



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

LEI Nº 557/2008

“Aprova o Regulamento Municipal de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos e Subprodutos de origem Animal e dá outras providências”.

DAMIÃO CARLOS DE LIMA, Prefeito do Município de Cotriguaçu, Estado do Mato Grosso, faz saber que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei.

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º- O Serviço de Inspeção Sanitária Industrial de Produtos e Subprodutos de Origem Animal será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. -, órgão que por esta Lei é criado e é subordinado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Agricultura e Meio Ambiente, exercendo o Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico, Agricultura e Meio Ambiente o cargo de coordenador do S.I.M., com poderes para junto à estrutura de sua Secretaria Municipal nomear servidores para que desenvolvam e façam cumprir as atividades e exigências da presente Lei, mediante Decreto a ser expedido pelo Chefe do Poder Executivo.

Art. 2º - O Serviço de Inspeção será executado em todo o município: área urbana e rural e implantará as condições higiênico-sanitárias para os estabelecimentos que abatem, comercializem, industrializem, produtos e/ou subprodutos de origem animal.

Art. 3º - A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM – obedecerá estas normas, tendo, por objetivo: diminuir ou impedir riscos à saúde dos consumidores por consumo e/ou manipulação de produtos e/ou subprodutos de origem animal não inspecionados.

Art. 4º - O Coordenador do S.I.M. fará cumprir estas normas e implantará a equipe técnica que irá implementá-la e criando, por dispositivos legais, os seguintes regulamentos:

- a - classificação do estabelecimento;
- b - as condições e exigências para o registro;
- c - a higiene dos estabelecimentos;
- d - a inspeção “ante” e “post mortem” dos animais destinados ao abate;



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

- e - a inspeção e a reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante todas as fases da industrialização;
- f - padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g - o registro e análises de rótulos;
- h - as análises laboratoriais;
- i - o transporte de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- j - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes;
- l - a identificação e outras informações que devam constar e serem impressos nas embalagens de produtos e subprodutos de origem animal.

Art. 5º - Todos os estabelecimentos que abatem ou industrializem produtos e/ou subprodutos de origem animal são obrigados a requerer registro para análise e aprovação do projeto e localização, junto ao S.I.M.

Parágrafo Único: Os estabelecimentos de que trata este artigo são obrigados a anexarem ao processo: documentos do órgão ambiental estadual de aprovação da área para a implantação do projeto e, do município: para uso e ocupação do solo;

Art. 6º - A inspeção sanitária e industrial realizadas pelo S.I.M. deverá ser implantada de forma permanente;

Art. 7º- Os produtos "in natura" de origem animal deverão atender aos padrões de qualidade previstos em legislação e no Código do Consumidor.

Art. 8º - A inspeção sanitária e industrial de produtos e subprodutos de origem animal destinados ao comércio municipal é privativa do SIM.

Parágrafo Primeiro – Não será permitido a duplicidade de inspeção e fiscalização dos estabelecimentos sob S.I.M.

Parágrafo Segundo – Os produtos e subprodutos a que se refere o Art. 8º, quando colocados no comércio para a venda direta ao consumidor, são de competência da Fiscalização Sanitária Municipal.

CAPÍTULO II DA APROVAÇÃO DO PROJETO E DO REGISTRO

Art. 9º - Os estabelecimentos de abastecimento municipal que são obrigados a se registrarem no SIM, em conformidade com a Lei Federal Nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, são:



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

a – matadouros, abatedouros, frigoríficos, indústrias e congêneres instalados em área aprovadas pela Prefeitura, com estruturas físicas e instalações adequadas;

b – usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, postos de recebimento de leite e derivados;

c - estabelecimentos de industrialização do pescado;

d - estabelecimentos que industrializam animais exóticos;

e - granjas: frangos de corte (industrial e/ou "caipira") e ovos;

f - estabelecimentos que comercializam produtos e/ou subprodutos da apicultura: mel, cera, própolis, geléia real e derivados;

g - outros estabelecimentos que industrializem e/ou comercializem produtos e/ou subprodutos de origem animais comestíveis e não comestíveis.

Art. 10º - Os estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos e/ou subprodutos de Origem animal só estará legalizada no município após o seu registro no SIM.

Art. 11º - A inspeção refere-se aos aspectos industriais e sanitários dos produtos e/ou subprodutos de origem animal, adicionados ou não de especiarias ou outros produtos vegetais preparados, transformados, fracionados, depositados, embalados ou em trânsito.

Art. 12º – Os estabelecimentos, nos termos do Art. 8º, receberão número de registro.

Parágrafo Primeiro - O número de registro, a que se refere o Art. 9º, deverá constar nos certificados, nos rótulos, nos carimbos de inspeção e outros documentos que indicam que o estabelecimento está sob SIM.

Parágrafo Segundo – O número de registro será em ordem crescente e sempre logo após o registro do último Número de Registro do estabelecimento legalizado.

Parágrafo Terceiro – Na data em que o estabelecimento estiver apto a funcionar sob SIM, será liberado o Documento Oficial de Registro, constando: número do registro, o nome da firma, endereço do estabelecimento e sua classificação.

Art. 13º - A documentação necessária para a obtenção do registro seguirá a seguinte ordem:

1 – requerimento solicitando o registro do estabelecimento, endereçado ao Senhor Secretário da Agricultura Municipal, com: nome e endereço da firma, número e data do registro na junta comercial e assinatura do representante legal;

2 – ofício solicitando vistoria da área de implantação do projeto;



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

3 – plantas de situação e localização;

4 – plantas de arquitetura, com cortes e fachadas;

5 – plantas hidrossanitárias detalhando: a rede de esgoto e de abastecimento de água;

6 – projeto do tratamento de efluentes aprovado por órgão oficial do meio ambiente;

7 – cronograma do projeto;

8 – cópia do registro junto ao Conselho Regional de Medicina Veterinária – CRMV;

Art. 14º - Após a aprovação do projeto e do cronograma o requerente pode iniciar as obras.

Art. 15º - Após a conclusão das obras e instalação dos equipamentos de acordo com o cronograma será requerido ao SIM a vistoria prévia para o início das atividades.

Parágrafo Único – após o deferimento, o SIM deve instalar, de imediato, o Serviço de Inspeção no estabelecimento.

Art. 16º - O deferimento para a concessão do registro, em caráter provisório, para o início das atividades, será de competência do SIM, após vistoria prévia.

Art. 17º - O cronograma de conclusão das etapas de construção, ampliação ou adaptação das obras serão avaliados pelo SIM.

Art. 18º - Será concedido o registro provisório para o estabelecimento em que as obras de finalização do projeto ou de ampliação não interfiram na qualidade sanitária dos produtos e/ou subprodutos.

Parágrafo Único – não será aprovado o projeto em que o cronograma de sua implantação seja superior a 02 (dois) anos.

**CAPÍTULO III
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

Art. 19º - As infrações e as suas penalidades previstas neste Decreto serão analisadas individualmente ou cumulativamente, quando:

1 – a infração não coloque em risco a saúde individual ou coletiva e o infrator é primário:

Penalidade: notificação de advertência.

2 – Em casos de reincidência;

Penalidade: multa de até 100 (cem) vezes a Unidade Padrão Fiscal usada para o pagamento de registro do estabelecimento.

3 – os produtos e/ou subprodutos não apresentam condições higiênicas e sanitárias satisfatórias para o fim a que se destinem;

Penalidade: apreensão e/ou inutilização dos produtos e/ou subprodutos ou multa de, até 1000 (mil) vezes a UPF usada para o pagamento de registro do estabelecimento.

4 – Produtos e/ou subprodutos fraudados ou adulterados;

Penalidade: apreensão e/ou inutilização dos produtos e/ou subprodutos ou multa de, até 1000 (mil) vezes a UPF usada para o pagamento de registro do estabelecimento.

5 – Os produtos e/ou subprodutos que, por dolo do responsável legal, coloquem em risco a saúde individual ou coletiva;

Penalidade: suspensão das atividades do estabelecimento e apreensão e/ou inutilização dos produtos e/ou subprodutos desencadeantes da ação.

Parágrafo Único: se a suspensão for igual ou superior a 12 (doze) meses, o estabelecimento perderá o seu registro junto ao SIM.

CAPÍTULO IV
DO ESTABELECIMENTO DE ABATE E LATICÍNIO



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

Art. 20º - o abate de animais para consumo municipal e/ou para a exportação intermunicipal, exportação interestadual e/ou exportação internacional, somente será permitido em estabelecimentos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Sanitária Estadual (SISE/MT) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Parágrafo Primeiro – o trânsito de animais, de seus produtos e subprodutos, deverão vir acompanhado dos seus respectivos documentos, comprovando a sua origem.

Parágrafo segundo – é obrigatório o exame veterinário “ante” e “post mortem.”

Parágrafo terceiro – a insensibilização do animal seguirá os padrões oficiais existentes:

a – bovinos: marreta ou pistola de ar comprimido;

b – bubalinos: “chuço” (lanceta) ou outro modo determinado pelo SIM; (ALTERAR CONFORME LEI ESTADUAL.

c – suínos: choque.

Parágrafo quarto – os veículos que transportam os produtos e/ou subprodutos devem ser tipo furgão térmicos, possuírem suportes para carcaças, quartos e vistoriados pelo S.I.M.

Parágrafo quinto – no caso em que a distancia de produção até a distribuição ou consumo, for superior a 100 (cem) quilômetros, a entrega de produtos e subprodutos será sob refrigeração.

CAPÍTULO V DO FUNCIONAMENTO / CONSTRUÇÃO

Art. 21º - o estabelecimento deve possuir instalações e equipamentos, mínimos e necessários, que satisfaça à obtenção de produtos e/ou subprodutos, de origem animal, de boa qualidade; não comprometendo a saúde pública e satisfazendo as seguintes exigências:

1 – a localização deve ser aprovada pela prefeitura e livre de poluição;

2 – a área e o sistema de tratamento devem estar aprovados pelo órgão ambiental;

3 – a altura do pé-direito, em relação ao piso, deve ser de, no mínimo, 06 (seis) metros;



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

4 – possuir iluminação natural e artificial que satisfaçam as necessidades da equipe de trabalho do estabelecimento;

5 - dispor de água potável suficiente para suprir as necessidades diárias do estabelecimento. Podendo seguir os seguintes parâmetros:

a – 1000 litros por bovino;

b - 300 litros por suíno, caprino ou ovino;

c – 20 litros por frango de corte;

d - 05 litros por litro de leite industrializado.

6 – dispor de água quente suficiente para a limpeza da sala de matança e desinfecção de materiais e utensílios;

7 – o piso da sala de produtos e/ou subprodutos deve ser de material antiderrapante, impermeável, resistente, com declividade de 1,5 em direção a canaleta de recepção das águas residuais, para facilitar a higienização e a drenagem;

8 – as paredes devem ser lisas e impermeabilizadas com azulejos brancos ou outro material aprovado pelo SIM, com altura mínima de 02 (dois) metros e os cantos arredondados;

9 – o telhado deve ter vedação perfeita a fim de não permitir a entrada de poeira e insetos;

10 – dispor de recipientes: tanques, bandejas e caixas feitas de material resistente e atóxico, de fácil higienização e identificadas com suas respectivas cores:

branca: comestíveis;

vermelha: não comestíveis.

11 – possuir dependências para as diversas áreas:

recepção de vísceras vermelhas;

recepção de vísceras brancas;

recepção de não comestíveis.

12 – dispor de mesas feitas de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza para a manipulação de produtos comestíveis;

13 – se houver necessidade de construir setor de administração, oficina ou depósito, estes devem estar separados do estabelecimento industrial;

14 – a rede de esgoto deve estar presente em todas as dependências e dispor de dispositivo que não permita o refluxo de odores e a entrada de insetos ou animais;

15 – dispor de vestiário masculino e feminino, com: armários, banheiros e sanitários suficientes para suprir as necessidades das equipes de trabalho;

16 – as áreas em volta do estabelecimento e as áreas de circulação de veículos devem ser livres de poeira, lama ou outro agente de poluição.

17 – todas as aberturas de comunicação com as áreas externas do estabelecimento devem ser teladas para impedir a entrada de insetos;

18 – as salas de manipulação de produtos e/ou subprodutos comestíveis devem dispor de lavatório para as mãos e outro para a higienização das botas;



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

- 19 – possuir depósitos para materiais de uso do estabelecimento;
- 20 – possuir uma dependência-sede para a inspeção, com: sala de trabalho, arquivos, vestiário, e banheiro completo (pia ou lavabo, chuveiro e sanitário);
- 21 – as dependências de manipulação de produtos devem possuir áreas não inferior a 10 (dez) m²;
- 22 – devem possuir funcionários uniformizados e em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento e da inspeção;
- 23 – todos os produtos usados na higienização do estabelecimento e dos funcionários deverão ter registro no órgão oficial;
- 24 – a altura do pé-direito, da sala de matança, deve ser de, no mínimo, 06 (seis) metros;
- 25 - o estabelecimento só funcionará após autorização do SIM.

CAPÍTULO VI

Classificação e Definição de Estabelecimentos

Art. 22º - a classificação e a definição de estabelecimento de abate, manipulação de produtos e/ou subprodutos cárneos, comestível e não comestível, são:

§ 1º - Matadouro ou Abatedouro: são estabelecimentos que possuem a estrutura física, instalações, maquinário e utensílios adequados para a finalidade proposta: abater o animal, inspecionar os seus produtos e subprodutos comestíveis e não comestíveis e comercializá-los em condições sanitárias satisfatórias;

§ 2º - Matadouro Frigorífico: possui as características do § 1º mais as instalações da rede de frios: câmaras de resfriamento, de congelamento, etc.

§ 3º - Indústria ou "Fábrica" de subprodutos cárneos: são estabelecimentos de industrialização de carnes de açougue. Podendo ter ou não instalações de frio industrial;

§ 4º - Indústria ou "Fábrica" de produtos gordurosos: são estabelecimentos que preparam a gordura animal misturada ou não a matérias-primas vegetais;

§ 5º - Entrepósitos de Carnes e Derivados: são estabelecimentos que armazenam, conservam e distribuem carnes resfriadas e/ou congeladas;

§ 6º - Indústria ou "Fábrica" de produtos não comestíveis: são estabelecimentos de manipulação e/ou industrialização de matérias-primas não aproveitadas para a alimentação humana.

CAPÍTULO VII DAS INTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 23º - os parâmetros que devem ser seguidos para os estabelecimentos, são:

a – Currais: construído em local que não permita que o vento predominante se direcione para a Sala de Matança. Pode ser: da Sala de Matança para os currais ou diagonalmente à Sala de Matança; cercado com canos galvanizados ou outro material aprovado pelo SIM, com altura de 2,0m; com pavimentação antiderrapante com caimento para as laterais, com mureta sanitária na altura de 30 cm sob a cerca; com canaleta de desaguamento na parte mais baixa do declive; bebedouro de nível constante e capacidade de matança diária na metragem de 2,50m² /animal; devem estar localizados, no mínimo, à 30m (trinta) metros da sala de matança e dispor de mangueiras d'água com pressão de 3 Atm para a limpeza do piso sempre que houver mudança do lote; com iluminação de 5 w / m²;

b – Movimentação do gado: por meio de choque elétrico variando de 40 a 60 V;

c – Banheiro de Aspersão: os canos devem direcionar os jatos d'água para as regiões ventrais, laterais e dorsais dos animais, sempre em direção ao centro do banheiro, com pressão de 3 Atm; a água deve estar hiperclorada a 15 ppm;

d – Rampa de Acesso à Sala de Matança: deve ser construída na mesma largura do Banheiro de Aspersão, com declividade e caimentos que permitam o escoamento da água e melhor limpeza da área;

e – Seringa com Chuveiro: construído de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM; o Chuveiro é feito de canos perfurados e acompanha toda a extensão da Seringa;

f – Boxe de Atordoamento: do tipo metálico ou outro material aprovado pela Inspeção Sanitária, com as seguintes dimensões:

- 1 – Comprimento: 2,50m;
- 2 – Largura interna: 0,90m;
- 3 – Altura: 3,00m;

g – Área de Vômitos, Guincho e mangueira ou chuveiro: o piso revestido por canos galvanizados de 02 "(duas polegadas) de diâmetro / 02m (dois metros) de comprimento".



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

Com tubulação central para escoamento; o guincho com altura suficiente para colocar o animal no trilho;

h – plataformas elevadas até a entrada do animal ao boxe, com as seguintes medidas:

1 – largura: 60 cm;

2 – corrimão: 80 cm de altura.

CAPÍTULO VIII
SALA DE MATANÇA

Art. 24º - A Sala de Matança pode ser construída ao nível do solo ou em pavimento superior, aproveitando o piso inferior para as seções de miúdos e couro; o pé direito deve ter altura de 6m a 7m (seis a sete metros) permitindo que o animal, depois de içado (guinchado) pela pata posterior, o focinho fique de 0,4m a 1,0m do piso;

Área da Sala de Matança:

1 – 01 a 10 animais/dia = 50m² (cinquenta metros quadrados);

2 – 11 a 25 animais/dia = 100m² (cem metros quadrados);

3 – 26 a 50 animais/dia = 200m² (duzentos metros quadrados).

Art. 25º - As medidas adotadas para a ampliação, construção de anexos ou outras que indiquem mudanças na estrutura física do estabelecimento, devem ser analisadas, antecipadamente, pelo S.I.M.

a – Área da Sangria:

1 – Canaleta de Sangria: recebe o sangue impedindo que haja contaminação. A canaleta deve ser de material inoxidável, o fundo da canaleta deve ter declividade de 5% em direção ao meio, possuindo dois ralos de drenagem: um destinado ao sangue e o outro para água de lavagem. O seu comprimento está relacionado com a velocidade dos trabalhos realizados em cada animal abatido. Para os pequenos abatedouros recomenda-se que varie de 1,5m a 2,0m; O tempo de permanência do animal na canaleta será de no mínimo 03 (três) minutos.

b – Serragem dos cornos ("chifres"): deve ser realizada com serra elétrica ou manual;

c – Trilhagem Aérea: a altura mínima dos trilhos deve ser de 05m (cinco metros).

Para a trilhagem aérea em que a movimentação do animal guinchado deva ser sem nora (manual), o declive do trilho será, no máximo, de 3%.

Neste trecho do trilho será colocado um dispositivo de freadas nos seguintes pontos:

- 1 – antes do chuveiro para a remoção de material contaminante do sistema gástrico;
- 2 – no chuveiro;
- 3 – na linha de sangria.

d – Padrões dimensionais para a trilhagem aérea:

- 1 – Altura do trilho aéreo no local da sangria..... 5,00 m;
- 2 – declive máximo do trilho, do guincho até a sangria..... 3%
- 3 – distancia do focinho do animal ao piso..... 70 cm;
- 4 – comprimento da canaleta de sangria..... 2,00 m;
- 5 – altura do trilho baixo até a linha de inspeção de carcaças..... 4,00 m;
- 6 – altura do trilho após a linha de inspeção de carcaças..... 3,50 m;
- 7 – distancia do trilho às colunas..... 80 cm;
- 8 – distancia do trilho à parede mais próxima..... 1,0 m;
- 9 – distancia entre dois trilhos paralelos..... 1,50 m;

e) Todo equipamento situado no trajeto da trilhagem deve dispor-se de tal forma que as carcaças não possam tocá-lo.

f – Esfola aérea: a retirada do couro deve ser por meio mecânico ou outra forma aprovada pela Inspeção Sanitária (cama elevada) e, imediatamente, mandada para a Seção de couros;

g- Cama Elevada: construída de canos ou tubos galvanizados dispostos paralelamente com comprimento de 3m a 3,50 metros formando uma goteira elevada a 40 cm do piso, podendo ser inteiriça ou dividida em dois segmentos de igual tamanho.

h - Lavadouro de cabeças: deve estar localizado próximo à Mesa de Inspeção e deve satisfazer as condições mínimas para uma boa inspeção sanitária.

i – Serra de Peito: elétrica ou outra aprovada pela Inspeção Sanitária;

j – Inspeção das vísceras abdominal:

1 - Deve ser de material inoxidável ou outro aprovado pela Inspeção, nas seguintes dimensões: altura da borda: 1,0m; largura: 1,50m; e comprimento: 1,80m;

K - Inspeção das vísceras torácicas:



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

l - Deve ser de material inoxidável ou outro aprovado pela Inspeção, nas seguintes dimensões: altura da borda: 1,0m; largura: 1,00m; e comprimento: 1,00m;

L - Plataforma para a serra de carcaças: em construção metálica ou de outro material pré-aprovado pela Inspeção;

m - Plataforma para a inspeção de carcaças: em construção metálica ou outro material pré-aprovado pela inspeção;

n - Lavadouro das meias carcaças: os jatos d água devem ter pressão de 3 atm (três atmosferas), temperatura de 38°C. A mangueira deve ser própria para esta atividade.

Art. 26º - o estabelecimento deve possuir espaço suficiente, para comportar todos os equipamentos necessários para as operações: recebimento do gado, atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, "toilete," lavagem e pesagem das carcaças, estocagem e possuir, na seção de miúdos, a área de receber o aparelho gástrico e intestinal.

CAPÍTULO IX DOS CARIMBOS: USO E DIMENSÕES

Art. 27º - Os carimbos da Inspeção Municipal devem obedecer às normas deste Regulamento e são classificados em:

1 – Modelo I:

a – formato: elíptico no sentido horizontal;

b – dizeres: **INSPECIONADO**; localizado na parte superior e acompanhando a curvatura da elipse;

NÚMERO DE REGISTRO: localizado na região central da elipse;

NOME DO MUNICÍPIO: localizado na região inferior da elipse.

c – uso e tamanho do carimbo: aplicado externamente sobre a massa muscular das carcaças e/ou quartos;

d - tamanho: (1) – 07 (sete) cm X 05 (cinco) cm, para animais de grande porte;

(2) – 05 (cinco) cm X 03 (três) cm, para pequenos e médios animais.

MODELO I:



2 - MODELO II:

a – formato do carimbo: circular;

b – dizeres: **INSPECIONADO**; localizado na parte superior do carimbo; **NÚMERO DE REGISTRO**, na região central; O nome do município acompanhando a curvatura inferior;

c – uso e tamanho do carimbo: o tamanho depende do tamanho da embalagem e varia de 02 (dois) cm a 30 (trinta) cm; está presente no rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal; pode ser aplicado em caixas ou engradados e pode ser usado na forma de selo adesivo.

MODELO II:



3 – MODELO III:

a – Formato do carimbo: quadrado retangular estando o lado maior na



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

doenças infecto-contagiosas serão abatidos em separados dos demais.

Parágrafo Único: esses animais devem ser condenados e não destinados ao consumo humano; as instalações e os equipamentos devem ser desinfetados, em conformidade com as determinações da Inspeção Sanitária.

Art. 33 - O estabelecimento deve possuir um curral de observação para a retenção dos animais que necessitam de um exame mais acurado e de tempo para um melhor diagnóstico.

Parágrafo Único: casos em que a Inspeção fará uso do curral de observação:

- I – fêmea que deu à luz seu filhote, com menos de 20 (vinte) dias;
- II – Animais suspeitos de doenças infecto-contagiosas;
- III - Animais que foram castrados recentemente;
- IV – Animais com hiper ou hipotermia.

Art. 34º - O s animais que chegarem mortos ou foram encontrados mortos nos currais serão condenados e impróprios para o consumo humano.

Parágrafo Primeiro: por determinação da Inspeção, os animais mortos antes de entrarem na Sala de Matança, serão ou não, necropsiados;

Parágrafo Segundo: nos casos especiais e a juízo da Inspeção, os animais que estiverem agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos serão abatidos de forma emergencial;

Parágrafo Terceiro: para os animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, se: imediatamente sangrados e eviscerados, a juízo das Inspeções serão aproveitadas.

CAPÍTULO XI INSPEÇÃO “POST MORTEM”

Art. 35º - A Inspeção “post mortem” será acompanhada nas seguintes etapas:

- 1- Insensibilização dos animais: será feita mecanicamente por concussão cerebral, elétrico, ou outro aprovado pelo SIM;
- 2- Sangria nos grandes animais: será feita por incisão dos grandes vasos do pescoço; nos suínos por punção direta no coração;
- 3- O tempo de sangria será de, no mínimo, 03 (três) minutos, estando o

- animal pendurado pelos membros traseiros;
- 4- Efolha ou retirada da pele; retirada dos pelos ou retirada das penas (aves);
 - 5 - A Inspeção acompanhará as vísceras torácicas e abdominais, mantendo-as em ordem, com sua respectiva carcaça, até a liberação de todas as peças;
 - 6 - Ablação da cabeça e sua marcação para permitir a sua identificação com as demais peças;
 - 7 - Observação e palpação dos órgãos e tecidos;
 - 8 - Incisões dos nodos linfáticos e, sempre que necessário, incisão dos parênquimas dos órgãos;
 - 9 - Exame do conjunto cabeça-língua e seus respectivos nodos e glândulas;
 - 10 - Exame da cavidade abdominal e torácica, órgãos e nodos linfáticos.

Art. 36º- As carcaças ou partes de carcaças e órgãos que apresentarem lesões ou outras anormalidades que possam torná-los impróprio para o consumo, devem ser assinaladas e conduzidas ao Departamento de Inspeção Final – D.I.F.

Parágrafo Único: as peças conduzidas ao D.I.F., o Médico Veterinário, após exame acurado, dará a indicação: liberação, Câmara de Seqüestro ou graxaria.

Art. 37º - A condenação, total ou parcial, de carcaças, partes de carcaças ou órgãos, seguirão as seguintes orientações:

Parágrafo Primeiro - A condenação total será nos seguintes casos:

- Lesão múltipla ou disseminada atingindo grande parte da carcaça;
- Contaminação com material purulento de lesões supuradas;
- Carcaças com alterações de icterícia, caquexia, aquosa ou anemia;
- As lesões generalizadas causadas por Actinomicose e Actinobacilose;
- Cabeças com lesões supuradas e fístulas causadas por Actinomicose;
- Animais novos: nos casos em que a carne se apresente aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade; com desenvolvimento muscular incompleto, com gordura perirenal edematosa e com cor amarelo sujo ou de um vermelho acinzentado, com algumas porções de gordura;
- Carcaças com lesões extensas devido à brucelose;
- Carcaças que apresentem carnes fermentadas (febris), com degenerescência do miocárdio, fígado, rins, com alterações musculares e difusas;
- Suíno que morrer asfixiado ou que cair vivo no tanque de escaldagem;
- Carcaças em início de putrefação;

- Carcaças que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo – carnes hidrêmicas;
 - Animais diagnosticados como portadores de Carbúnculo hemático não devem ser sangrados nem eviscerados. Se o diagnóstico ocorrer, após a evisceração, a matança será interrompida e deverá iniciar-se, imediatamente, a limpeza e a desinfecção de todos os locais e equipamentos que possam ter tido contato com a carcaça, inclusive o pessoal que manipulou devem desinfetar braços e mãos e, em seguida, procurar o serviço médico de urgência;
 - Carnes repugnantes: por possuírem coloração anormal, ou exalando odores medicamentosos, de excremento ou outros considerados anormais;
 - As carcaças que forem encontrados cisticercos em várias partes da musculatura ou dois ou mais cisticercos em 15 cm de área da musculatura;
 - As pesquisas deverão ser feitas, também, nos músculos da cabeça, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago, pescoço e paleta;
 - As carcaças com contusões generalizadas;
 - Edema generalizado;
 - Equinococose e Esofagostomose agravadas com caquexia;
 - Icterícia: as carcaças possuem coloração de um amarelo intenso ou amarelo esverdeado na gordura, tecido conjuntivo, ossos e túnica interna dos vasos;
- Realizar diagnóstico diferencial com a adipoxantose por corte da cartilagem do esterno;
 - As carcaças de animais que ingeriram produtos tóxicos;
 - Peste suína: condenação total;
 - Linfadenite caseosa: condenação nos casos em que as lesões são extensas podendo ser ou não, numerosas;
 - Putrefação: se for comprovada, após a reinspeção, será condenada;
 - A Inspeção medirá o Ph que deve se variar 6,0 a 6,4 para indicar a carne ainda em condição de consumo;
 - Sarcosporidiose em infecção intensa ou alterações aparentes da carne devido à degenerescência caseosa ou calcária;
 - Toxicoinfecção Alimentar: são suspeitos os animais que apresentarem: inflamação Aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges, gangrena, gastrite e enterite hemorrágica, septicemia ou pioemia de origem puerperal, traumática ou sem causa evidenciada; metrite ou mamite aguda difusa; poliartrite, flebite umbilical, pericardite traumática ou purulenta; inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada à nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos nodos linfáticos e rubefação difusa da pele;
 - Tuberculose: miliar; generalizada nos pulmões; caseosa extensa em um órgão; aguda exudativa da pleura, peritônio, pericárdio ou meninges; linfática hipertrofiante semicaseosa;
 - *Trichinella spirallis*: a Inspeção retirará fragmentos dos músculos do pilar



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

do diafragma, base da língua e laríngeos para a pesquisa microscópica.

- Cisticercose: condenação para as carcaças com infestação maciça;

Parágrafo Segundo – a condenação parcial será nos seguintes casos:

- Abscessos ou lesões localizadas de fácil remoção: condenam-se os órgãos e as partes atingidas;

- Cabeças com pequena lesão no maxilar devido a Actinomicose, sem fístulas e sem supuração;

- Condenação da língua e aproveitamento da cabeça quando a Actinomicose atingir somente a língua;

- Condenar as regiões drenadas pelos nodos linfáticos nos casos de Adenite localizada.

- Condenar os pulmões que apresentam broncopneumonia de origem verminótica, aspirações de sangue ou alimentos;

- Retirar e condenar as partes lesadas devido à brucelose e liberar a carcaça para ser esterilizada pelo calor;

- Quando encontrados cisticercos em uma determinada musculatura ou órgão e após pesquisa nas demais áreas der negativo, o órgão será condenado. A carcaça e as vísceras serão destinadas a salga por 21 (vinte e um) dias ou mais ou, então, tratamento Térmico em câmara fria com temperatura de - 10°C (menos 10°C) por, pelo menos, 15 (quinze) dias;

- Os fígados com cirrose hepática ou hepatite serão condenados;

- O cérebro e/ou a medula espinhal com cenuroses serão condenados;

- O pâncreas com infestação por *Euritrema coelomaticum*, será condenado;

- Partos recentes ou com 10 (dez) meses de gestação as carcaças são destinadas a esterilização;

- As línguas com glossite são condenadas;

- Os corações com linfangiectasia e as línguas com lesões cicatrizadas, serão desviadas para o aproveitamento condicional na salsicharia;

- As partes atingidas por miíase são condenadas;

- Neoplasias: são condenadas as carcaças, partes de carcaça ou órgãos que possuem tumores malignos, com ou sem metástase;

- Teleangiectasia maculosa do fígado: se a lesão ocupar 1/3 (01 terço) ou mais, o fígado será condenado; se a lesão for discreta faz-se a remoção desta e o fígado será liberado;

- Tuberculose óssea: aproveitamento da carne e condenação do esqueleto;

- no caso de lesão discreta e localizada, a juízo da Inspeção, esta deve ser retirada e a carcaça direcionada para ser esterilizada pelo calor.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

CAPÍTULO XII
UNIFORMES E MATERIAIS DA INSPEÇÃO

Art. 38º - Todas as pessoas que trabalham na equipe técnica da Inspeção Sanitária usarão roupas e os materiais de trabalho com as seguintes características:

1 – auxiliares de inspeção:

- a) calça de brim, cor branca, sem bolsos, com cordão para amarrar à cintura;
- b) camisa modelo jaleco, cor branca, com 02 (dois) bolsos na parte inferior, manga curta com uma cruz em azul na manga esquerda, 1 (hum) bolso na altura do peito esquerdo com os seguintes dizeres na cor azul: Séc. Mun. da Agricultura (parte superior); Inspeção (na parte inferior do bolso) Capacete branco com uma cruz em azul na região frontal, botas cano longo (até ao meio da perna) na cor branca;
- c – materiais: facas, bainha metálica, gancho e fuzil;

2 – Médico Veterinário:

- a) calça de brim, cor branca, sem bolsos, com cordão para amarrar à cintura;
- b) camisa modelo jaleco, cor branca, com: 2 (dois) bolsos na parte inferior, manga curta com uma cruz em verde na manga esquerda, 01 (hum) bolso na altura do peito esquerdo com os seguintes dizeres na cor verde: Nome (na parte superior) Médico Veterinário (na parte inferior);
- c) Capacete na cor branca com uma cruz em verde na região frontal;
- d) Botas de cano longo (até ao meio da perna) de cor branca;
- e) Materiais: facas, bainha metálica, gancho, fuzil e termômetros clínico veterinário e técnico para medição da temperatura interna dos produtos e subprodutos, em centígrados.
- f) Capacete com uma cruz verde e botas em PVC na cor branca para o Veterinário.

Art. 39º - Os casos omissos serão resolvidos pelo Chefe do Poder Executivo mediante regulamentação por decreto.

Art. 40º - Adota com força de Lei os Anexos I - REGULAMENTO TÉCNICO DO PROGRAMA MUNICIPAL DE SANIDADE APÍCOLA –PMSAp e Anexo II - ANEXO II - REGULAMENTO TÉCNICO DE PRODUÇÃO, IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE TIPO C.

Art. 41º - A presente lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

Gabinete do Prefeito Municipal de Cotriguaçu, aos vinte e sete dias do mês de maio de dois mil e oito.

DAMIÃO CARLOS DE LIMA - KIKO
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se

Noeli Maria Lorandi
Secretária Municipal de Governo

**ANEXO I - REGULAMENTO TÉCNICO DO PROGRAMA MUNICIPAL DE SANIDADE
APÍCOLA –PMSAp**

Art. 1º - O presente Regulamento Técnico aplica-se ao controle sanitário a ser realizado nos apiários e nos estabelecimentos que manipulem, processem ou comercializem produtos apícolas e material de multiplicação animal, para a prevenção da introdução de doenças exóticas e controle ou erradicação daquelas existentes no município.

**CAPÍTULO I
DAS DEFINIÇÕES**

Art. 2º - Para efeito deste regulamento, entende-se por:

ABELHA: inseto himenóptero da espécie *Apis mellífera* e outras espécies.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

APIÁRIO: local onde um ou mais apicultores aglomeram uma ou mais colméias, para qualquer fim.

COLMÉIA: unidade física que abriga uma colônia de abelhas, composta de tampa, fundo, ninhos, melgueiras e outros equipamentos usados para tal. Para o propósito deste regulamento, considera-se também qualquer receptáculo ou colméia em uso ou que já tenha sido usado para abrigar abelhas.

COLÔNIA: unidade estável que comporta uma rainha, centenas a milhares de operárias, zangões, e crias, podendo ocasionalmente estar ausentes as crias, os zangões ou a rainha.

ESPÉCIE EXÓTICA: espécie de abelha de ocorrência natural fora dos limites do Território Municipal.

EQUIPAMENTO DE APICULTURA: qualquer material ou equipamento destinado para ser usado para alimentar, manipular ou abrigar abelhas ou seus produtos.

ESTABELECIMENTO: todos os estabelecimentos que desenvolvam atividades relacionadas com a apicultura e se caracterizam em:

I - estabelecimentos de criação: compreendem o apiário, depósitos de colméias e outros equipamentos de apicultura mantidos pelo apicultor para a criação, produção e multiplicação de colônias;

II - estabelecimentos de criação de rainhas: qualquer local ou benfeitoria destinado às atividades de produção de rainhas, incluindo os apiários de produção (recrias, minirecrias ou outros meios), apiários de matrizes (para obtenção de sêmen ou produção de rainhas) e apiários para fecundação;

III - estabelecimentos que manipulam, processam ou comercializam produtos apícolas: todo local onde haja manipulação, processamento ou comercialização de produtos apícolas, para qualquer finalidade.

FOCO DE DOENÇA: apiário no qual foi diagnosticada doença das abelhas por meio clínico ou laboratorial.

INTERDIÇÃO: proibição do ingresso e egresso de abelhas, colméias e equipamentos de apicultura em estabelecimentos, bem como proibição da manipulação das colméias e da comercialização de produtos apícolas, para evitar a disseminação da doença.

LABORATÓRIO CREDENCIADO: laboratório, público ou privado, que tenha sido habilitado pelo MAPA para a identificação de agentes patogênicos e diagnóstico de doenças das abelhas.

LARVA: fase do desenvolvimento das abelhas que ocorre no período compreendido entre a eclosão do ovo e a sua transformação em pupa.

OVO: gameta feminino, fecundado ou não.

PERÍODO DE QUARENTENA: tempo transcorrido desde o momento da recepção das abelhas vivas na unidade de quarentena até sua liberação pelo serviço veterinário.

PRODUTOS APÍCOLAS: mel, pólen, própolis, geléia real, cera de abelhas e seus respectivos derivados, e ainda: rainhas, zangões, operárias, larvas, pupas,



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

ovos e sêmen.

SUBESPÉCIE OU RAÇA EXÓTICA: subespécie ou raça de abelha de ocorrência natural fora dos limites do Território Municipal.

CAPÍTULO II DAS COMPETÊNCIAS

Art. 3º Ao SIM, caberão as seguintes funções:

I - implementar, coordenar, controlar e avaliar a execução das atividades do Programa Municipal de Sanidade Apícola, com vistas à vigilância, à profilaxia, ao controle e à erradicação de doenças que afetam a população municipal de abelhas;

II - realizar fiscalizações e supervisões técnicas nos estabelecimentos;

III - definir critérios para adoção de técnicas de diagnóstico;

IV - propor e acompanhar estudos epidemiológicos para o estabelecimento e manutenção de zonas livres de doenças;

V - garantir a saúde das abelhas em toda a cadeia produtiva e o seu controle higiênico-sanitário;

VI - propor a realização de eventos de capacitação técnica.

CAPÍTULO VII DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 4º - Todo estabelecimento estará sujeito à fiscalização do SIM.

Art. 5º - Em caso de inobservância das exigências constantes deste regulamento, de acordo com a situação identificada pelo SIM, poderão ser adotadas as seguintes sanções:

I - interdição do estabelecimento;

II - suspensão da autorização para comercialização; e

III - aplicação de outras medidas sanitárias.

Art. 6º - As colméias deverão estar localizadas a uma distância adequada de vias públicas, habitações e do estabelecimento, objetivando evitar acidentes, sendo obrigatório o aviso de tratar-se de um apiário.

CAPÍTULO VIII Estabelecimentos Industriais

Art. 7º – Entrepasto de Mel e Cera de Abelhas:

7.1 - Definição: É o estabelecimento destinado ao recebimento, extração, filtração, decantação, classificação, envase, estocagem e industrialização de mel, cera e outros produtos das abelhas, limitado à produção das colméias dos associados, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada e poderá ser localizada afastada da área de terreno onde se situa o colmeial.

7.2 - Localização: Rural ou Urbana. Neste último caso após ouvidas as autoridades de saúde pública bem como os órgãos públicos responsáveis por normas urbanísticas e de defesa do meio ambiente.

7.3 - Situar-se em centro de terreno, que deverá ser amplo, com vistas à expansão.

7.4 - Construção do bloco industrial afastado, preferentemente, a uma distância mínima de 10 (dez) metros das vias públicas.

7.5 - Área interna com fácil circulação de veículos, pavimentada e com facilidade para abastecimento de água potável e de escoamento das águas pluviais, com rede de esgotos industriais e sanitários, bem como os seus tratamentos.

7.6 - Área industrial delimitada para evitar a entrada de animais e pessoas estranhas.

7.7 - Distante de fontes de poluição.

7.8 - Beneficiada de serviços básicos tais como: luz elétrica, transporte, etc.

Art. 8º – Instalações e Equipamentos:

8.1 - Dependência para extração, filtração, decantação, classificação e envase do produto. Nesta dependência, e em local adequado, dispendo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, deverão ser realizadas as análises de rotina previstas no Capítulo VI das presentes Normas.

8.2 - Seção de Recepção e Seleção: Deverá estar isolado do meio exterior através de portas dotadas de telas milimétricas à prova de insetos. A seção de recepção e seleção deverá ser precedida de plataforma a uma altura mínima de 0,80 cm (oitenta centímetros), a fim de facilitar o descarregamento.

8.3 - Se o estabelecimento receber mel em favos, a sala de recepção deverá ter dimensões suficientes para comportar a instalação de equipamentos para extração do mel.

8.4 - Depósito para material de envase e rotulagem.

8.5 - Dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque, para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

8.6 - Equipamentos: Basicamente compõem-se de: desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de

decantação, tubulações, tanques de depósitos e mesas.

8.7 - Natureza dos Equipamentos:

8.8 - Centrífugas: Em aço inoxidável; material plástico atóxico; ferro estanhado (liga com menos de 2% (dois por cento) de chumbo) com revestimento das paredes internas em fibra de vidro, verniz sanitário.

8.9 - Desoperculadores: Em aço inoxidável e aço cromado ou estanhado, permitindo-se cabos de material plástico.

8.10 - Tanques ou Mesas de Desoperulação, Tanque de Decantação e de Depósitos: Mesmo material das centrífugas.

8.11 - Filtros de tela de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

8.12 - Tubulações em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm. Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades a higienização ou que descamem ou soltem partículas.

8.13 - Mesas e balcões: revestidos com aço inox, tolerando-se revestimento com outros materiais impermeáveis, resistentes, de fácil limpeza e higienização, tais como azulejo, cerâmica industrial, fórmica. O uso de equipamentos de material plástico atóxico ficará condicionado à comprovação, pelo fabricante, de sua inocuidade, mediante apresentação de certificado de análise, emitido pelo órgão competente.

8.14 - Sala de Elaboração: Poderá comportar variados equipamentos, em função da tecnologia empregada, tais como:

- tanque para banho-maria;
- tanque para pré-aquecimento com dupla camisa;
- tanque de decantação e de depósito;
- pasteurizador;
- desumidificador;
- envasadura;
- filtros de malha ou sob pressão no trajeto dos equipamentos;
- misturadeira batedeira, (para mel com geléia real ou pólen).

Art. 9º - Quando a preparação de geléia real e pólen (isolamento ou em adição ao mel de abelhas) for realizada em dependência específica, esta deverá localizar-se no corpo do prédio industrial, obedecendo os mesmos requisitos da dependência de elaboração.

Art. 10º - Os trabalhos com cera de abelhas e própolis, deverão ser realizados em área totalmente isolada das áreas de industrialização de produtos comestíveis.

Art. 11º - Laboratório: Situado em posição estratégica para o atendimento



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

do controle da matéria-prima e do produto acabado, devendo, obrigatoriamente, estar equipado para a realização, no mínimo, das análises de rotina.

Art. 12º - Localização dos Equipamentos: Deverá atender a um bom fluxo operacional, observando os detalhes relativos à facilidade de higienização e higiene operacional.

Características da Construção Civil:

12.1 - Pé-Direito: Mínimo de 3 (três) metros.

12.2 - Paredes: Em alvenaria, revestidas com azulejos, cerâmica industrial ou similar, em cores claras, ou outro revestimento que confira perfeita impermeabilização, na altura mínima de 2 (dois) metros para a dependência descrita no item 1.1.3.1.

12.3 - Para as dependências previstas nos itens 1.1.3.2 e 1.1.3.3 será tolerado o revestimento das paredes com tinta lavável em cores claras. Proíbe-se o uso de pintura descamável.

12.4 - Piso: Impermeável, resistente e que permita fácil higienização, devendo-se observar na sua colocação uma declividade mínima de 2% (dois por cento).

12.5 - Teto ou Forro: Recomenda-se laje de concreto, alumínio, fibrocimento-amianto (tipo calhetão), plástico rígido ou similar, desde que aprovados pelo SIM, sendo indispensável a facilidade de higienização, resistência à umidade e vapores, bem como vedação adequada.

12.6 - Portas e Janelas: As portas deverão ser metálicas ou revestidas de material impermeável, de largura suficiente para atender adequadamente aos trabalhos, bem como trânsito fácil; quando for o caso, providas de dispositivos que as mantenham fechadas.

12.7 - As janelas devem ser de caixilhos, preferentemente metálicos, devendo ser evitados os peitoris, que, quando existentes, deverão ser inclinados (mínimo de 45º) e azulejados, quando for o caso. Devem ainda, ser providas de telas milimétricas à prova de insetos.

1.2.8 - Iluminação e Ventilação: A indústria deverá ter iluminação e ventilação naturais, através de janelas e demais aberturas. Artificialmente, a iluminação deverá ser feita preferentemente com lâmpadas frias e protegidas.

12.9 - Abastecimento de Água: O estabelecimento deverá dispor de água em quantidade que atenda às necessidades industriais. Poderá ser exigida a cloração e, em certos casos, o prévio tratamento completo, especialmente para as águas de superfície.

12.10 - Rede de Esgotos: Deverá possuir canaletas ou ralos, de acordo com as finalidades das dependências.

As águas residuais não poderão ser lançadas diretamente na superfície do terreno.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

12.11 - Anexos e outras Instalações:

12.11.1 - Vestiários e Sanitários. Isolados do bloco industrial do apiário e com capacidade proporcional ao número de empregados, providos de armários, admitindo-se a sua localização na residência do apicultor, quando para isto existirem condições.

12.11.2 - Almoxarifado: Em local apropriado e sem comunicação direta com as instalações do apiário, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

12.11.3 - Depósito de Matéria-Prima: De uso específico e dotado de estrados.

12.11.4 - Depósito de Embalagens: Situar-se-á em posição tal que permita fácil acesso às seções de higienização de vasilhame e elaboração, devendo ainda possuir acesso externo.

12.12 - Depósito de Produtos Embalados e Expedição: A expedição deverá ser feita em plataforma (0,80m (oitenta centímetros) acima do nível do piso), a fim de facilitar o carregamento.

12.12.1 - Dependência para Higienização e Sanitização de Recipientes: Deverá possuir tanques ou equipamentos distintos para tais operações e situar-se próxima das seções a atender, propiciando, desta maneira, um fluxo racional dos trabalhos.

12.13 - Dependências Auxiliares:

12.14 - Escritório: Localizar-se-á separado do bloco industrial.

12.15 - Lavanderia: Quando existente, deverá situar-se próxima aos vestiários e, naturalmente, isolada do bloco industrial.

12.16 - Caldeira: Quando for o caso, em prédio próprio, afastado, no mínimo 3 (três) metros de outras edificações, além de atender à legislação específica. O depósito de combustíveis deverá situar-se em local próprio, a fim de não prejudicar a higiene da indústria.

12.17 - Varejo: Isolado do prédio industrial; suas dependências terão acesso direto às vias públicas.

CAPITULO IX Particularidades da Produção

Art. 13º - Mel de Abelhas:

13.1 - O mel de abelhas obtido através de processo de prensagem será classificado como "Mel de Abelhas Industrial".

13.2 - O mel de abelhas quando submetido ao aquecimento, como fase de beneficiamento para a obtenção dos efeitos propiciados por este recurso tecnológico, deverá ter respeitado o binômio tempo/temperatura, objetivando



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

preservar o seu poder diastásico e evitar que o teor de hidroximetilfurfural venha a ultrapassar o índice de 40 mg/kg, o que o desclassificará como mel de mesa.

Como orientação, poderá ser seguida a Tabela abaixo:

Temperatura	Tempo
52,00	470 min
54,5	170 min
57,0	60 min
59,5	22 min
65,5	7,5 min
65,5	2,8 min
68,0	1,0 min
71,1	24 seg

13.3 - Cumprida a relação adotada, a temperatura, mantida nos níveis de aquecimento pelo tempo estritamente suficiente à execução de outras fases tecnológicas dela dependentes, deverá ser rapidamente rebaixada ao limite máximo de 50°C (cinquenta graus Celsius).

13.4 - 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. Estes utensílios deverão ser revestidos internamente com vernizes sanitários e compatíveis com o produto. Em estabelecimentos de grande produção é recomendado o emprego de sistemas rápidos de aquecimento e arrefecimento de méis em trocadores de calor a placas ou de feixe tubular, com vistas a não depreciar a qualidade do produto.

13.5 - Na filtração do 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, argilas, terra diatomácea e outros, admitindo-se no entanto a sua utilização quando se tratar de mel de abelhas industrial. Os Entrepósitos de Mel e Cera de Abelhas deverão dispor de condições e pessoal habilitado para efetuar o controle analítico e os registros da matéria-prima adquirida e do produto acabado, podendo esse controle ser executado por pessoal de nível médio, desde que devidamente treinado para essa finalidade.

13.6 - Não será permitida a elaboração de mel de abelhas adicionado de: edulcorantes naturais ou artificiais, essências aromatizantes, amido, gelatinas ou quaisquer outros espessantes, conservadores e corantes de qualquer natureza, além de redutores de acidez. Não será admitido o uso de utensílio de madeira na manipulação do mel de abelhas e derivados.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

Art. 14º - Mel de Abelhas em Favos ou com Favos: A elaboração destes produtos deverá obedecer a higiene rigorosa, necessitando de local adequado na sala de elaboração para seleção, manipulação e corte dos favos, que deverá ser feito utilizando materiais próprios. Para esses produtos os favos deverão ser: limpos, claros, sem larvas, operculados e de primeiro uso. Para o produto Mel de Abelhas com Favos, a proporção ocupada pelo favo em relação ao volume de mel não poderá ser inferior a 30% (trinta por cento).

Art.15º - Mel de Abelhas com Geléia Real: A geléia real somente poderá ser veiculada em mel de abelhas e na proporção mínima de 0,2% (dois décimos por cento).

15.1 - A geléia real, como matéria-prima ou como produto final, deverá ser estocada ao abrigo da luz e em temperatura entre 2 (dois) a 4°C (quatro graus Celsius).

15.2 - Quando da adição da geléia real ao mel, este deverá estar à temperatura ambiente, não devendo ser submetido a aquecimento em qualquer fase posterior à adição mencionada. A indústria deverá declarar mensalmente a quantidade adquirida de geléia real como matéria-prima, indicando a procedência, o nome do produtor, a quantidade utilizada no estabelecimento, o estoque atual e a quantidade de produto elaborado (mel de abelhas com geléia real e/ou geléia real).

Art.16º - Pólen: o pólen, como matéria-prima ou produto final, desde que não desidratado, deve ser conservado sob refrigeração. Poderá ser comercializado através de 3 (três) formas: adicionado ao mel de abelhas em proporção mínima de 5% (cinco por cento), "in natura" e desidratado, não se permitindo sua comercialização veiculado através de compostos de açúcares.

Art.17º - Própolis: A própolis só poderá ser comercializada pelos entrepostos e apiários se do seu rótulo de identificação não constarem quaisquer indicações que lhe atribuam propriedades medicamentosas ou que induzam o consumidor a adquiri-la com fins terapêuticos, estendendo-se essa exigência aos folhetos e notas explicativas que porventura acompanhem a embalagem do produto.

Art.18º - Cera de Abelhas: Admite-se o beneficiamento da cera de abelhas nas mesmas instalações e equipamentos utilizados para outros tipos de ceras, observando-se horários de trabalhos e a perfeita limpeza dos equipamentos e utensílios após sua utilização.

Art. 19º - Hidromel: na fabricação do hidromel deverá ser utilizada água potável, devendo ser observada a indicação tecnológica para o produto, a fim



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

de que se obtenha uma fermentação adequada, com graduação alcoólica máxima de 14° Gl.

19.1 - O hidromel poderá receber as seguintes classificações: seco, licoroso, doce e espumoso, segundo sua tecnologia de fabricação.

Art. 20° - Vinagre de Mel de Abelhas: O vinagre de mel de abelhas deverá ser obtido através de fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólica e acética da mistura de mel de abelhas e água potável, devendo ser observadas as condições tecnológicas necessárias para obtenção do produto, incluindo-se a obrigatoriedade da pasteurização.

Art. 21° - Compostos ou Xarope de Açúcares: Na fabricação destes produtos deverão ser observadas, além das indicações já emitidas nas presentes Normas, as demais que seguem:

- conteúdo mínimo de 30% (trinta por cento) de mel de abelhas, classificado como de mesa;

- índice de HMF máximo de 60 mg/kg;

- reação de Lund positiva.

21.1 - Os compostos ou xarope de açúcares somente poderão ser fabricados nos entrepostos, vedando-se sua elaboração em apiários.

21.2 - Para a hidrólise da sacarose, serão admitidos os processos enzimático e ácido.

CAPÍTULO X Embalagem e Rotulagem

Art. 22° - A denominação "Mel de Abelhas" será a utilizada para identificação deste produto, quando da aprovação de sua rotulagem, e será específica para o mel de mesa.

Art. 23° - O mel de abelhas que não atenda às especificações para consumo como mel de mesa, trará, na sua designação, em seguida à denominação acima referida, a expressão "Industrial", em caracteres idênticos em corpo e cor.

Art. 24° - O mel de abelhas não beneficiado, acondicionado para transporte, e que será beneficiado em outro estabelecimento, trará na sua rotulagem a seguinte denominação:

Art. 25° - Mel de abelhas "in natura" quando não sofreu pré-aquecimento



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

para liquefação e transvase.

Art. 26º - Mel de abelhas pré-beneficiado: quando sofreu pré-aquecimento para liquefação e transvase.

Art. 27º - Permite-se a indicação da florada predominante na região de obtenção através da expressão "oriunda da região em época de predominância de flores de ..." em caracteres uniformes em corpo e cor.

Art. 28º - Permite-se comércio de mel em favos, desde que acondicionado em embalagem impermeável e devidamente rotulado. A denominação do produto, neste caso, será mel de abelhas em favos.

Art. 29º - É permitido o comércio de mel de abelhas com favos, assim denominando-se o produto ao qual se adicionem pedaços de favo.

Art. 30º - 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.

Art. 31º - Especificamente nos rótulos de mel de abelhas com geléia real ou com pólen, deverão constar as expressões "Conserve sob refrigeração" ou "Conservar sob refrigeração". Procedimento idêntico deverá ser observado na rotulagem de geléia real ou pólen "in natura".

Art. 32º - A geléia real e o mel de abelhas com geléia real deverão ser acondicionados em embalagens que os mantenham ao abrigo da luz.

Art. 33º - A denominação para o produto obtido de fermentação alcoólica do mel de abelhas será "Hidromel", seguida da classificação quanto ao seu tipo, contida no item 2.7, do Capítulo II, destas Normas.

Art. 34º - A denominação para o produto resultante da fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólica e acética da mistura de mel de abelhas com água potável, será "Vinagre de Mel de Abelhas".

Art. 35º - Na rotulagem da cera de abelhas e da própolis deverão constar, além dos demais dizeres legais, os seguintes:

Art. 36º - "Cera de Abelhas Bruta e Própolis Bruta" - quando não sofrerem nenhum processo de purificação.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

Art. 37º - "Cera de Abelhas Beneficiada e Própolis Purificada" – quando forem submetidas aos processos de purificação.

Art. 38º - A embalagem da cera de abelhas e da própolis poderá ser constituída dos seguintes materiais: fibras têxteis, plástico, caixas de papelão, caixas de madeira.

Art. 39º - Os rótulos para mel de abelhas e seus derivados poderão ser impressos em papel colante ou adesivo. Excetua-se dessa permissão o rótulo para os produtos que necessitam de refrigeração.

Art. 40º - Na rotulagem do mel de abelhas, seus derivados e produtos compostos se observará ainda:

Art. 41º - Data de embalagem: para o mel de abelhas "in natura", pré-beneficiado, industrial, em favos, com geléia real, com pólen, geléia real e pólen "in natura" e desidratado, cera de abelhas e própolis.

Art. 42º - Data de fabricação: para compostos ou xarope de açúcares, hidromel e vinagre de mel de abelhas.

Art. 43º - Na declaração da quantidade de produto acondicionado deverá ser observada a unidade de medida estabelecida pela legislação em vigor.

Art. 44º - Toda e qualquer embalagem destinada ao acondicionamento de produtos de peso igualou superior a 3 (três) kg deverá obrigatoriamente conter a expressão "Proibida a Venda Fracionada", exceção feita à cera de abelhas e à própolis.

Art. 45º - 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 apostas através de carimbos, observando-se caracteres uniformes em corpo e cor em relação aos demais dizeres fixos do Plano de Marcação.

Art. 46º - 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.

Art. 47º - As designações "Geléia Real", "Pólen "in natura" " e "Pólen Desidratado" serão as utilizadas na rotulagem destes produtos quando os mesmos forem comercializados não veiculados através do mel de abelhas.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

CAPITULO XI

Transporte da Matéria-Prima e dos Produtos

Art. 48º - O mel e a cera de abelhas, bem como a geléia real, o pólen e a própolis, deverão ser transportados desde a fonte de produção aos entrepostos em embalagens adequadas e específicas para a finalidade, fechadas e protegidas do sol, chuvas e poeira.

Art. 49º - A geléia real e o pólen "in natura" deverão ser transportados sob refrigeração, sendo aceitável para tanto seu acondicionamento em caixas térmicas com gelo.

Art. 50º - Quando a matéria-prima for transportada de um estabelecimento para outro, deverá estar embalada e rotulada de acordo com os critérios estabelecidos nestas Normas.

Art. 51º - No transporte dos produtos, desde o estabelecimento industrial até o consumo, deverão ser observados os cuidados necessários quanto à sua proteção contra raios solares outros agentes que possam lhes trazer prejuízos.

CAPITULO XII

Higiene das Dependências, dos Equipamentos e do Pessoal

Art. 52º - Considerações Gerais:

52.1 - O funcionamento dos estabelecimentos de mel de abelhas e derivados deverá observar os princípios necessários à manutenção de adequada higiene operacional.

52.2 - As áreas externas devem ser conservadas limpas e ordenadas, livres de lixo e objetos em desuso.

52.3 - Devem ser instalados depósitos para o lixo, providos de tampa, afastados do corpo do prédio industrial, os quais devem ser descarregados diariamente tantas vezes quantas forem necessárias.

52.4 - As redes de eliminação dos esgotos industrial e sanitário devem estar sempre em perfeito funcionamento.

Art. 53º - Higiene das Dependências:

53.1 - Inclui a manutenção da ordem e higiene geral em todas as dependências do setor industrial e dependências auxiliares.

53.2 - Os depósitos de matéria-prima, embalagem, rotulagem, produto final



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

e almoxarifado devem apresentar-se sempre limpos e ordenados.

53.3 - As seções de elaboração dos produtos devem apresentar-se limpas antes do início dos trabalhos, nos aspectos relativos à ordem geral e higiene do piso, paredes e teto, devendo esta limpeza ser mantida durante a execução dos trabalhos, na medida do possível.

53.4 - Concluídos os trabalhos, proceder-se-á a limpeza destas Seções, nos aspectos acima referidos.

53.5 - Para as instalações sanitárias, os utensílios de limpeza serão de uso exclusivo.

Art. 54º - Higiene dos Equipamentos e Utensílios:

54.1 - Os equipamentos e utensílios deverão estar adequadamente limpos ao início dos trabalhos e no decorrer das operações.

54.2 - Os vasilhames utilizados no acondicionamento e transporte da matéria-prima deverão ser higienizados logo após seu esvaziamento e encaminhados para guarda em local adequado.

54.3 - Após o término dos trabalhos proceder-se-á a lavagem geral dos equipamentos.

54.4 - Pelas peculiaridades que apresenta o mel, a higienização de vasilhames, equipamentos e utensílios poderá ser feita com uma solução de hidróxido de sódio em água na concentração de 3 (três) a 5% (cinco por cento), recomendando-se seu aquecimento à temperatura de 40-45°C para facilitar a solubilização dos resíduos de mel, seguindo-se de enxaguagem com água limpa.

54.5 - Na limpeza dos equipamentos não poderão ser utilizados utensílios tais como escovas, vassouras, rodos e outros de uso na limpeza de pisos, paredes e teto.

Art. 55º - Higiene do Pessoal:

55.1 - Os operários deverão observar hábitos higiênicos e possuir carteira de saúde sempre atualizada, devendo ser afastados dos trabalhos aqueles acometidos de enfermidades infecto-contagiosas ou portadores de ferimentos que prejudiquem a execução normal de suas tarefas.

55.2 - Será necessário o uso de uniformes constituídos de calça e avental ou macacão; gorro, boné, touca ou capacete e botas ou sapatos impermeáveis, todos em cor branca. Permite-se o uso de macacões azuis ou cinzas para os operários que trabalham na seção de beneficiamento da cera de abelhas e própolis e seções auxiliares, tais como caldeira e sala de máquinas.

55.3 - Os uniformes deverão estar sempre limpos e serão de uso exclusivo no estabelecimento, não se permitindo a saída de funcionários trajando seus uniformes de trabalho.

55.4 - O estabelecimento deverá dispor de aventais e gorros para uso dos visitantes. Não será permitido o ingresso de pessoas desuniformizadas às



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

dependências industriais.

55.5 - Antes de ingressarem às seções de elaboração de produtos e à saída dos sanitários, deverá ser observada por parte dos funcionários a lavagem das mãos e antebraço com água e sabão inodoro, devendo, em seguida, ser enxugados com toalhas apropriadas.

CAPITULO XIII

Análises e Índices de Qualidade do Mel e da Cera de Abelhas

Art. 56º - Para o Mel de Abelhas:

56.1 - Análises de rotina:

- a) umidade: máxima 20%;
- b) acidez: máximo 40 milequivalentes;
- c) prova de Piehe: negativa;
- d) prova de Lund: positiva (0,6 a 3 ml).

56.2 - Para Cera de Abelhas:

- a) determinação de adulterantes:
 - 1 - cera de carnaúba;
 - 2 - estearina;
 - 3 - resina;
 - 4 - parafina e ceresina;
 - 5 - gordura e sebo.
- b) determinação dos índices:
 - 1 - ponto de fusão: valores limitantes 62 a 65°C;
 - 2 - índice de acidez: valores médios 17 a 24;
 - 3 - índice de ésteres: valores médios 72 a 79;
 - 4 - índice de relação: valores médios 3,3 a 4,2;
 - 5 - ponto de saponificação turva: máximo 65°C.

Gabinete do Prefeito Municipal de Cotriguaçu – MT., 22 de agosto de 2007.

Damião Carlos de Lima – KiKo
Prefeito Municipal

ANEXO II CAPÍTULO I REGULAMENTO TÉCNICO DE PRODUÇÃO, IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE TIPO C



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar os requisitos mínimos que deve ser observado na identidade e na qualidade do Leite Pasteurizado tipo C, enquanto perdurar a produção desse tipo de leite.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente Regulamento se refere ao Leite tipo C, destinado ao comércio municipal.

2. Descrição

2.1. Definições

2.1.1. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas saudáveis, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda;

2.2. Admite-se a manutenção do Leite Cru Refrigerado tipo C em uma determinada indústria por no máximo 12 h (doze horas), até ser transportado para outra indústria, visando processamento final, onde deve apresentar, no momento do seu recebimento, temperatura igual ou inferior a 7°C (sete graus Celsius);

3. Sanidade do Rebanho

A sanidade do rebanho leiteiro deve ser atestada por médico veterinário, nos termos discriminados abaixo e em normas e regulamentos técnicos específicos, sempre que requisitado pelas Autoridades Sanitárias.

3.1. As atribuições do médico veterinário responsável pela propriedade rural incluem:

3.1.1. Controle sistemático de parasitoses;

3.1.2. Controle sistemático de mastites;

3.1.3. Controle de brucelose (*Brucella bovis*) e tuberculose (*Mycobacterium bovis*), respeitando normas e procedimentos estabelecidos no Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal;

3.1.4. Controle zootécnico dos animais.

3.2. Não é permitido o envio de leite a Posto de Refrigeração de leite ou estabelecimento industrial adequado, quando oriundo de animais que:

3.2.1. Estejam em fase colostrais;

3.2.2. Cujo diagnóstico clínico ou resultado positivo a provas diagnósticas

indiquem presença de doenças infecto-contagiosas que possam ser transmitidas ao homem através do leite;

3.2.3. Estejam sendo submetidos a tratamento com drogas e medicamentos de uso veterinário em geral, passíveis de eliminação pelo leite, motivo pelo qual devem ser afastados da produção pelo período recomendado pelo fabricante, de forma a assegurar que os resíduos da droga não sejam superiores aos níveis fixados em normas específicas.

3.3. É proibido o fornecimento de alimentos e alimentos com medicamentos às vacas em lactação, sempre que tais alimentos possam prejudicar a qualidade do leite destinado ao consumo humano.

3.4. Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade sanitária do leite, constatada durante ou após a ordenha, implicará condenação imediata desse leite e do conjunto a ele misturado. As fêmeas em tais condições serão afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo, de acordo com a gravidade da doença.

3.5. É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, não aprovadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, capazes de provocarem aumento de secreção láctea.

4. Higiene de Produção

4.1. Condições Higiênico-Sanitárias Gerais para a Obtenção da Matéria-Prima:

Devem ser seguidos os preceitos contidos no "Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, item 3: Dos Princípios Gerais Higiênico-Sanitários das Matérias-Primas para Alimentos Elaborados/ Industrializados", aprovado pela Portaria nº 368 / 97 - MA, de 04 de setembro de 1997, para os seguintes itens:

4.1.1. Localização e adequação dos currais à finalidade;

4.1.2. Condições gerais das edificações (área coberta, piso, paredes ou equivalentes), relativas à prevenção de contaminações;

4.1.3. Controle de pragas;

4.1.4. Água de abastecimento;

4.1.5. Eliminação de resíduos orgânicos;

4.1.6. Rotina de trabalho e procedimentos gerais de manipulação;

4.1.7. Equipamentos, vasilhame e utensílios;

4.1.8. Proteção contra a contaminação da matéria-prima;

Acondicionamento, refrigeração, estocagem e transporte.

4.2. Condições Higiênico-Sanitárias Específicas para a Obtenção da Matéria

Prima:

4.2.1. As tetas do animal a ser ordenhado devem sofrer prévia lavagem com água corrente, seguindo-se secagem com toalhas descartáveis e início imediato da ordenha, com descarte dos jatos iniciais de leite em caneca de fundo escuro ou em outro recipiente específico para essa finalidade. Em casos especiais, como os de alta prevalência de mamite causada por microrganismos do ambiente, pode-se adotar o sistema de desinfecção das tetas antes da ordenha, mediante técnica e produtos desinfetantes apropriados, adotando-se cuidados para evitar a transferência de resíduos desses produtos para o leite (secagem criteriosa das tetas antes da ordenha);

4.2.2. Após a ordenha, desinfetar imediatamente as tetas com produtos apropriados. Os animais devem ser mantidos em pé, pelo tempo suficiente para que o esfíncter da teta volte a se fechar. Para isso, recomenda-se oferecer alimentação no cocho após a ordenha;

4.2.3. O leite obtido deve ser filtrado em recipiente apropriado de aço inoxidável, náilon, alumínio ou plástico atóxico.

5. Transporte da Matéria-Prima

5.1. O transporte do Leite Cru tipo C, em latões, desde a fonte de produção até seu destino deve observar as disposições do item 2.1.2. deste Regulamento Técnico, no que for pertinente. Adicionalmente, a proteção da matéria-prima, a adequação do vasilhame utilizado no seu acondicionamento e as condições de transporte devem atender ao que dispõe o "Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, item 3: Dos Princípios Gerais Higiênico-Sanitários das Matérias-Primas para Alimentos Elaborados/Industrializados", aprovado pela Portaria nº 368/97 - MA, de 04 de setembro de 1997, ou outra legislação pertinente.

6. Procedimentos específicos para o Controle de Qualidade da Matéria-Prima no Estabelecimento Beneficiador

6.1. Seleção diária do leite, vasilhame por vasilhame ou tanque por tanque, através do teste do álcool/alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/ volume).

6.2. O leite excepcionalmente recebido em latões após as 10h00min h (dez horas) deve ser selecionado pelo teste do álcool/alizarol na concentração mínima de 76% v/v (setenta e seis por cento volume/volume).

6.3. Colheita de amostra, no estabelecimento, no máximo 2 (duas) vezes por ano, para análise completa, que incluirá pelo menos os seguintes parâmetros:

6.3.1. Redutase ou Teste de Redução do Azul de Metileno (TRAM) (ver Nota nº 1, abaixo);

- 6.3.2. Pesquisa de Resíduos de Antibióticos (ver Nota nº 2, abaixo);
- 6.3.3. Determinação do Índice Crioscópico (Depressão do Ponto de Congelamento, DPC);
- 6.3.4. Determinação da Densidade Relativa;
- 6.3.5. Determinação da Acidez Titulável;
- 6.3.6. Determinação do teor de Gordura;
- 6.3.7. Medição da Temperatura do Leite Cru Refrigerado (segunda ordenha ou proveniente de Postos de Refrigeração);
- 6.3.8. Pesquisa de indicadores de Fraudes e Adulterações.

Nota nº 1: o Teste de Redução do Azul de Metileno pode ser substituído pela Contagem Padrão em Placas.

Nota nº 2: os métodos analíticos empregados na pesquisa de resíduos de antibióticos no leite devem apresentar sensibilidade para os LMR (Limites Máximos de Resíduos) adotados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sobre o assunto.

6.4. O estabelecimento beneficiador pode medir alguns destes parâmetros, além de outros não relacionados, via análise instrumental.

6.5. A responsabilidade pela seleção adequada da matéria-prima e pelo controle e qualidade do produto elaborado é exclusiva do estabelecimento beneficiador, inclusive durante sua distribuição. Sua verificação deve ser feita periódica ou permanentemente pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), de acordo com procedimentos oficialmente previstos, a exemplo das Auditorias de Boas Práticas de fabricação (BPF) e dos Sistemas de Análise de Perigos e de Pontos Críticos de Controle (APPCC) de cada estabelecimento e segundo a classificação que este receber como conclusão da Auditoria realizada.

7. Rotulagem

7.1 Deve ser aplicada a legislação específica.

7.2 A seguinte denominação do produto deve constar na sua rotulagem, de acordo com o seu teor de gordura:

7.3 Leite Pasteurizado tipo C Integral;

7.4 Leite Pasteurizado tipo C Padronizado;

7.5 Leite Pasteurizado tipo C Semidesnatado;

7.6 Leite Pasteurizado tipo C Desnatado;

7.7 Deve constar a expressão "Homogeneizado" quando o produto for submetido a esse tratamento.

8. Acondicionamento

O leite pasteurizado deve ser envasado com material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

embalagem e proteção apropriada contra contaminação.

9. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração

Não é permitida a utilização.

10. Expedição e Transporte do Leite Pasteurizado Tipo C

10.1. A expedição do Leite Pasteurizado tipo C deve ser conduzida sob temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), mediante seu acondicionamento adequado, e levado ao comércio distribuidor através de veículos com carrocerias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de venda com temperatura não superior a 7°C (sete graus Celsius) ou outra aprovada pela Inspeção Sanitária .

11. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos eventualmente presentes no produto não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica.

12. Higiene

12.1. Todo equipamento, após a utilização, deve ser cuidadosamente lavado e sanitizado, de acordo com Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO). A realização desses procedimentos deve ser registrada em documentos específicos, caracterizando a padronização e garantia da qualidade, para gerar rastreabilidade e confiabilidade, a exemplo do processo de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.

12.2. Critérios Macroscópicos e Microscópicos Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

CAPÍTULO II REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE PASTEURIZADO

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deve ter o Leite



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

Pasteurizado, sendo permitida a produção de outros tipos de leite pasteurizado desde que definidos em regulamentos técnicos de identidade e qualidade específicos.

2. Descrição

2.1. Definições

2.1.1. Leite Pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador;

2.1.1.1 O Leite Pasteurizado definido no item 2.1.1. deste Regulamento Técnico deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa), semidesnatado ou desnatado, e, quando destinado ao consumo humano direto na forma fluida, submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termo-registrador e termo-regulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações;

2.1.1.2. Imediatamente após a pasteurização o produto assim processado deve apresentar teste negativo para fosfatase alcalina, teste positivo para peroxidase e coliformes 30/350C (trinta/trinta e cinco graus Celsius) menor que 0,3 NMP/ml (zero vírgula três Número Mais Provável /mililitro) da amostra;

2.1.1.3. Podem ser aceitos outros binômios para o tratamento térmico acima descrito, equivalentes ao da pasteurização rápida clássica e de acordo com as indicações tecnológicas pertinentes, visando a destinação do leite para a elaboração de derivados lácteos.

2.1.1.4. Em estabelecimentos de laticínios de pequeno porte pode ser adotada a pasteurização lenta ("Low Temperature, Long Time" - LTLT, equivalente à expressão em vernáculo "Baixa Temperatura/Longo Tempo") para produção de Leite Pasteurizado para abastecimento público ou para a produção de derivados lácteos, nos termos do presente Regulamento, desde que:

2.1.1.4.1. O equipamento de pasteurização a ser utilizado cumpra com os requisitos ditados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos Animal - RIISPOA ou em Regulamento Técnico específico, no que for pertinente;

2.1.1.4.2. O envase seja realizado em circuito fechado, no menor tempo possível e sob condições que minimizem contaminações;

2.1.1.4.3. A matéria-prima satisfaça às especificações de qualidade estabelecidas pela legislação referente à produção de Leite Pasteurizado,

excetuando-se a refrigeração do leite e o seu transporte a granel, quando o leite puder ser entregue em latões ou tarros e em temperatura ambiente ao estabelecimento processador no máximo 2 (duas) horas após o término da ordenha;

2.1.1.4.4. Não é permitida a pasteurização lenta de leite previamente envasado em estabelecimentos sob inspeção sanitária federal.

2.2. Classificação

De acordo com o conteúdo da matéria gorda, o leite pasteurizado classifica-se em:

- 2.2.1. Leite Pasteurizado Integral;
- 2.2.2. Leite Pasteurizado Padronizado;
- 2.2.3. Leite Pasteurizado Semidesnatado;
- 2.2.4. Leite Pasteurizado Desnatado.

2.3. Designação (denominação de venda)

Deve ser denominado "Leite Pasteurizado Integral, Padronizado, Semidesnatado ou Desnatado".

Deve constar na rotulagem a expressão "Homogeneizado", quando o produto for submetido a esse tratamento.

3. Requisitos

3.1. Características sensoriais

- 3.1.1. Aspecto: líquido;
- 3.1.2. Cor: branca;
- 3.1.3. Odor e sabor: característicos, sem sabores nem odores estranhos.

3.2. Características Físicas, Químicas e Microbiológicas.

Requisitos	Integral	Padronizado	Semi desnatado	Desnatado	Método de Análise
Gordura, (g/100g)	Teor Original	3,0	0,6 a 2,9	máx. 0,5	IDF 1 C: 1987
Acidez, (g ác. Lático/100 mL)	0,14 a 0,18 para todas as variedades quanto ao teor de gordura				LANARA/MA, 1981
Estabilidade ao Alizarol 72% (v/v)	Estável para todas as variedades quanto ao teor de gordura				CLA/DDA/SDA/MAPA
Sólidos Não Gordurosos (g/100g)	mín.de 8,4 (1)				IDF 21 B: 1987



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

Índice Crioscópico máximo	-0,530°H (-0,512°C)	IDF 108 A: 1969
Índice de Refração do Soro Cúprico a 20o C	mín.37° Zeiss	CLA/DDA/S DA/MAPA
Contagem Padrão em Placas (UFC/mL)	n = 5; c = 2; m = 4,0x10 ⁴ M = 8,0x10 ⁴	CLA/DDA/S DA/MA, 1993

CAPÍTULO III
REGULAMENTO TÉCNICO DA COLETA DE
LEITE CRU REFRIGERADO E SEU TRANSPORTE

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fixar as condições sob as quais o Leite Cru Refrigerado, independentemente do seu tipo, deve ser coletado na propriedade rural e transportado a granel, visando promover a redução geral de custos de obtenção e, principalmente, a conservação de sua qualidade até a recepção em estabelecimento submetido a inspeção sanitária.

2. Descrição

2.1. Definição

2.1.1. O processo de coleta de Leite Cru Refrigerado a Granel consiste em recolher o produto em caminhões com tanques isotérmicos construídos internamente de aço inoxidável, através de mangote flexível e bomba sanitária, acionada pela energia elétrica da propriedade rural, pelo sistema de transmissão ou caixa de câmbio do próprio caminhão, diretamente do tanque de refrigeração por expansão direta ou dos latões contidos nos refrigeradores de imersão ou outro transporte autorizado pelo SIM.

3. Especificações Gerais para Tanques Comunitários

3.1. Admite-se o uso coletivo de tanques de refrigeração a granel ("tanques comunitários"), por produtores de leite, desde que baseados no princípio de operação por expansão direta. A localização do equipamento deve ser estratégica, facilitando a entrega do leite de cada ordenha no local onde o mesmo estiver instalado;

3.2. Não é permitido acumular, em determinada propriedade rural, a produção de mais de uma ordenha para enviá-la uma única vez por dia ao

tanque comunitário;

3.3. Não são admitidos tanques de refrigeração comunitários que operem pelo sistema de imersão de latões;

3.4. Os latões devem ser higienizados logo após a entrega do leite, através do enxágüe com água corrente e a utilização de detergentes biodegradáveis e escovas apropriadas;

3.5. A capacidade do tanque de refrigeração para uso coletivo deve ser dimensionada de modo a propiciar condições mais adequadas de operacionalização do sistema, particularmente no que diz respeito à velocidade de refrigeração da matéria-prima.

6. Procedimentos de Coleta.

6.1. O funcionário encarregado da coleta deve receber treinamento básico sobre higiene, análises preliminares do produto e coleta de amostras. Deve estar devidamente uniformizado durante a coleta. A ele cabe rejeitar o leite que não atender às exigências;

6.2. O tempo transcorrido entre a ordenha inicial e seu recebimento no estabelecimento que vai beneficiá-lo (pasteurização, esterilização, etc.) deve ser no máximo de 12h (doze horas), independentemente do seu tipo;

6.3. A passagem do Leite Cru tipo C, enquanto perdurar a sua produção, por um Posto de Refrigeração implica sua refrigeração em equipamento a placas até temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), admitindo-se sua permanência nesse tipo de estabelecimento pelo período máximo de 24h (vinte e quatro horas);

6.4. Antes do início da coleta, o leite deve ser agitado com utensílio próprio e ter a temperatura anotada, realizando-se a prova de alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume). Em seguida deve ser feita a coleta da amostra, bem como a sanitização do engate da mangueira e da saída do tanque de expansão ou da ponteira coletora de aço inoxidável. A coleta do leite refrigerado deve ser realizada no local de refrigeração e armazenagem do leite;

6.5. Após a coleta, a mangueira e demais utensílios utilizados na transferência do leite devem ser enxaguados para retirada dos resíduos de leite. Para limpeza e sanitização do tanque de refrigeração por expansão direta, seguir instruções do fabricante do equipamento. O enxágüe final deve ser realizado com água em abundância;

6.6. No caso de tanque de expansão comunitário, o responsável pela recepção do leite e manutenção das suas adequadas condições operacionais deve realizar a prova do alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume) no leite de cada latão antes de transferir o seu conteúdo para o tanque, no próprio interesse de todos os seus usuários;

6.7. As amostras de leite a serem submetidas a análises laboratoriais devem ser transportadas em caixas térmicas higienizáveis, na temperatura e demais



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU

CNPJ nº 37.465.309/0001-67

condições recomendadas pelo laboratório que procederá às análises;

6.8. A temperatura e o volume do leite devem ser registrados em formulários próprios;

6.9. As instalações devem ser limpas diariamente. As vassouras utilizadas na sanitização do piso devem ser exclusivas para este fim;

6.10. O leite que apresentar qualquer anormalidade ou não estiver refrigerado até a temperatura máxima admitida pela legislação em vigor não deve ser coletado a granel.

7. Controle no Estabelecimento Industrial.

7.1. A temperatura máxima do Leite Cru Refrigerado no ato de sua recepção no estabelecimento processador é a estabelecida no Regulamento Técnico específico;

7.2. No descarregamento do leite contido nos carros - tanques, se houver, podem ser utilizadas mangueiras no comprimento estritamente necessário para efetuar as conexões. Tais mangueiras devem apresentar as características de acabamento mencionadas neste Regulamento;

8. Procedimentos para Leite com Problema.

8.1. O leite do produtor cujas análises revelarem problemas deve ser, obrigatoriamente, submetido a nova coleta para análises no dia subsequente. Nesse caso, o produtor deve ser comunicado da anormalidade e o leite não deve ser coletado a granel.

8.2. Fica a critério do SIM retirar esse leite separadamente ou deixar que seja entregue pelo próprio produtor diretamente na plataforma de recepção, no horário regulamentar, onde deve ser submetido às análises laboratoriais.

9. Obrigações da Empresa.

9.1. A interessada deve manter formalizado e atualizado seu Programa de Coleta a Granel, onde constem:

9.1.1 Nome do produtor, volume e tipo de leite, capacidade do refrigerador, horário e frequência de coleta;

9.1.2. Rota da linha granelizada, inserida em mapa de localização;

9.1.3. Programa de Controle de Qualidade da matéria-prima, por conjunto de produtores e se necessário, por produtor, observando o estabelecido nos Regulamentos Técnicos;

9.1.4. A empresa deve implantar um programa de educação continuada dos participantes;

Gabinete do Prefeito Municipal de Cotriguaçu – MT., 27 de maio de 2008.

Damião Carlos de Lima – KiKo
Prefeito Municipal