRAFO ÚNICO- Quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser dada ao consumo, depois de remoção e condenação das partes afetadas.

ARTIGO 68º- Nos casos de teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose), obedecem-se as seguintes normas:



- 1- Quando no exame "ante-mortem" o animal estava febril;
- 2- Quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;
- 3- Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações-ou, ainda nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;
- 4- Quando ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alterações de suas serosas;
- 5- Quando houver lesões militares de parênquimas ou serosas;
- 6- Quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, considerando-se o processo nestas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

7- Quando existir tuberculose generalizada.

§ 1º- A tuberculose é considerada generalizada, quando além das lesões do aparelho respiratório, digestivo e seus gânglios linfáticos, são encontradas, lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, útero, testículos, capsulas, supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos ambos os pulmões, também evidenciam generalização.

§ 2º- A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:

- 1- Quando partes da carcaça ou órgão apresentem lesões de tuberculose;
- 2- Quando se trate de tuberculose localizada em tecidos imediatamente sob a musculatura, como a tuberculose da pleura e peritônio parietais neste caso a condenação incidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;
- 3- Quando partes da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;
- 4- As cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondam a carcaças julgadas em condições de consumo e desde que na cabeça as lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas em condições de esterelização pelo calor, após remoção e conde-



nação dos tecidos lesados;;

5- Devem ser condenados os órgão cujos gânglios linfáticos - correspondentes apresentem lesões tuberculosas;

6- Intestino e mesentério com lesões de tuberculose são também condenados, a menos que as lesões sejam discretas, confinadas a gânglios linfáticos e a respectiva carcaça não tenha sofrido qualquer restrição, nestes casos os intestinos podem ser aproveitados como envoltório e a gordura para a fusão, depois de remoção e condenação dos gânglios atingidos.

§ 3º- Após esterelização pelo calor podem ser aproveitadas as carcaças com alterações de origem tuberculosa, desde que as lesões sejam discretas, localizadas, calcificadas, ou encapsuladas e estejam limitadas a gânglios e órgãos não havendo evidência de uma invasão recente do bacilo tuberculoso, através do sistema circulatório e feita sempre remoção e condenação das partes atingidas.

ARTIGO 69º- Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos anteriores, além dos seguintes:

1- Os suínos atingidos de urticária "Cemodex folliculorum", - eritema e esclerodermia podem ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal;

2- É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestações intensas por "Cysticercus callulosae", para o fabrico de banha rejeitando-se as demais partes do animal;

3- Deve ser condenada a carcaça sempre que o efisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

PARÁGRAFO ÚNICO- Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

4- As lesões de gorduras per-renal provocadas pelo "Stephanurus dentatus", implicam na eliminação das partes alternadas, devendo-se entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes à carcaça.

5- A verificação de numerosas vesículas na pele, implica na



remoção da mesma.

6- Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem coloração amarelo intenso ou amarelo-esverdeada.

7- Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

ARTIGO 70º- Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se além das normas anteriormente descritas, as seguintes:

1- Não tendo sido constatada no Estado a brucelose em caprinos, o serviço de inspeção procederá como se segue:

a) Condenação das carcaças que mostrem lesões imputáveis à brucelose;

b) Coleta, de sangue nos casos internos, para imediata prova de aglutinação;

c) Imediata interdição do lote, para outras verificações;

d) Aplicação das medidas de polícia sanitária animal.

2- São condenados unicamente os órgãos atingidos por cenurose.

3- Devem ser condenadas as carcaças com infestação intensa por "Cysticercus Ovis".

§ 1º- Entende-se por infestação intensa a presença de cinco ou mais cistos na superfície muscular de cortes ou nos tecidos circunvizinhos, inclusive o coração.

§ 2º- Quando o número de cistos for menor, após a inspeção final, a carcaça será destinada a esterilização, depois de removidas e condenadas as partes infestadas.

4- Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada.

5- Nos casos de linfadenite caseosa obedecem-se aos seguintes critérios:

a) Condena-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas de qualquer região;

b) São condenadas também carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas;

c) Podem ser aproveitadas, para consumo, mesmo das carcaças de animais mais magros com lesões discretas dos gânglios e das vísceras,



após remoção e condenação das partes atingidas.

ARTIGO 71º- Todas as aves que no exame "ante-mortem" apresentem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, difteria, cólera, varíola, tifóse aviária, diarréia branca, paratifose, leucoses, peste, septicemia em geral, psitacose e infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenadas.

ARTIGO 72º- As enfermidades tais como coccidiose, êntero-hepatite, espiroquetose, coriza infectuosa, epiteloma, neurolinfomatose, laringo-traqueite, aspergilose determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.

ARTIGO 73º- As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

ARTIGO 74º- Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que esteja ligado o processo de desnutrição.

ARTIGO 75º- Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.

ARTIGO 76º- A presença de neoplastia acarretará rejeição total, exceto no caso de angioma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.

ARTIGO 77º- As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.

ARTIGO 78º- Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

ARTIGO 79º- Quando as aves forem submetidas à ação de frio industrial, o S.I.M., controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.

ARTIGO 80º- Fica a critério do S.I.M., resolver sobre os casos não previstos para a inspeção "post-mortem".

ARTIGO 81º- Denomina-se "matança de emergência" o sacrifício -



cio imediato de animais apresentando condições que indiquem essa provi-
dência.

§ 1º- Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, ag-
nizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hi-
pertermia, decubito forçado, sintomas nervosos, e outros estados a juí-
zo do S.I.M.

§ 2º- É proibida a matança de emergência sem a presença do
funcionário do S.I.M.

ARTIGO 82º- Serão considerados impróprios para o consumo os
animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de con-
denação previstos nestas normas, ou por outras razões justificadas pelo
S.I.M.

PARÁGRAFO ÚNICO- Sempre que os animais abatidos de emergência,
apresentem logo após a morte, carne com reação francamente ácida, as
carcaças serão consideradas impróprias para o consumo.

ARTIGO 83º- Os animais que tenham morte acidental nas dependên-
cias do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser a-
proveitados, a juízo do S.I.M.

PARÁGRAFO ÚNICO- Os estabelecimentos que venham a abater equí-
deos usarão os mesmo processo indicado para bovídeos.

ARTIGO 84º- Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos
grandes vasos do pescoço ou por punção direta no coração após insensibi-
lização.

ARTIGO 85º- As aves podem ser sacrificadas por qualquer dos
seguintes processos:

- 1- Incisão das jugulares, através da boca, seguida da destrui-
ção da medula oblonga, quando se pretende realizar a depenagem a seco;
- 2- Incisão das jugulares, externamente;
- 3- Provocando-se uma ferida de sangria, de cada lado do pesco-
ço, pela inserção de um instrumento perfuro-cortante nessa região.

PARÁGRAFO ÚNICO- É proibido o sacrifício de aves por desloca-
ção da cabeça ou por qualquer processo que não provoque efusão que se
tenha escoado o máximo possível.

ARTIGO 86º- A sangria deve ser completa e de preferência rea-



lizada com animal suspenso pelos membros traseiros, não devendo ser iniciada nenhuma manipulação antes que o sangue se tenha escoado o máximo possível.

ARTIGO 87º- As aves podem ser depenadas pelos seguintes processos:

- 1- A seco;
- 2- Após escaldagem em água com temperatura entre 82ºC a 90ºC (oitenta e dois a noventa graus centígrados) pelo tempo necessário;
- 3- Após escaldagem em água com temperatura entre 53ºC a 55ºC (cicoenta e três a cincoenta e cinco graus centígrados) pelo tempo necessário, seguida ou não da imersão da ave em substâncias adesiva (cera, parafina, betume ou misturas prontas, destinadas a este fim).

PARÁGRAFO ÚNICO- Qualquer outro processo de depenação depende de autorização do serviço de inspeção.

ARTIGO 88º- É obrigatório a pelagem e raspagem de toda a carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro; a operação depilatória será completada a mão e as carcaças serão lavadas antes da evisceração.

PARÁGRAFO ÚNICO- É proibido o chamuscamento de suínos.

ARTIGO 89º- Antes de atingir a sala de matança os animais devem passar por um chuveiro e por um tanque de lavagem provido de chuveiros superior e laterais.

ARTIGO 90º- O S.I.M., deve considerar, quando do julgamento das carcaças e vísceras as limitações ao estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou víscera apenas nos casos em que houver condições apropriadas para tal.

ARTIGO 91º- Devem ser destruídos, no próprio matadouro, os materiais condenados oriundos da sala de matança, utilizado para tal, - meios apropriados.

ARTIGO 92º- Devem ser marcada as carcaças e víscera julgadas em condições de consumo e direto com os carimbos modelos 1 e 2 cujos modelos serão fornecidos pelo S.I.M. e as condenadas, após descaracterizadas com carimbo modelo 3, também com modelo fornecido pelo S.I.M..



PARÁGRAFO ÚNICO- A carimbagem deve ser efetuada por funcionário do serviço de inspeção veterinária.

ARTIGO 93º- As carcaças liberadas pela inspeção, para serem transportadas, deverão permanecer em câmara fria no estabelecimento, à temperatura de 0 a 3ºC (zero a três graus centígrados), por um período de 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) horas.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS À INDUSTRIALIZAÇÃO DAS CONSERVAS DE CARNE

ARTIGO 94º- Os estabelecimentos destinados à industrialização das conservas de carne, para poderem funcionar, deverão observar, além das normas contidas nos capítulos I e II, as seguintes condições que lhe são próprias:

1- Somente será autorizado seu funcionamento se estiver completamente instalada e equipada para a finalidade a que se destina.

2- As instalações e equipamentos compreendem as dependências, maquinário e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

3- Deve possuir forro de material que propicie boa higienização em todas as dependências onde se realizem os trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis.

4- Deve possuir mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro tubular, tolerando-se estruturas em alvenaria revestidas ou impermeabilizadas, com tampo de mármore ou granito.

5- Deve possuir pátios e ruas pavimentadas bem como áreas destinadas à secagem de produtos.

6- Deve possuir instalações de frio com câmaras e ante-câmaras que se fizerem necessárias em número e com área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento, podendo a juízo, da inspeção, tolerar-se o uso de geladeira industrial.

7- Devem dispor de dependências ou locais apropriados para administração, oficinas, depósitos, embalagem, rotulagem, expedição e

VIV



outros necessários.

CAPÍTULO VII

ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

ARTIGO 95º- Os estabelecimentos destinados ao leite e derivados, classificam-se em:

- 1- Propriedades Rurais:
 - a) Fazendas leiteiras
 - b) Estábulos leiteiros
 - c) Granjas leiteiras
- 2- Postos de leite e derivados:
 - a) Abrigos rústicos
 - b) Postos de recebimento
 - c) Postos de refrigeração
 - d) Postos de desnatagem
 - e) Postos de coagulação
 - f) Queijadas
- 3- Estabelecimentos Industriais:
 - a) Usinas de beneficiamento
 - b) Fábricas de laticínios
 - c) Entrepósitos-usinas
 - d) Entrepósitos de laticínios

ARTIGO 96º- Para implantação e reaparelhamento dos pequenos e médios estabelecimentos de laticínios devem ser satisfeitas, além das condições previstas nos capítulos I e II, as seguintes normas específicas:

1- Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente, as necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias, admitindo-se como satisfatória de 6(seis) litros de água para cada litro de leite recebido.

2- Possuir pé-direito de 3,00 metros para as seções industriais, nas recepções abertas e salas climatizadas tolera-se 3,00 metros e nas câmaras frias 2,5 metros.

3- O prédio industrial deve contar com recepção ampla. A pla-



taforma poderá ser a 0,80cm do solo para facilitar a descarga e ter espaço para a guarda de vasilhames depois de lavados. O laboratório de análise deve estar junto a recepção facilitando os trabalhos de seleção da matéria prima.

4- Os estabelecimentos que recebam mais de 5.000 litros por dia deverão ter higienização de latões automática, sendo a última fase com ar seco.

5- Os estabelecimentos que recebam mais de 10.000 litros por dia devem ter mecanização de recebimento com esteira, balança de pesagem, conjunto de desnate, pingadeira e higienização de latões e, se em pacotarem leite, deverão ter também, máquina para higienização das costas plásticas.

6- As tubulações e equipamentos deverão ser de aço inoxidável, em alguns locais poderá ser permitido outro material aprovado pelo S.I.M.

7- Os utensílios tais como pás, mexedores, formas e outros, não poderão ser de madeira.

8- Os latões poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro-estanhado até 2% de PB.

9- Os utensílios e equipamentos usados deverão ser lisos, planos, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

10- As mesas para os trabalhos de manipulação e preparo de produtos lácteos serão de material inoxidável em estrutura de ferro.

11- Não é permitido modificar as características dos equipamentos, nem operá-los acima de sua capacidade sem prévia autorização do S.I.M., sendo considerada satisfatória a vazão honorária de 1/4 do volume diário recebido.

12- A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxo gramal operacional racional, facilitando a higienização, recomendando-se afastamento de 0,80cm entre eles.

13- Não se admite o retorno de produtos do comércio para aproveitamento condicional, eles deverão ter como destino, quando julgados, apenas a alimentação-animal ou sabão.



14- Para higienização de circuitos fechados de tubulações e pasteurizadores deve-se usar método de limpeza automática (cleaning in place).

§ 1º- A técnica é a seguinte: pré-enxaguagem com água em 35 a 40º graus centígrados por 10 (dez) minutos, circulação por 20 a 30 minutos de solução alcalina 0,5 a 1% aquecida de 77 a 80º graus centígrados. Circulação de água até reação negativa pra alcalino. Circulação por 20 a 30 minutos de solução ácida de 0,5 a 1% e temperatura de 77 a 80 - graus centígrados. Enxague final fazendo circular água até reação negativa do ácido.

§ 2º- Antes de usar, sanitizar com hipoclorito de sódio 100 - ppm por 15 a 20 minutos, temperatura inferior a 20 graus centígrados ou solução de iodo até 25 ppm por 15 a 20 minutos e temperatura inferior a 20 graus centígrados.

15- Os pasteurizadores deverão ser submetidos à limpeza CIP - em cada jornada máxima de 8 (oito) horas de trabalho e a cada 60 (sessenta) dias devem ser abertos para limpeza manual das placas.

16- As tubulações devem ser abertas semanalmente ou a qualquer indício de presença de contaminação por coliformes.

17- As soluções ácidas devem ser passadas somente uma vez por semana para evitar as perdas de leite.

18- Para as máquinas de empacotar, deve-se demontar as partes removíveis e proceder à limpeza; antes de passar o leite, injetar vapor com saída para bicos.

ARTIGO 97º- Para a produção de leite, os estabelecimentos de verão obedecer às seguintes condições específicas:

1- As fazendas leiteiras destinam-se à produção de leite tipo C e nelas é exigido pelo menos abrigo à meia altura coberto, de piso impermeável, dotado de ponto de água e mantido limpo. Exige-se também, a coagem do leite em coador metálico inoxidável ou plástico, proibindo-se o uso de simples pano. A limpeza de utensílios usados para obtenção de leite deverá ser feita após ordenha.

2- Os estábulos leiteiros são destinados à produção de leite tipo B e neles é exigido que se mantenha o rebanho leiteiro em boas con



dições sanitárias:

- a) Tratando-se de capril, deve ele dispor de área proporcional ao número de cabras, recomendando-se 1,20 m² por matriz;
- b) Ter pé-direito de 3 (três) metros, piso impermeável, revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material aceitável, com declive não inferior a 2% (dois por cento), provido de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficientes;
- c) Ter piso suspenso na plataforma de ordenha, podendo ser ripado ou não;
- d) Se possuir muros ou paredes estes deverão ser impermeabilizados com material aceitável, de altura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros);
- e) Ter mangedouras de fácil limpeza;
- f) Possuir abastecimento de água potável, rede de esgotos e instalações adequadas para o recebimento e tratamento de resíduos orgânicos;
- g) A dependência para ordenha deverá ser afastada de fonte produtora de mau cheiro e/ou construção que venha causar prejuízos à obtenção higiênica do leite. No caso de capril, poderá ser construída contígua a ele desde que separada fisicamente por parede inteira;
- h) O local de ordenha não pode ser utilizado como local de depósito de utensílios, equipamentos, alimentos ou outros produtos estranhos à própria ordenha.
- i) Dispor de posto de refrigeração para resfriar o leite no mínimo de 10°C (dez graus centígrados) quando não existir usina de beneficiamento própria;
- j) Para manter o leite de cabra a temperatura para resfriamento após a ordenha, será de 5°C (cinco graus centígrados);
- l) Poderá ser dispensada sala de ordenha para produção de leite tipo B se o estábulo tiver condições satisfatórias;
- m) Os três primeiros jatos de cada teta devem ser desprezados e colhidos em recipientes adequado de fundo escuro para detectar o aparecimento de matite. As vacas e cabras com matite serão ordenhadas por último e seu leite não pode ser utilizado.



n) Os animais tratados com antibióticos e quimioterápicos somente poderão ter seu leite aproveitado para consumo humano, após oitavo dias após o término do tratamento.

3- As granjas leiteiras, além das normas para o estábulo leiteiro devem satisfazer às seguintes condições:

a) Dispor de sala de ordenha exclusivamente a essa finalidade, provida de aparelhagem indispensável em número proporcional ao das vacas, tais como área, iluminação e aeração suficiente, pé-direito em torno de 3m (três metros); forro convenientemente pintado; piso impermeabilizado com declive que facilite rápida limpeza; paredes revestidas com material que permita uma boa limpeza; abastecimento de água potável em abundância e ampla rede de esgotos com declive que permita o rápido escoamento.

b) Dispor de usina de beneficiamento instalada de acordo com as exigências.

ARTIGO 98º- No transporte do leite a ser beneficiado ou industrializado, deverão ser observadas as seguintes exigências:

1- Instalação de abrigos rústicos protegendo os latões do sol, poeira, etc; devendo os latões serem transportados em veículos providos de lona ou toldo.

2- Proibi-se a medição e transvase de leite em estrada ou ambiente que o exponha à contaminação, sendo a higienização dos latões de obrigatoriedade do estabelecimento receptor.

3- Para transporte em carro-tanque do leite resfriado dos postos aos entrepostos, deverão eles ser isotérmicos, de modo a manterem temperatura na chegada de até 10°C (dez graus centígrados) no máximo.

4- Com o leite não poderá ser transportado qualquer produto ou mercadoria que seja prejudicial.

ARTIGO 99º- Os postos de refrigeração devem ser dotados de aparelhagem necessária.

PARÁGRAFO ÚNICO- Quando se tratar de leite destinado ao consumo "in natura" as operações permitidas nos postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite cru.



ARTIGO 100º- Os postos de desnatção devem contar com dependência de recebimento tendo ao lado local para análise rápida.

PARÁGRAFO ÚNICO- Sempre que o posto realize transvase de leite será dotado de instalação para produção de vapor ou de água fervente.

ARTIGO 101º- Os postos de coagulação devem ter dependência de recebimento e manipulação do leite e laboratório para análise rápida.

ARTIGO 102º- As queijeiras, deverão ter dependência para recebimento do leite e manipulação e depósito só podendo funcionar quando filiadas a entrepostos de laticínios nos quais será complementado o preparo do produto com sua maturação, embalagem e rotulagem.

ARTIGO 103º- Os postos e usinas deverão atender às seguintes exigências:

1- Ter vasilhames, equipamentos e utensílios em condições eficientes de uso, sem amassados, cantos vivos, de modo a facilitar a perfeita rotulagem.

2- Pasteurizar e empacotar com fecho inviolável todo leite que vai ser exposto ao consumidor.

PARÁGRAFO ÚNICO- A juízo da autoridade competente e para atender programas sociais, o leite poderá ser vendido a granel, devendo, no entanto ser sempre pasteurizado.

3- Controlar de maneira eficaz, as temperaturas dos pasteurizadores e resfriadores.

4- Diariamente fazer a análise de todo produto recebido e expedido.

5- Tratando-se de leite de consumo, proibi-se seja estocado por tempo que impeça seu beneficiamento em até 24 (vinte e quatro) horas após a ordenha.

PARÁGRAFO ÚNICO- Ultrapassando esse prazo, o leite deve ser destinado à industrialização.

6- Obedecer ao seguinte fluxograma: recepção, seleção, medição, filtração, refrigeração, estocagem e expedição.

ARTIGO 104º- O entreposto usina deverá obedecer aos seguintes requisitos:



1- A estocagem deve ser feita com temperatura baixa, conferindo-se ao produto até 5°C (cinco graus centígrados).

2- A padronização seguirá a porcentagem de gordura regulamentar.

3- Na pasteurização deve-se empregar temperatura e tempo que determinem a fosfatase negativa e a peroxidase positiva, imediatamente-resfriado a menos de 5°C (cinco graus centígrados).

4- O envase deverá ser automático, com fecho inviolável.

5- O armazenamento deverá ser feito em câmara frigorífica com temperaturas que confirmam, no máximo até 5°C (cinco graus centígrados)-ao produto acabado.

6- A distribuição do produto deverá ser feita em carros isotérmicos, que serão inspecionados permanentemente com vistas à sua higiene e estado de conservação.

7- O fluxograma a ser obedecido é o seguinte: recepção, seleção, medição (pesagem), refrigeração ou não, tanque isotérmico, estocagem, pasteurização, padronização, refrigeração, estocagem envase, câmara frigorífica e expedição.

ARTIGO 105º- Para obtenção do leite pasteurizado reconstituído, o estabelecimento deverá contar com dependência própria e específica, equipada com tanque de mistura se leite em pó e água potável, provido de agitador mecânico, funil e bomba sanitária para recirculação da mistura.

§ 1º- Junto à dependência de reconstituição deverá haver um pequeno depósito de leite em pó para ser utilizado no dia.

§ 2º- As quantidades de leite em pó e água deverão ser calculadas em função do extrato seco desengordurado no produto final.

§ 3º- É permitido a mistura do leite "in natura" com leite reconstituído desde que o produto final tenha a denominação de "leite pasteurizado reconstituído".

§ 4º- Permite-se a reconstituição em uma indústria e o beneficiamento em outra desde que obedecidas as normas para leite pré-beneficiado tipo B ou C.



ARTIGO 106º- Os processos de pasteurização do leite de cabra podem ser:

1- Pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 (setenta e dois) a 75 (setenta e cinco) graus centígrados por 15 (quinze) segundos em aparelhagem própria.

2- Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite de cabra de 63 (sessenta e três) a 65 (sessenta e cinco) graus centígrados por 15 (quinze) a 20 (vinte) minutos, devendo ser utilizado aparelho de dupla parede, provido de agitadores para movimentação de leite nos sentidos horizontal e vertical de maneira a propiciar seu aquecimento homogêneo. O aparelho deve ser provido de tampa, termômetro, termostato e marcador de tempo para o controle do processo de pasteurização, bem como de registro para esgotamento.

ARTIGO 107º- As embalagens deverão conter a denominação "leite integral de cabra" e outras especificações que caracterizem seu beneficiamento e beneficiador (nome, endereço, número de registro) além do carimbo do órgão responsável pela fiscalização, nome comercial do produto, data de fabricação, volume, validade e demais exigências previstas nas normas de defesa do consumidor.

ARTIGO 108º- É também obrigatória a análise do leite de cabra destinado ao consumo.

PARÁGRAFO ÚNICO- A análise do leite de cabra, seja qual for o fim a que se destina, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de precisão e/ou rotina.

ARTIGO 109º- Considera-se normal o leite de cabra que apresente:

- 1- Características organolépticas normais;
- 2- Teor de gordura mínima de 4% (quatro por cento);
- 3- Acidez em graus Dornic entre 15 a 10ºD;
- 4- Extrato seco total mínimo de 12,2%;
- 5- Densidade a 15ºC (quinze graus centígrados) cifra mínima - 1.030 e cifra média de 1.033;
- 6- Índice crioscópio entre 0,550 e 0,595;



7- Cloreto de sódio oscilando entre 1,8 a 2,2 graus por litro.

ARTIGO 110º- Será considerado impróprio para consumo o leite, creme ou outros produtos lácteos que apresentarem:

1- Características físicas ou organolépticas anormais, sutilezas, fermentação ou ranço.

2- Fraude por aguagem ou adição de conservadores, inibidores e/ou outras substâncias estranhas.

§ 1º- As matérias primas e/ou produtos condenados poderão ser, quando assim julgados, aproveitados para alimentação animal ou para fins não comestíveis (caseína, sabão).

§ 2º- Poderá ter aproveitamento condicional o leite com até 25ºD (vinte e cinco graus Dornic) de acidez (desnate).

§ 3º- O leite com até 21ºD (vinte e um graus Dornic) de acidez poderá ter aproveitamento condicional em fábrica de leite em pó industrial, requeijão, queijos de massa cozida filada (tipo mussarela, tipo provolone).

ARTIGO 111º- Será considerado impróprio para o consumo, quando se tratar de leite de cabra, aquele que:

1- Revele acidez inferior a 15 e superior a 19ºD (graus Dornic);

2- Contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

3- Não satisfaça ao padrão bacteriológico para produção de contagem global de 500.000 col/ml para o leite cru e de contagem global de 40.000 col/ml e 2 coliformes/ml para o leite pasteurizado;

4- Apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

5- Apresente elementos estranhos à sua composição normal;

6- Revele quaisquer alterações que o tornem impróprios ao consumo inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;

7- Apresente mistura com qualquer outro tipo de leite;

8- Seja leite de retenção.

PARÁGRAFO ÚNICO- Para determinação de padrão bacteriológico - das enzimas do leite adotar-se-ão provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microplana e testes de presença de coliformes.



ARTIGO 112º- Na análise do leite, de vaca ou cabra, serão considerados:

- 1- Os caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto), temperatura e lactofiltração;
- 2- Densidade pelo termo-lactodensímetro, a 15ºC (quinze graus centígrados);
- 3- Ácidez pelo deidímetro Dornic;
- 4- Gordura pelo método Gerber;
- 5- Extrato seco total e desengordurado, por discos, tabelas - ou aparelhos apropriados;
- 6- A eficiência da pasteurização será analisada pelas provas de fosfatase e de peroxidase.

ARTIGO 113º- Constituem provas de precisão quer para o leite de vaca como de cabra e determinação do índice crioscópico e/ou índice de refração.

ARTIGO 114º- Somente poderá ser beneficiado o leite considerado normal, sendo proibido o beneficiamento de leite que:

- 1- Provenha de propriedade interdita;
- 2- Esteja adulterado, fraudado ou revele a presença de colostro ou leite de retenção;
- 3- Apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impureza e acidez inferior à exigida para os padrões respectivos;
- 4- Revele, na prova de redutase, contaminação excessiva com - descoramento em tempo inferior a 5 (cinco) horas para o leite de vaca - tipo A, 3:30 (três e trinta) horas para o tipo B, 2:30 (duas e trinta) horas para o tipo C e inferior a 3:30 (três trinta) horas para o leite de cabra observada para este último a contagem global não superior a 500.000 germes/ml, no leite cru.

PARÁGRAFO ÚNICO- Entende-se por beneficiamento o tratamento do leite desde que a ordenha até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.



ARTIGO 115º- Na industrialização do leite e obtenção de produtos lácteos deverão ser observadas as seguintes normas:

1- Para a manteiga:

- a) A tecnologia para sua produção observará a continuidade entre as diversas fases;
- b) Todo creme utilizado na elaboração de manteiga de qualquer tipo, adicionado de fermento ou não, deverá ser obrigatoriamente pasteurizado (fosfatase negativa);
- c) Deverá ser empregada água potável;
- d) Se o processo de empacotamento for manual, é obrigatório o uso de luvas longas de borracha, impedindo o contato direto com o produto;
- e) A manteiga extra terá empacotamento exclusivamente automática;
- f) Se utilizado sal (NaCl) deverá ele ser de primeira qualidade, esterilizado, armazenado em condições higiênicas e apropriado livre de contaminações;
- g) O fluxograma a ser seguido é: recepção do creme, seleção, tanque de recebimento (padronização), pasteurização, maturação (ou não), malaxagem, lavagem, empacotamento, câmara fria e expedição.

2- Para o creme de mesa:

- a) Ser oriundo de leite com acidez até 18ºC;
- b) Ser pasteurizado (fosfatase negativa);
- c) Ser exposto ao consumo em embalagem inviolável.

3- Para creme de indústria:

- a) Ser proveniente de desnate de leite ácido, para industrialização (manteiga comum).

4- Para leite esterilizado:

- a) O estabelecimento deverá dispor de dependências próprias e equipadas para a finalidade.

5- Para leite aromatizado, gelificado ou pudim:

- a) Dependências próprias;
- b) Local para guardar ingredientes e equipamentos específicos



para as misturas.

6- Para leite em pó:

a) Equipamento específicos para concentração ou recebimento - de matéria-prima (leite concentrado);

b) Sistema de secagem "Spray dried";

c) Envase automático ou semi-automático, devendo neste último caso, serem adotadas medidas rígidas de higiene (uso de luvas ou máscaras);

d) Permite-se a redução de acidez do leite que na seleção - apresente até 21 graus Dornic, para fabricação obtido de leite em pó industrial (panificação, confeitaria e demais fins industriais).

7- Para o leiteiro:

a) Pode ser utilizado leite "in natura" com ou sem adição de sabores, oriundos de creme pasteurizado obtido de leite com acidez de até 18 graus Dornic;

b) Deve ser envasado em embalagem inviolável.

8- Para soro de queijo:

a) Se destinado à alimentação animal, deve ser estocado em tanque específico, fora do corpo industrial, devendo seu transporte ser feito em tubulações, de forma higiênica;

b) Se destinado a fabricação de soro em pó, quando destinado a consumo humano de ricota, deve atender as especificações para produção de leite em pó ou queijo, respectivamente devendo ser bombeado em tubulações de aço inoxidável.

9- Para caseína industrial e produto não comestível:

a) As dependências devem ser afastadas do prédio industrial;

b) Devem ser aplicados cuidados higiênico-sanitários.

10- Para o leite fermentado (iogurte):

a) Podem ser adicionados ingredientes ao produto em até o máximo de 30%;

b) Deve haver local próprio para a guarda de ingredientes;

c) A indústria deve ter equipamentos próprios em aço inoxidável para mistura e elaboração do iogurte;



- d) O envase deve ser por processo automático;
- e) Possuir flora específica viável e abundante no produto final.

II- Para os queijos:

- a) As operações devem ser feitas em secções próprias atendendo as exigências de tecnologia para cada tipo;
- b) Os queijos com período de maturação inferior a 90 (noventa) dias somente poderão ser elaborados a partir do leite pasteurizado;
- c) Os ingredientes como salitre, sal, cloreto de cálcio, corantes ou coalhos deverão ser mantidos em lugar adequado;
- d) Não podem ser utilizados latões ou outros utensílios não - próprios à finalidade, como dessoradores;
- e) É vedado o uso de pano no lugar de dessoradores apropriados;
- f) Os tanques de salga devem ser feitos com material apropriado, proibindo-se os de fibra-cimento amianto e/ou similares;
- g) A salga seca deve ser feita em mesas apropriadas e o sal em pregado de primeira qualidade, esterelizado e armazenado em local e condições higiênicas apropriadas (livre de contaminação);
- h) A samora deve ser regenerada periodicamente pelo aquecimento, filtração e correção de concentração salina entre 18 a 11º graus - Dornic, conforme o tipo de queijo;
- i) As câmaras de cura devem ter temperatura e umidade controlada, não se permitindo tipos de queijos que necessitam temperatura e umidade diferente numa mesma câmara;
- j) Os queijos com maturação completa podem permanecer em câmara de produtos acabados com temperatura de 15º (quinze graus centígrados);
- l) Os queijos frescos, devidamente embalados, devem ser mantidos em câmara com temperatura máxima de até 05º (cinco graus centígrados);
- m) A fabricação de queijos defumados exige fumeiro adequado, - localizado contíguo ao prédio industrial.

12- Para queijo ralado e fatiado:

- a) Dispor de dependências próprias mínimas necessárias: rece-



pção, seleção, limpeza ("toilette") do queijo, ralagem e/ou fatiagem, secagem, envase, depósito e expedição.;

b) A secção da limpeza (toilette) deverá ser separada e dispor de equipamentos para raspagem e manchas devem ser eliminadas evitando a flora indesejável ao produto final;

c) A secção de ralagem deverá dispor de vasilhames apropriados (plástico ou aço inoxidável);

d) A operação de envase deve ser automática e ocorrer logo após a ralagem e/ou secagem;

e) Não é permitida a ralagem de queijos impróprios ao consumo humano;

f) Para melhor conservação do produto, pode ser permitida a injeção de gases neutros aprovados.

13- Para queijo fundido, doce de leite e requeijão:

a) Dependências próprias podendo ser comum para os três tipos de produtos lácteos;

b) Para queijo fundido a secção de seleção e "toilette" deve ser separada em fluxograma operacional;

c) Admite-se o uso de aparelhos simples, tachos de aço inoxidável parede dupla com sistema de exaustão de vapores para elaboração destes produtos;

d) Como matéria-prima ideal para os queijos fundidos, devem ser utilizados queijos maturados próprios ao consumo humano direto;

e) Os sais fundentes e condimentos deverão estar aprovados pelos órgãos competentes.

14- Para a ricota (fresca ou defumada):

a) Ter dependências próprias;

b) O soro de queijo destinado à sua fabricação deve ser feito através de tubulações de aço inoxidável, desde os tanques até a prensagem dos queijos;

c) Se o soro provier de outros estabelecimentos, deve obedecer as mesmas condições de temperatura e transporte de leite para beneficiamento.



15- Para margarina:

- a) Deve ter instalações e equipamentos tecnológicos necessários aos processos de elaboração;
- b) Ter rigorosa higiene sanitária;
- c) Não é permitida sua fabricação em estabelecimentos de laticínios;
- d) As gorduras ou óleos de origem animal devem observar os pontos de fusão próprios;
- e) O óleo de manteiga pode ser usado de no máximo 10%;
- f) É vedada a utilização do leite em pó industrial;
- g) O envase deve ser automático ou semi automático.

ARTIGO 116º- Os produtos derivados de leite de cabra deverão observar as seguintes regras, além das cabíveis do leite de vaca:

- 1- O produto deve relatar detalhadamente o processo de fabricação e embalagem de todos os derivados produzidos artesanalmente, para avaliação e aprovação do produto a ser comercializado.
- 2- O produto deve conter nome, número do produtor, data de fabricação e data de validade e demais exigências previstas na legislação da defesa do consumidor.
- 3- A embalagem deve ser aprovada pelo serviço de inspeção.
- 4- A produção dos derivados deve seguir orientação tecnológica prevista na elaboração, de acordo com sua origem.

CAPÍTULO VIII

OS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS À AVES E OVOS

ARTIGO 117º- Os estabelecimentos destinados a entreposto de ovos devem dispor de local de recepção dos ovos, para sua classificação, ovoscopia e embalagem, para armazenagem e expedição para depósito de embalagens e para vestiários e sanitários, devendo obedecer além das normas que lhe foram aplicadas dos capítulos I e II, as seguintes que lhe são próprias:

- 1- Os ovos deverão ser provenientes de granjas sob controle veterinário;



2- A recepção dos ovos será instalada em sala ou área coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares, podendo ser parcial ou totalmente fechada;

3- As instalações para embalagens devem estar juntas ou acopladas às classificadoras;

4- Os ovos "in natura" serão classificados de acordo com a coloração da casca, qualidade e peso;

5- Os ovos destinados ao comércio são classificados em extra, especial, primeira qualidade, segunda qualidade, terceira qualidade e de fabrico.

6- São características dos ovos extras:

a) Ter peso superior a 61 gramas;

b) Apresentar câmara de ar fixa, no máximo 6 milímetros de altura;

c) Serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

d) Apresentar gemas translúcidas, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

e) Apresentar clara transparente, consistente, límpida sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

7- Os ovos especiais possuem as seguintes características:

a) Ter entre 55 gramas e 60 gramas de peso;

b) Apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 milímetros de altura;

c) Serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

d) Apresentar gema translúcida firme, consistente, ocupando a parte central do ovo, e seu germe desenvolvido;

e) Apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

8- São características dos ovos de primeira qualidade:

a) Terem entre 49 gramas e 54 gramas de peso;

b) Apresentar câmara de ar fixa, de no máximo 6 milímetros de altura;

c) Serem uniformes, íntegros, limpos e de casca limpa;

d) Apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando-



a parte central do ovo e sem germe desenvolvidos;

e) Apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas e com chalazas intactas.

9- São características dos ovos de segunda qualidade:

a) Ter entre 42 gramas a 48 gramas de peso;

b) Apresentar câmara de ar fixa, de no máximo com 10 milímetros de altura;

c) Serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

d) Apresentar gema translúcida firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

e) Apresentar clara transparente, consistente, límpida sem manchas ou turvação ou com chalazas intactas.

10- São características dos ovos de terceira qualidade:

a) Ter entre 35 gramas a 42 gramas de peso;

b) Apresentar câmara de ar com no máximo de 10 milímetros de altura;

c) Serem uniformes íntegros, limpos e de casca limpa;

d) Apresentar gema translúcida firme, consistente, ocupando a parte central do ovo, e sem germe desenvolvido;

e) Apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem mancha ou turvação e com chalazas intactas.

11- Só os ovos de galinha podem ser classificados em extra, especial, primeira qualidade, segunda qualidade e terceira qualidade.

12- A classificação dos ovos, por peso, conforme previsto nestas normas poderá ser realizada com bandejas tipo crivo, ajustadas para satisfazerem os tipos previstos pela classificação oficial, na produção máxima de 500 dúzias de ovos por dia.

13- São considerados "de fabrico" os ovos que não se enquadram nas características mínimas fixadas para as classes antes descritas mas que forem considerados em boas condições, podendo ser destinadas ao emprego em confeitarias, padarias e similares ou à industrialização.

14- Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.



15- É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros processos aprovados pelo S.I.M.

16- A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impelido por ventiladores à temperatura não inferior a -1°C (menos um grau centígrados) e em ambiente com grau higrométrico convenientemente ou de preferência em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0° a 1°C (zero graus centígrados).

PARÁGRAFO ÚNICO- As câmaras destinadas à conservação dos ovos serão utilizadas unicamente com essa finalidade, contudo, será tolerada a estocagem de produtos a juízo do serviço de inspeção.

17- O ovo a conservar pelo frio recebe um carimbo com a palavra "Frigorificado" quando for adotado outro processo de conservação o serviço de inspeção determinará o sistema de sua identificação.

18- A reinspeção dos ovos que foram conservados pelo frio, incidirá, no mínimo, sobre 10% da partida do lote. Baseada nos resultados, poderá ser estendida a reinspeção a toda a partida ou lote.

19- Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas o serviço de inspeção julgar necessário.

20- São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem:

a) Alteração de gema e de clara (gema aderente à casca, gema-arrebentada com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, e presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);

b) Mumificação (ovo seco);

c) Podridão (vermelha, negra ou branca);

d) Presença de fungus (externa ou internamente);

e) Cor, odor ou sabor anormais;

f) Ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

g) Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que o seu conteúdo tenha entrado em contato com o material da embalagem;



Fis. LVII.

Prefeitura do Município de Taquarituba

- h) Quando contenham substâncias tóxicas;
- i) Por outras razões, a juízo do serviço de inspeção.

21- Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça - avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses, que possam ser veicu- ladas pelos ovos e sejam prejudiciais á saúde humana, não poderão desti- nar ao consumo sua produção ficando interditas até que provem com do- cumentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal de que cessou e está livre da zoonose que grassava.

22- Os ovos considerados impróprios para o consumo serão conde- nados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a in- dustrialização seja realizada em instalações adequadas, a juízo do ser- viço de inspeção.

23- Os ovos devem ser acondicionados em caixas-padrão, indi- cando nas testeiras os tipos contidos.

24- A embalagem e a rotulagem devem ser previamente aprovadas pelo órgão de fiscalização.

25- O material da embalagem deve ser apropriado e de uso ex- clusivo.

26- A armazenagem dos ovos em casca é recomendada apenas para curtos períodos, em ambiente com boa ventilação fazendo-se a movimenta- ção adequada das caixas.

27- Os ovos devem ser acondicionados com a ponta menor para - baixo.

28- Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondi- cionar em um mesmo envase, caixa ou volume.

- a) Ovos oriundos de espécie diferentes.
- b) Ovos frescos e conservados.
- c) Ovos de classe ou categorias diferentes.

29- Recomenda-se que a área destinada á expedição seja também dimensionada para pesagem, quando for o caso, e para o acesso ao trans- porte, não sendo aí permitido o acúmulo de produtos.

CAPÍTULO IX

DO MEL, DA CERA E OUTROS PRODUTOS DERIVADOS DA ABELHA



ARTIGO 118º- Constituem estabelecimentos industriais relativos ao mel, cera de abelha e derivados, o apiário, entropostos de mel e cera de abelhas, os quais deverão obedecer as normas técnicas que seguem, além daquelas contidas nos capítulos I e II.

1- Entende-se por apiário o estabelecimento de produção, extração, classificação, estocagem e industrialização do mel, cera e outros produtos das abelhas.

2- O apiário deve estar localizado em zona rural, com área de terreno suficientemente distante de outras construções ou abrigo de animais, afastado das vias públicas, no mínimo 5 (cinco) metros, de fácil acesso a circulação interna.

3- As colméias deverão estar localizadas a uma distância adequada das vias públicas, habitações e estabelecimentos, para evitar acidentes.

4- A construção do estabelecimento destinado às operações de industrialização do produto poderá ser afastada de onde se situa o colmeial podendo inclusive, ser em zona urbana, obedecendo os códigos de postura, saúde pública e defesa do meio ambiente.

5- Constituem equipamentos básicos do apiário, centrífugas, desoperculadoras, tanques ou mesas para decoperculação, filtros, tanques de decantação tubulações, tanques de depósito e mesas.

6- As centrífugas, desoperculadores, tanques ou mesas de desoperculadores, tanques de decantação e depósito devem ser de aço inoxidável, material plástico atóxico, ferro estanhado, com menos de 2% de chumbo, com revestimento e paredes internas em fibra de vidro, verniz sanitário.

7- Os filtros devem ser em telas de aço inox ou fio de nylon, com malhas de 40 a 80 mesh. não sendo permitido o uso de panos.

8- Recomenda-se que as tubulações sejam curtas e facilmente-desmontáveis, com poucas curvaturas, de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

9- Não é permitido o uso de materiais tóxicos e de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis.

10- A localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional observando-se os detalhes relativos à facilidade de



higienização e higiene operacional.

11- Os anexos ao apiário bem como outras instalações como vestiário e sanitários devem estar isolados ou com acesso indireto ao bloco industrial do apiário.

12- O almoxarifado deve ser situado em local próprio, fora do apiário, com separação de materiais como embalagens e ingredientes dos demais materiais de limpeza ou outro uso.

13- Entende-se por entreposto o estabelecimento destinado a receber classificar industrializar mel, cera de abelha e demais produtos agrícolas.

14- As instalações industriais e de construção civil do entreposto devem seguir os mesmos parâmetros do apiário.

15- O laboratório ou bancada deve estar em posição estratégica para atender o controle de matéria prima e produto acabado, e deve ser equipado para realizar, no mínimo, as análises de rotina.

16- A sala de elaboração variará em função da tecnologia aplicada devendo estar equipada com tanques de banho maria, para pré-aquecimento com dupla camisa, de decantação e depósito, pasteurizador, desumificador, envasador, filtros de malha ou sob pressão e misturadeira.

17- A fabricação de bebidas fermentada deve ser feita em dependência específica, separada do beneficiamento.

18- Os trabalhos com cera de abelha e propólis devem ser feitos em local isolado da área de industrialização de produtos comestíveis, sendo indispensável contar com: secção de recepção, tanques de fusão para eliminação de impurezas e clareamento, equipamentos de filtração, tanques de formas de solidificação, mesa para seleção de propólis e secção de embalagem e expedição.

19- A higienização dos equipamentos, vasilhames e utensílios destinados ao mel poderá ser feita com uma solução de hidróxido de sódio em água na concentração de 3 a 5%, com temperatura de 40 a 45 graus centígrados, para facilitar a estabilização dos resíduos de mel, seguindo-se de enxaguagem com água limpa.

20- Na limpeza dos equipamentos não poderão ser utilizados rolos, vassouras escovas ou outro material de uso na limpeza em pisos, paredes e tetos.



21- Classificar-se como mel de abelhas industrial o mel de a belhas obtidos através de prensagem.

22- Se o mel for submetido a aquecimento, como fase beneficiamento para obtenção dos efeitos propiciados por esse recurso tecnológico, deve ser respeitado o vinômio tempo/temperatura, com o objetivo de preservar seu poder diastásico e evitar que o teor de hidroxometil-furfural venha a ultrapassar o índice de 40 mm/kg, o que o desclassificará como mel de mesa.

23- A tabela a seguir poderá ser usada como orientação:

TEMPERATURA:	TEMPO:
62,00	470 min.
54,0	170 min.
57,0	60 min.
59,5	22 min.
62,5	7,5 min.
65,5	2,8 min.
68,0	1,0 min.
71,1	24,0 seg.

24- Após cumprida a relação tempo/temperatura, deverá esta ser rebaixada ao limite máximo de 50 graus centígrados.

25- Os recipientes destinados ao transporte de mel de abelhas "in natura" e/ou pré beneficiado, deverão ser dotados de abertura tal que permita seu rápido esvaziamento.

26- Os recipientes deverão ser revestidos internamente com verniz sanitários e compatíveis com o produto.

PARÁGRAFO ÚNICO- Não é permitido o uso de utensílios de madeira na manipulação de mel de abelhas e derivados.

27- Recomenda-se para estabelecimento de grande produção o emprego de sistemas rápidos de aquecimento e arrefecimento de mel em trocadores de calor e placas ou de feixe tubular, com vista a não depreciar a qualidade do produto.

28- Na filtração de mel de abelhas não será permitido o uso de elemento filtrante com malha superior a 80 mesh, bem como o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração, tais como, carvão ativo, argila terra diatomácea e outros, admitindo-se, no entanto, a sua utilização quando se tratar de mel de abelhas industrial.

29- Não será permitida a elaboração de mel de abelhas adicionada de edulcorantes naturais ou artificiais, essências aromatizantes, amido, gelatinas ou qualquer outros espessantes, conservadores e



corantes de qualquer natureza, além de redutores de acidez.

30- Os entrepostos de mel e cera de abelhas deverão dispor de condições e pessoal habilitado para efetuar o controle analítico e os registros de matéria prima adquirida e do produto acabado.

31- Para a elaboração do mel de abelhas em favos ou com favos, deve-se obedecer rigorosa higiene, utilizando-se local adequado na sala de elaboração para seleção, manipulação e corte dos favos, que deverá ser feito utilizando-se materiais próprios e aprovados pelo serviço de inspeção.

32- Deverão ser utilizados favos limpos, claros, sem larvas, operculados e de primeiro uso.

33- A proporção a ser ocupada pelo favo em relação ao volume do mel não poderá ser inferior a 30% (trinta por cento) do mel de abelhas com favos.

34- A geléia real somente poderá ser veiculada em mel de abelhas e na proporção mínima de 0,2% (dois décimos por cento).

PARÁGRAFO ÚNICO- Quando da adição de gléia real ao mel, este deverá estar na temperatura ambiente, não devendo ser submetido a aquecimento em qualquer fase posterior à adição mencionada.

35- A gléia real quer como matéria-prima quer como produto final deverá ser estocada ao abrigo da luz e em temperatura entre 2 a 4 graus centígrados.

36- A indústria deverá declarar mensalmente a quantidade de geléia real adquirida como matéria-prima, informando a procedência, nome do produtor, quantidade utilizada no estabelecimento, o estoque atual e a quantidade de produto elaborado, seja mel de abelhas com geléia real e/ou geléia real.

PARÁGRAFO ÚNICO- A inexatidão dos dados levará, além da aplicação das penalidades cabíveis, à suspensão temporária ou definitiva da elaboração do produto.

37- O pólem, como matéria-prima ou produto final, desde que não desidratado, deve ser comercializado "in natura", desidratado ou adicionado ao mel de abelhas na proporção mínima de 5% (cinco por cento) não sendo permitida a sua comercialização através de compostos de açúcares.



38- O própolis só poderá ser comercializada pelos entrepos - tos e apiário se de seu rótulo de identificação não constarem quaisquer indicações que lhe atribuem propriedades medicamentosas ou que induzam o consumidor a adquiri-la com fins terapêuticos, estendendo-se essa exigên - cia aos folhetos e notas explicativas que porventura acompanhem a emba - lagem do produto.

39- A cera de abelhas poderá ser beneficiada nas mesmas insta - lações e equipamentos utilizados para outros tipos de cera, observando - se horários de trabalho e a perfeita limpeza dos equipamentos e utensí - lios após sua utilização.

40- Na fabricação do hidromel deve ser utilizada água potável observando-se a indicação tecnológica para o produto a fim de que se - obtenha fermentação adequada, com graduação alcoólica máxima de 14 graus GL.

PARÁGRAFO ÚNICO- O hidromel pode classificar-se como seco, li - coroso, doce e espumoso, segundo sua tecnologia de fabricação.

41- O vinagre de mel de abelhas deve ser abrido através de fer - mentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólicas e acéticas - de mistura de mel de abelhas e água potável, observando-se as condições tecnológicas necessárias para a obtenção do produto, sendo obrigatória - a pasteurização.

42- Na fabricação de compostos ou xaropes de açucars devem - ser observadas as seguintes determinações: conteúdo mínimo de 30% (trin - ta por cento) de mel de abelha de mesa: índice de HMF máximo de 60mg/kg e reação Lund positiva.

PARÁGRAFO ÚNICO- Os compostos ou xaropes de açucars somente - pode, ser fabricados em entrepostos, vedada sua elaboração em apiário.

43- Para a hidrólise da sacarose são admitidos os processos - enzimáticos e ácido.

44- A denominação "mel de abelhas" será utilizada para identi - ficação deste produto, quando da aprovação de sua rotulagem e será espe - cífica para o mel de mesa.

45- O mel de abelhas que não atenda às especificações para con - sumo como mel de mesa, trará na sua designação, em seguida à denominação acima referida, a expressão "industrial" em caracteres idênticos em con -



46- O mel de abelhas não beneficiado, acondicionado para transporte, e que será beneficiado em outro estabelecimento, trará na sua rotulagem a seguinte denominação:

- Mel de abelhas "in natura", quando não sofreu pré-aquecimento para liquefação e transvase;

- Mel de abelhas pré-beneficiado, quando sofreu pré-aquecimento para liquefação e transvase.

47- Permite-se a indicação da florada predominante na região através da expressão "Oriunda da região em época de predominância de flores de ..." em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 1º- A declaração taxativa de 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.

§ 2º- No caso do parágrafo 1º o nome do produto será seguida da expressão "Flores de ..." em caracteres menores.

48- O mel em favos deve ser acondicionados em embalagens impermeável, rotulado com a expressão "mel de abelhas em favos".

49- Denomina-se "mel de abelhas com favos", o produto ao qual se adicionem pedaços de favos.

50- A posição de dizeres esclarecedores, quer na rotulagem, quer em folhetos ou notas explicativas que acompanhem a embalagem de mel de abelhas e derivados, deverá ser antes submetida à aprovação do serviço de inspeção, procedimento que também deve ser observado para o uso de selo ou etiqueta de menção de entidades de classe.

51- Quando adicionado de geléia real ou pólen a indicação na rotulagem para designação do produto será "Mel de Abelhas com Geléia Real" ou "Mel de Abelhas com Pólen", em caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade juntada.

PARÁGRAFO ÚNICO- Nesses casos, deverão constar as expressões "Conservar sob refrigeração". Procedimento idêntico deverá ser observado na rotulagem de geléia real ou pólen "in natura".



52- A geléia real e o mel de abelhas com geléia real deverão ser acondicionados em embalagens que os mantenham ao abrigo da luz.

53- A denominação para o produto obtido de fermentação alcoólica do mel de abelhas será "Hidromel", seguida da classificação quanto ao seu tipo.

54- A denominação para o produto resultante de fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólicas e acéticas da mistura do mel de abelhas com água potável, será "Vinagre de Mel de Abelhas".

55- O produto obtido da mistura do mel de abelhas, classificado como de mesa com glicose e sacarose ou outros açúcares, será denominado "Composto de Açúcares", ou "Xarope de Açúcares", admitindo-se nome de fantasia desde que o mesmo não conste a palavra mel, isolada ou combinada.

§ 1º- No rótulo desse produto não poderá ainda constar desenhos ou formas que lembrem ou se associem à idéia de mel de abelhas (ex. favos, abelhas, flores, colméias).

§ 2º- Deverá ser indicada no rótulo a composição do produto em ordem decrescente, de acordo com os percentuais de cada ingrediente, em caracteres menos destacados em relação ao nome do produto.

§ 3º- Deverá, ainda, ser declarada a adição do acidulante, quando utilizado para a inversão da sacarose.

§ 4º- É vedado o uso de marca comercial na qual conste a palavra Mel, mesmo que combinada.

§ 5º- Quando, na razão social do estabelecimento, constar a palavra Mel, mesmo que combinada com outros dízimos, sua impressão no rótulo será em caracteres menores em relação ao nome do produto.

56- Na rotulagem da cera de abelha e de própolis deverão constar além dos demais dizeres legais, os seguintes:

- Cera de Abelhas beneficiadas e Própolis Purificada, quando sofrem submetidas aos processos de purificação;

- Cera de Abelhas Bruta e Própolis Bruta, quando não sofrem nenhum processo de purificação.

57- A embalagem da cera de abelhas e da própolis a ser constituídas dos seguintes materiais: fibras, têxteis, plástico, caixas de papelão,



caixas de madeira e de outros materiais, desde que aprovados pelo serviço de fiscalização.

58- Os rótulos para mel de abelhas e seus derivados poderão - ser impressos em papel colante ou adesivo, desde que seja de boa qualidade e com bom acabamento.

PARÁGRAFO ÚNICO- Excetua-se dessa permissão o rótulo para os produtos que necessitam de refrigeração.

59- Na rotulagem do mel de abelhas, seus derivados e produtos compostos se observará ainda:

a) A data de embalagem, para o mel de abelhas "in natura", - pré-beneficiado, industrial, em favos, com Geléia Real, com Pólem "in natura" e desidratado, Cera de Abelhas e Própolis;

b) Data de fabricação - para compostos de Xaropes de Açucares, Hidromel e vinagre de Mel de Abelhas.

60- Na declaração da quantidade de produto acondicionado deverá ser observado a unidade de medida estabelecida pela legislação em vigor.

61- Toda e qualquer embalagem destinada ao acondicionamento - de produtos de peso igual ou superior a 3kg deverá obrigatoriamente conter a expressão "Proibida a Venda Fracionada", exceção feita à Cera de Abelhas e à Própolis.

62- Um único plano de marcação poderá servir para embalagem - de vários produtos desde que sejam mantidos os dizeres fixos normalmente exigidos, e as indicações variáveis sejam postas através de carimbos, observando-se caracteres uniformes em corpo e cor em relação aos demais dizeres fixos do plano de marcação.

63- Não será permitida a reutilização das embalagens de Mel - de Abelhas e Derivados, Cera de Abelhas e Composto ou Xarope de Açucares, destinados ao Comércio Varejista.

64- Na rotulagem de produtos obtidos por fermentação do mel - de abelhas deverão ser observadas, ainda, as prescrições do órgão - competente do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária.

65- A designação Geléia Real, Pólem "in natura" e Pólem Desi



dratada serão utilizadas na rotulagem desses produtos quando os mesmos forem comercializados não veiculados através do Mel de Abelhas.

66- Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagens para mel de Abelhas e Derivados, Compostos de Açúcares e demais produtos apícolas, poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro, ou outros aprovados pelo serviço de fiscalização.

ARTIGO 119º- O Secretário Municipal de Saúde poderá baixar normas técnicas complementares ao presente decreto.

A N E X O I

INSPEÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Requisitos e roteiros das condições para solicitação de registro:

I - CONDIÇÕES LEGAIS

1- Requerimento ao Secretário Municipal de Saúde, solicitando aprovação prévia do projeto, caracterizando o tipo de atividade a que se destina a sua localização.

2- Declaração Municipal de atendimento da área obedecendo à Lei de Zoneamento ou Plano Diretor.

3- Documentação referente ao atendimento da Legislação da CETESB.

4- Aprovação do projeto pela Engenharia Sanitária da Secretaria da Saúde.

5- Aprovação pela Secretaria Municipal de Saúde.

II - DOCUMENTAÇÃO REFERENTE AO PROJETO

1- Planta baixa das instalações e equipamentos 1:100.

2- Planta de corte e fachada 1:50.

3- Planta de situação 1:500.

4- Memorial econômico sanitário, assinado pelo responsável do Estabelecimento.



5- Memorial descritivo de construção, com responsabilidade de Engenheiro.

NORMAS ESPECIAIS PARA O COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
DA INSPEÇÃO MUNICIPAL

ARTIGO 1º- Emitir-se-à Inscrição Municipal aos estabelecimentos que cumprem as exigências previstas na Legislação Municipal, bem como a observância a estas normas.

ARTIGO 2º- Será competente para a fiscalização de liberação da I.M., o Serviço de Vigilância Sanitária Municipal.

DOS ESTABELECIMENTOS

ARTIGO 3º- Deverão ser observadas na instalação dos estabelecimentos as condições previstas no Código de Obras do Município, além das seguintes condições:

- I- Os estabelecimentos deverão possuir piso liso de fácil higienização;
- II- Paredes de azulejos ou material liso, que permitam fácil higienização do mínimo a 02 metros do solo;
- III- Aberturas para o exterior providas de tela mosquiteiro;
- IV- As portas deverão possuir molas ou outro mecanismo que as mantenham fechadas;
- V- Deverão possuir instalação de água fria em quantidades suficiente para a higienização do local.

DOS PRODUTOS

ARTIGO 4º- Os produtos finais deverão apresentar rótulo que identifique:

- I- Nome do produto, e do produtor;
- II- Composição;
- III- Prazo de validade;
- IV- Condições de acondicionamento.

ARTIGO 5º- No preparo dos produtos só será admitido o uso de



matérias-primas de boa qualidade e procedência.

ARTIGO 6º- Só será permitido a utilização nos produtos, de a alimentos de origem animal que tenham sofrido inspeção veterinária.

DOS FUNCIONÁRIOS

ARTIGO 7º- Os funcionários que trabalham em estabelecimentos - que produzam alimentos, devem usar uniformes, incluindo-se gôtro ou tela nos cabelos.

ARTIGO 8º- Todos os funcionários que manipulam, embalam, transportam ou de qualquer forma entram em contato com os alimentos deverão - possuir carteira de saúde.

ARTIGO 9º- Deverá ser observada perfeita higiene corporal dos funcionários.

ARTIGO 10º- Além das determinações constantes nestas normas, - deverão ser observadas as previstas no Código Administrativo Municipal, que serão fiscalizadas pela Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal de Taquarituba.

ARTIGO 11º- Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

P.M. de Taquarituba, 26 de agosto de 1.993.

DR. ARNON FIRMO DE MELO
Prefeito Municipal

Registrado e Publicado na Secretaria da P.M., data supra.

blay
LEONICE VAA
Resp. P/ Secretaria

Transcrito no Livro *Dec. nº 05*
Fls. nº *151 a 174*