



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 036

L I V R O D E D E C R E T O S

DECRETO N^o 3.313 de 09/03/95

Dispõe sobre a regulamentação do Serviço de Inspeção para os Produtos de Origem Animal.

A Prefeita Municipal de Lorena, no uso de suas atribuições legais, e nos termos da lei n^o. 2164, de 09/11/1994.

D E C R E T A:

CAPITULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º-Os estabelecimentos que industrializam ou manipulam produtos de origem animal para consumo nos limites do município 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 nominimo 5 (cinco) metros, e dispor de área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

§ 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.

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

modificado através do Decreto n^o 3.379/96



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 037

L I V R O D E D E C R E T O S

evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nessas dependências.

§ 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 que 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, à corrosão, ligeiramente inclinados, construídos de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como permitir a limpeza e higienização.

6 - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e higienização, com ângulos e cantos arredondados preferentemente.

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

§ Único - O forro de que cuida o ítem 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.

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

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



L I V R O D E D E C R E T O S

10 - Dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos separados, preferentemente, do corpo industrial.

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

12 - 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.

13 - 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.

14 - 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".

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

16 - 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.

17 - Dispor de mesas de material impermeável e superfície lisa e dura, para trabalhos de manipulação e preparos de matérias primas e produtos comestíveis em estrutura de material adequado, e construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização.



L I V R O D E D E C R E T O S

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

§ Único - Os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria convenientemente revestidos de material cerâmico, com rejuntamento reforçado.

19 - Dispor de dependências para armazenamento do combustível utilizado na produção do vapor.

20 - Dispor de depósitos adequados para guarda de ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza, utilizados no estabelecimento.

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

22 - Dispor de eficiente proteção contra roedores.

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

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

§ Único - As escadas em caracol só serão permitidas como escadas de emergência.

Art. 2º - Os estabelecimentos sediados no município que industrializarem ou manipularem produtos de origem animal para comércio em outros municípios não se subordinarão às determinações do presente Decreto, devendo contudo, apresentar ao SIM, quando solicitado, autorização de funcionamento dos serviços de inspeção estadual ou federal, conforme o caso.



CAPITULO II

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 3º - É indispensável, para que se mantenham as condições de higiene dos estabelecimentos subordinados ao S.I.M. que se obedeçam às seguintes determinações:

1 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a 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, 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.

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



LIVRO DE DECRETOS

6 - Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a lavagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

7 - O pessoal que manipula os 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 realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade de dependências 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 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)



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 042

L I V R O D E D E C R E T O S

de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa 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 carteira 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 atividades industriais.

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 apropriar meios adequados para desenvolver nos funcionários os interesses 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



L I V R O D E D E C R E T O S

devem ser fixados pela Inspeção Municipal, por ocasião da aprovação dos projetos.

22 - A distribuição da rede de esgotos, compreendendo canaletas, 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 estranho aos trabalhos de dependência.

25 - Serão diariamente limpos e convenientemente desinfectados os instrumentos de trabalho.

26 - As câmaras frias devem corresponder as mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfectadas 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 depósito de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

CAPITULO III

DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 4º - O registro é providência exclusiva do S.I.M. que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes do processo, o título de registro.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 044

LIVRO DE DECRETOS

Art. 5º - Estão sujeitos a registro todos os estabelecimentos que exerçam qualquer das atividades relacionadas na Lei de criação do S.I.M.

Art. 6º - 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

§ Único - Os estabelecimentos já existentes terão um prazo de 6 meses após a publicação do presente Decreto, para se adaptarem às suas exigências.

Art. 7º - Deverá ser apresentada ao Chefe da Inspeção Municipal a documentação a seguir elencada, que se trate de estabelecimento que se vise construir, quer em fase de construção ou construído:

1 - Requerimento da firma interessada, dirigido ao 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 qualqueur 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 frigorífica e currais);

4 - Documentos expedidos pela Prefeitura Municipal, CETESB e Serviço de Saúde autorizando a construção e o



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 045

L I V R O D E D E C R E T O S

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 redes de esgoto e de abastecimento de água, na escala de 1:500.
- b) Planta baixa das instalações e equipamentos, na escala de 1:100;
- c) Planta 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 reconstruir, ampliar e remodelar:
 - 1) Cor preta ou azul, para as partes a serem conservadas;
 - 2) Cor vermelha, para as partes a serem construídas;
 - 3) Cor amarela, para as partes a serem demolidas;

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

- 1) A posição da construção em relação às vias públicas e alinhamentos dos terrenos;
- 2) A localização das partes dos prédios vizinhos construídos sobre as divisas dos terrenos;



LIVRO DE DECRETOS

3)A data e assinatura do engenheiro responsável e o número de sua carteira do CREA.

4)A assinatura do proprietário ou de seu representante legal.

Art. 8º - Após a análise dos documentos, o 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.

§ 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.

Art. 9º - Formado um expediente com os documentos mencionados anteriormente, será o pedido protocolado, passando a constituir o Processo de Registro do Estabelecimento.

Art. 10º - O processo receberá os estudos do setor competente, e será remetido ao Chefe do serviço de inspeção, o qual dará seu parecer.

§ 1º - O chefe do serviço de inspeção dará conhecimento à firma 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 apreciado, e requerer seu reexame.

Art. 11º - Somente depois de a firma haver recebido o comunicado da aprovação do projeto, é que as obras poderão ter início.

Art. 12º - Durante o andamento das obras, a inspeção periódicamente as vistoriará para certificar-se de estarem sendo executadas em conformidade com as plantas aprovadas.

§ Único - Verificada discrepancia com o projeto aprovado, as obras serão embargadas, para a devida correção.



L I V R O D E D E C R E T O S

Art. 13º - Para efetuar modificações na planta já aprovada, a firma interessada, fará constar em nova planta as alterações.

§ Único - Após a apreciação e decisão do S.I.M. as obras embargadas serão liberadas.

Art. 14º - 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.

§ 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.

Art. 15º - 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.

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

Art. 16º - Serão juntados ao processo as plantas definitivas, Boletins de exame de água (bacteriológico e químico) e laudo de inspeção, remetendo-se este, à chefia do serviço de inspeção, que dará o parecer final relativo à instalação e registro do estabelecimento, autorizando a instalação do local de Trabalho e fornecendo o número de registro do estabelecimento.

Art. 17º - Na hipótese de ter sido instalado o local de trabalho, 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 concedido para esse propósito, a fim de se ultimar a expedição do título de Registro.

Art. 18º - Concluído o Registro com a expedição do respectivo título, retornará, o processo à inspeção para seu arquivamento, juntamente com o título de registro, que será entregue ao interessado.



CAPÍTULO IV

OBRIGAÇÃO DAS FIRMAS

Art. 19º - Constituem obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos:

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

Art. 20º - No caso de cancelamento do registro, encaminhar à S.I.M. o título do registro.

Art. 21º - Fornecer, à juízo da inspeção, uma relação atualizada de fornecedores de matérias-primas, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

CAPÍTULO V

DA IMPLANTAÇÃO OU REAPARELHAMENTO DOS MATADOUROS

Art. 22º - 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



LIVRO DE DECRETOS

seguintes parâmetros: 1.500 (hum mil e quinhentos) litros por bovino, 800 (oitocentos) litros por suíno, 600 (seicentos) litros por ovino ou caprino e 15 (quinze) litros por ave.

§ 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 pocilgas, currais com pisos pavimentados apresentando leve cimento no sentido dos ralos, providos de bebedouros e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e a desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte tantas vezes quantas forem necessárias.

4 - Dispor de espaço mínimo e de equipamentos permitindo que as operações de atordoamento, sangria, esfola, 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 inspecionadas pelo serviço de inspeção.

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

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

7 - 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.



L I V R O D E D E C R E T O S

Art. 23º - 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. A esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria e sempre com o animal dependurado.

§ 1º - Para os bovinos e suíños, 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, ajustadas às características das aves em processamento, não se permitindo 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 localizados no início da evisceração.



L I V R O D E D E C R E T O S

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 carcaça do animal; sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

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

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

- a) Corte de pelo 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 (figado, coração e moela) deverão elas ser lavadas, recolhidas em recipientes adequados e resfriadas. A moela deverá ser aberta, retirado o conteúdo estomacal, a cutícula e a gordura externa.



L I V R O D E D E C R E T O S

11 - Os pés e pescoço, acompanhados ou não da cabeça, quando se tratar de aves, deverão ser lavados e recolhidos em recipiente apropriado e resfriado.

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

§ Único - O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

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

Art. 24º - 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.

§ 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



LIVRO DE DECRETOS

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 surgirem novos casos permitir o sacrificio de todo o lote, no final da matança.

b) Se ocorrerem novos casos, isolar todo o lote e aplicar soro anti-carbunculoso, 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 sacrificio 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 - Proibe-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 diéta hídrica nos depósitos do estabelecimento.



LIVRO DE DECRETOS

§ 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 mencionando claramente as condições de saúde dos animais.

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

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

§ 1º - O exame de que cuida esse ítem 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 da gestação), de animais caquéticos, de animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina ou animais que padeçam de enfermidade que torne a carne imprópria para o consumo.

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

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



LIVRO DE DECRETOS

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

14 - É proibida 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 - Encefalomielites 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 - Tripanosomásese
- 26 - Tuberculose

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



L I V R O D E D E C R E T O S

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

15 - No caso das doenças previstas no ítem 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 tuberculização, 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, caprinos que no exame "ante-mortem" revelem temperatura igual ou superior a 40,5°C (quarenta graus centígrados e meio) serão condenados. Se se tratar de suínos, a temperatura igual ou superior a 41°C (quarenta e um graus centígrados) implica em 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



L I V R O D E D E C R E T O S

providencie a necropsia ou sacrificio, 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 repouso e outros locais.

24 - O Corredor de abate deve ser adequado ao tipo de 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 seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

Art. 25º - 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 gânglios linfáticos correspondentes.

5 - Exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos, cavitários, infra-musculares, superficiais e profundos



L I V R O D E D E C R E T O S

acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 26º - Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retromamários, ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapuladores e os pré-peitorais.

§ 1º - Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos pré-escapulares e pré-crurais 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).

Art. 27º - 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.

Art. 28º - Toda carcaça, partes da cabeça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo humano, devem 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 funcionário do serviço de inspeção.

Art. 29º - Em hipótese alguma será permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame do serviço de inspeção.

Art. 30º - Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinados o esterno, costelas, vértebras e a medula espinhal.

Art. 31º - 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 partes de carcaça que se contaminarem accidentalmente com pus serão também condenadas.

3 - Abcessos 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 de actinomicose ou actinobacilose.

§ 2º - Faz-se a rejeição parcial no seguinte caso:

- 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 removidas e condenadas as partes atingidas.

§ 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.

Art. 32º - 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 dificuldades.

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



LIVRO DE DECRETOS

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

Art. 33º - Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (bronco pneumonia verminótica), bem como os que apresentarem enfisema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 34º - Devem ser condenadas as carcaças com lesões externas de brucelose.

§ Único - Nos casos de lesões localizadas, encaminham-se as carcaças à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 35º - São condenadas as carcaças e órgãos dos animais atacados das seguintes doenças: Carbúnculo sintomático, anaplasmoses, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizoótico, piroplasmose, pioemia e septicemia.

Art. 36º - As carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

Art. 37º - Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pelos, 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 da evisceração, impõe-se limpeza e desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como a instrumentaria dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado.



L I V R O D E D E C R E T O S

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 desinfetante previamente aprovado pelo Serviço de Inspeção.

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

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

7 - Todas as carcaças ou partes de carcaça, 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 o animal carbunculoso, também receberá o desinfetante e será imediatamente lavado e desinfectado.

Art. 38º - Nos casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total ou parcial a critério do SIM.

Art. 39º - São condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 40º - Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional.

Art. 41º - São condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 42º - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quanto exista degeneração 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.



L I V R O D E D E C R E T O S

§ 2º - A rejeição também será total, quando o processo coexista com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal e, principalmente, quando se tratar de vitelos, suínos e equinos.

Art. 43º - 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, paritônio, pericárdio e meninges.

2 - Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica.

3 - Septicemia ou pioemia de origem traumática ou de causa evidenciada.

4 - Metrite ou mamite aguda difusa.

5 - Poliartrite.

6 - Flebite umbelical.

7 - Pericardite traumática ou purulenta.

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

Art. 44º - 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.

§ Único - São também condenados os fígados com cirrose decorrente de localização parasitária.

Art. 45º - Serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus Bovis" ou quando a carne é aquosa ou descorada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o *JW* 063

L I V R O D E D E C R E T O S

§ 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 iscreta ou moderada, após cuidadoso exame sobre o coração, músculos facilmente acessíveis. Neste caso devem ser removidos e condenadas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos: 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 1°C (hum grau centígrado).

2 - Quando o número de cistos for maior que o mencionado do ítem 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 a 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 isentas 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 "Cystecercus 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: Obervam-se e incisam-se os masseteres e pterigóideos internos e externos.



LIVRO DE DECRETOS

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 se 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.

Art. 46º - Os animais que apresentem contusões generalizadas devem ser condenados.

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

Art. 47º - A Cisticercose (C. Teneucollis), estrongilose, 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.

Art. 48º - As carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver coquexia consecutiva.



LIVRO DE DECRETOS

Art. 49º - Podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

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

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

Art. 50º - As carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia consecutiva, devem ser condenadas.

§ Único - Os intestinos ou partes de intestinos podem ser aproveitados, sempre que os nódulos sejam em pequeno número e possam ser extirpados.

Art. 51º - 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 alimentícios 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.

Art. 52º - 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.

Art. 53º - São condenados os fígados com necrose nodular.



L I V R O D E D E C R E T O S

§ Único - Quando a lesão coexiste com outras alterações, a carcaça também deve ser condenada.

Art. 54º - 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.

Art. 55º - As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos accidentalmente ou em virtude de tratamentos terapêuticos, incidem em rejeição total.

Art. 56º - Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

Art. 57º - A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infectocontagiosas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 067

L I V R O D E D E C R E T O S

§ Único - Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

Art. 58º - São condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

§ 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.

Art. 59º - Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 60º - São condenados os pâncreas infestados pelo "Eutritema caelomáticum".

Art. 61º - Devem ser condenados os rins císticos.

Art. 62º - As carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre musculatura, devem ser condenadas.

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

Art. 63º - Nos casos de teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatoze), este deverá ser condenado.

Art. 64º - Animais com suspeita de tuberculose deverão ser condenados.

Art. 65º - Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos anteriores, além dos seguintes:

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





L I V R O D E D E C R E T O S

2. É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestações intensas por "Cysticercus Cellulosae", 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.

§ Único - Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

4. As lesões de gorduras peri-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.

Art. 66º - 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;

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "G. J." or "G. J. G.".



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.º 069

L I V R O D E D E C R E T O S

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 intensas por "Cysticercus Ovis".

§ 1º - Estende-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;



L I V R O D E D E C R E T O S

§ Único - Os estabelecimentos que venham a abater equídeos usarão o mesmo processo indicado para bovídeos.

Art. 80º - Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos do pescoço ou por punção direta no coração após insensibilização.

Art. 81º - As aves podem ser sacrificadas por qualquer dos seguintes processos:

1. Incisão das jugulares, através da boca, seguida da destruição 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 pescoço, pela inserção de um instrumento perfuro-cortante nessa região.

§ Único - É proibido o sacrifício de aves por deslocação da cabeça ou por qualquer processo que não provoque efusão que se tenha escoado o máximo possível.

Art. 82º - A sangria deve ser completa e de preferência realizada com animal suspenso pelos membros traseiros, não devendo ser iniciada nenhuma manipulação antes que o sangue se tenha escoado o máximo possível.

Art. 83º - As aves podem ser depenadas pelos seguintes processos:

1. A seco;



LIVRO DE DECRETOS

c. Podem ser aproveitadas, para consumo, mesmo das carcaças de animais magros com lesões discretas dos gânglios e das vísceras, após remoção e condenação das partes atingidas;

Art. 67º - 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 estafilocócias em geral, devem ser condenadas.

Art. 68º - 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.

Art. 69º - As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 70º - Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que esteja ligado o processo de desnutrição.

Art. 71º - Os abcessos e lesões supuradas, quando não influirem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.

Art. 72º - A presença de neoplasia acarretará rejeição total, exceto no caso de angioma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.

Art. 73º - As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.

Art. 74º - Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfidrico-



LIVRO DE DECRETOS

amoniacial, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 75º - 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.

Art. 76º - Fica a critério do S.I.M. resolver sobre os casos não previstos para a inspeção "post-mortem".

Art. 77º - Denomina-se "matança de emergência" o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

§ 1º - Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipertemia, decubito forçado, sintomas nervosos, e outros estados a juízo do S.I.M.;

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

Art. 78º - Serão considerados impróprios para o consumo os animais que sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos nestas normas, ou por outras razões justificadas pelo S.I.M.

§ 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.

Art. 79º - Os animais que tenham morte accidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a juízo do S.I.M.



L I V R O D E D E C R E T O S

2. Após escaldagem em água com temperatura entre 82°C a 90°C (oitenta e dois a noventa graus centígrados) pelo tempo necessário;

3. Após escaldagem em água com temperatura entre 53°C a 55°C (cinquenta e três a cinquenta e cinco graus centígrados) pelo tempo necessário, seguida ou não da imersão da ave em substâncias adesivas (cera, parafina, betume ou misturas prontas, destinadas a este fim).

§ Único - Qualquer outro processo de depenação depende de autorização do serviço de inspeção.

Art. 84º - 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.

§ Único - É proibido o chamuscamento de suínos.

Art. 85º - Antes de atingir a sala de matança os animais devem ser lavados.

Art. 86º - O S.I.M., deve considerar, quando do julgamento das carcaças e vísceras as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições apropriadas para tal.

Art. 87º - Devem ser destruídos, os materiais condenados oriundos da sala de matança, utilizando para tal, meios apropriados.

Art. 88º - Devem ser marcadas as carcaças e vísceras 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.



L I V R O D E D E C R E T O S

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

Art. 89º - As carcaças liberadas pela inspeção, para serem transportadas, deverão permanecer em câmara fria no estabelecimento, à temperatura de 0 a 3°C (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

Art. 90º - 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.



LIVRO DE DECRETOS

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 necessária 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 outros necessários.

CAPÍTULO VII

ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

Art. 91º - Os estabelecimentos destinados à industrialização do leite e derivados subordinados ao presente Descreto, classificam-se em:

1 - Propriedades Rurais:

a) Fazendas leiteiras

b) Estábulos leiteiros



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 12 076

LIVRO DE DECRETOS

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) Queijarias

3 - Estabelecimentos industriais:

a) Usinas de beneficiamento

b) Fábricas de laticínios

c) Entrepótos-usinas

d) Entrepótos de laticínios

Art. 92º - Para implantação e reaparelhamento dos micros, pequenos e médios estabelecimentos de laticínios devem ser satisfeitas, além das condições previstas nos capítulos I, II e III, as seguintes normas específicas:



LIVRO DE DECRETOS

1. Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias, admitindo-se como satisfatório 6 (seis) litros de água para cada litro de leite recebido.
2. Possuir pé-direito de 3,00 metros para as secções industriais com paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, numa altura de pelo menos 2,00 metros; 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.
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 empacotarem leite, deverão ter também, máquina para higienização das cestas 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.



L I V R O D E D E C R E T O S

10. As mesas para os trabalhos de manipulação e preparo de produtos lácteos serão de material inoxidável em estrutura de ferro ou impermeável de superfície dura e lisa aprovado pelo S.I.M.

11. Não é permitido modificar as características dos equipamentos, nem operá-los acima de sua capacidade sem prévia autorização do S.I.M..

12. A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racional, facilitando a higienização, recomendando-se afastamento de 0,80 cm 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°C a 40°C por 10 (dez) minutos, circulação por 20 a 30 minutos de solução alcalina 0,5 a 1% aquecida de 77°C a 80°C. 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°C a 80°C. 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°C ou solução de iodo até 25 ppm por 15 a 20 minutos e temperatura inferior a 20°C.

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.



L I V R O D E D E C R E T O S

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

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

Art. 93º - Para a produção de leite, os estabelecimentos deverão obedecer às seguintes condições específicas:

1. As fazendas leiteiras destinam-se à produção de leite tipo C enelas é exigido pelo menos abrigo à meia altura coberto, de piso impermeável, dotado de ponto de água e mantido limpo. Exige-se também, a coagm 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 logo 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 condições sanitárias:

a) Tratando-se de capril, deve ele dispor de área proporcional ao número de cabras, recomendando-se 1,20 m² por matriz e ter piso suspenso na plataforma de ordenha, podendo ser ripado ou não;

b) Ter pé-direito de 3 (três) metros, piso impermeável, revestido de cimento áspido, paralelepípedo ou outro material aceitável, com declive não inferior a 2% (dois por cento), provido de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficientes;

c) Se possuir muros ou paredes estes deverão ser impermeabilizados com material aceitável, de altura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros);



L I V R O D E D E C R E T O S

- d) Ter mangedouras de fácil limpeza;
- e) Possuir abastecimento de água potável e rede de esgoto.
- f) 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;
- g) O local de ordenha não pode ser utilizado como local de depósito de utensílios, equipamentos, alimentos ou outros produtos estranhos à própria ordenha;
- h) Dispor de posto de refrigeração para resfriar o leite no mínimo de 10°C (dez graus centígrados) quando não existir usina de beneficiamento própria;
- i) Para manter o leite de cabra, a temperatura para resfriamento após a ordenha, será de 5°C (cinco graus centígrados);
- j) Poderá ser dispensada sala de ordenha para produção de leite tipo B se o estábulo tiver condições satisfatórias;
- l) Os três primeiros jatos de cada teta devem ser desprezados e colhidos em recipiente adequado de fundo escuro para detectar o aparecimento de mastite. As vacas e cabras com mamite serão ordenhadas por último e seu leite não pode ser utilizado.
- m) Os animais tratados com antibióticos e quimioterápicos somente poderão ter seu leite aproveitado para consumo humano, após o oitavo dia após o término do tratamento.



L I V R O D E D E C R E T O S

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

- a) Dispor de sala de ordenha exclusivamente para essa finalidade, provida de aparelhagem indispensável em número proporcional ao das vacas, tais como área, iluminação e a areação 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 do Ministério da Agricultura.

Art. 94º - 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. Proibe-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.



L I V R O D E D E C R E T O S

Art. 95º - Os postos de refrigeração devem ser dotados de aparelhagem necessária.

§ 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.

Art. 96º - Os postos de desnatação devem contar com dependência de recebimento tendo ao lado local para análise rápida.

Art. 97º - Os postos de coagulação devem ter dependências adequadas de recebimento e manipulação do leite.

Art. 98º - As queijarias, deverão ter dependência para recebimento do leite, manipulação, depósito, maturação, embalagem, rotulagem e expedição.

Art. 99º - Os postos e usinas deverão atender às seguintes exigências:

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

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

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

§ Único - Ultrapassando esse prazo, o leite deve ser destinado à industrialização.

5. Obedecer ao seguinte fluxograma: recepção, seleção, medição, filtração, pasteurização, refrigeração, estocagem e expedição.

Art. 100º - 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.

§ Único - Nas microusisas será permitido o envase semi-automático, com fecho inviolável desde de que não ultrapasse a produção de 1.000 lt/dia.

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



L I V R O D E D E C R E T O S

§ Único - Nas microusisas o armazenamento poderá ser feito em freezer com temperatura que confira no máximo até 5°C 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;

§ Único - Nas microusisas a distribuição deverá ser feita em condições que mantenham a temperatura a 5°C, que serão inspecionadas permanentemente.

Art. 101º - Para obtenção do leite pasteurizado reconstituído, o estabelecimento deverá contar com dependência própria e específica, equipada com tanque de mistura de leite em pó e água potável, provido de agitador mecânico, funil e bomba sanitária para recirculação.

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

Art. 102º - Os processos de pasteurização do leite podem ser:

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



LIVRO DE DECRETOS

2. Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) 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.

§ Único - Nas microusinas será permitida a pasteurização lenta (65°C por 30 minutos) do leite envasado, em equipamentos que permitam o controle de temperatura e tempo de aquecimento, seguido de resfriamento a 5°C (cinco graus centígrados).

Art. 103º - As embalagens devidamente aprovadas pelo Ministério da Saúde deverão conter as especificações que caracterizem o beneficiamento do leite, e beneficiador (nome, endereço, número de registro), além do carimbo do S.I.M., nome comercial do produto, data de fabricação, volume, validade e demais exigências previstas nas normas de defesa do consumidor.

Art. 104º - É também obrigatória a análise do leite destinado ao consumo.

§ 1º - A análise do leite, seja qual for o fim a que se destina, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de precisão e/ou rotina.

§ 2º - As microusinas deverão encaminhar semanalmente amostras para análise em laboratórios credenciados pelo S.I.M. As 2^{as} vias dos laudos técnicos deverão ser enca+minhadas pelos laboratórios para conhecimento técnico do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 105º - O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo como integral (Tipos A e B) deve apresentar:



L I V R O D E D E C R E T O S

- 1 - Caracteres organolépticos normais do leite cru;
- 2 - Teor de gordura original, isto é, sem acréscimo e sem diminuição;
- 3 - Acidez não inferior a 15°D (quinze graus Dornic) nem superior a 20°D (vinte graus Dornic);
- 4 - Extrato seco desengordurado não inferior a 8,5% (oito e cinco décimos por cento);
- 5 - Extrato seco total não inferior a 12,2% (doze e dois décimos por cento);
- 6 - Densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1,028 (um e vinte e oito) e 1,033 (um e trinta e três);
- 7 - Ponto crioscópico - 0,55°C (menos cinqüenta e cinco centésimos de grau centígrado);
- 8 - índice refratométrico no soro cuprico a 20°C (vinte graus centígrados) não inferior a 37° (trinta e sete graus) Zeiss.

Art. 106º - O leite C ou padronizado, para ser exposto ao consumo deve satisfazer às exigências do leite integral, menos nos seguintes itens:

- 1 - Teor de gordura, que será de 3% (três por cento) no mínimo;
- 2 - Extrato seco total, 11,7% (onze e sete décimos por cento);
- 3 - Extrato seco desengordurado 8,7% (oito e sete décimos por cento);



L I V R O D E D E C R E T O S

4 - Densidade a 15°C (quinze graus centígrados) entre 1,031 (um e trinta e um) e 1,035 (um e trinta e cinco).

Art. 107º - Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite, adotam-se as provas de redutase, fosfatase, peroxidase e, contagem microbiana e teste da presença de coliformes.

§ 1º - Para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidase positiva.

§ 2º - O número de germes por mililitro não deve ser superior a:

1 - 10.000 UFC/ml (dez mil) antes da pasteurização e 500 UFC/ml (quinhentos) depois da pasteurização, para o leite tipo "A";

2 - 500.000 UFC/ml (quinhentos mil) antes e 40.000 UFC/ml (quarenta mil) depois da pasteurização, para o leite tipo "B";

3 - Para os demais tipos de leite, 150.000 UFC/ml (cento e cinquenta mil) depois da pasteurização;

4 - O número de germes termófilos e psicrófilos não deve ultrapassar a 10% (dez por cento) o número de mesófilos.

§ 3º - O teor de coliformes será julgado como se segue:

1 - Tipo "A" - ausência em 1 ml (um mililitro)

2 - Tipo "B" - tolerância em 0,5 ml (meio mililitro)

3 - Tipo "C" - tolerância em 0,2 ml (dois décimos de mililitro)



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^D 088

L I V R O D E D E C R E T O S

Art. 108º - Será considerado impróprio para consumo o leite, creme ou outros produtos lácteos que apresentarem:

1. Características físicas ou organolépticas anormais, sujidades, fermentação ou ranço;
2. Fraude ou 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 24ºD (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).

Art. 109º - Será considerado impróprio para o consumo o leite que:

1. Revele acidez inferior a 15ºD e superior a 20ºD (graus Dornic);
2. Contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
3. Não satisfaça ao padrão bacteriológico previsto.
4. Apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 089

LIVRO DE DECRETOS

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.

§ Único - Qualquer tipo de leite só poderá ser dado ao consumo devidamente pasteurizado.

Art. 110º - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

- 1 - For adicionado de água;
- 2 - Tiver sofrido subtração de quaisquer de seus componentes inclusive a gordura no tipo "C";
- 3 - For adicionado de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos à sua composição;
- 4 - For de um tipo e se apresentar rotulado como de outro de categoria superior;
- 5 - Estiver cru e for vendido como pasteurizado;
- 6 - For exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Art. 111º - Na análise do leite de vaca ou cabra, serão considerados:



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 090

LIVRO DE DECRETOS

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

Art. 112º - Constituem provas de precisão quer para o leite de vaca como para o leite de cabra, a determinação do índice crioscópico e/ou índice de refração.

Art. 113º - Somente poderá ser beneficiado o leite considerado normal, sendo proibido o beneficiamento de leite que:

1. Provenha de propriedade interditada;
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;



LIVRO DE DECRETOS

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 e trinta) horas para o leite de cabra, observada para este último a contagem global não superior a 500.000 germes/ml, no leite cru.

§ Único - Entende-se por beneficiamento o tratamento do leite desde a denha até o acondicionamento final, compreendendo uma ou das seguintes operações: filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas técnicamente aceitáveis.

Art. 114º - 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 de borracha, impedindo o contato direto com o produto;

e) A manteiga extra terá empacotamento exclusivamente automático;



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 42

092

LIVRO DE DECRETOS

f) Se utilizado sal (NaCl) deverá ele ser de primeira qualidade e 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, bateção, malaxagem, lavagem, empacotamento, câmara fria e expedição.

2. Para o creme de mesa:

a) Ser oriundo de leite com acidez até 18ºD;

b) Ser pasteurizado (fosfatase negativa);

c) Ser exposto ao consumo em embalagem inviolável;

3. Para o leite fermentado (iogurte):

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

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 ou semi-automático;

e) Possuir flora específica viável e abundante no produto final.

4. Para os queijos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA

ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 093

L I V R O D E D E C R E T O S

- 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 empregado de primeira qualidade e armazenado em local e condições higiênicas apropriadas (livre de contaminação);
- h) A salmoura deve ser regenerada periodicamente pelo aquecimento, filtração e correção de concentração salina, conforme o tipo de queijo;
- i) As câmaras de cura devem ter temperatura e umidade controladas, não se permitindo tipos de queijos que necessitem temperatura e umidade diferente numa mesma câmara;
- j) Os queijos com maturação completa podem permanecer em câmaras de produtos acabados com temperatura de 15°C (quinze graus centígrados);



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 094

LIVRO DE DECRETOS

l) Os queijos frescais, devidamente embalados, devem ser mantidos em câmara com temperatura máxima de até 5°C (cinco graus centígrados);

m) A fabricação de queijos defumados exige fumeiro adequado, localizado contíguo ao prédio industrial;

5. Para queijo ralado e fatiado:

a) Dispor de dependências próprias mínimas necessárias: recepção, seleção, limpeza (toillete) do queijo, ralagem e/ou fatiagem, secagem, envase, depósito e expedição.

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

c) A seção 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.

6. Para queijo fundido, doce de leite e requeijão:

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



L I V R O D E D E C R E T O S

- b) Para queijo fundido a seção de seleção e "toillete" 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.

Art. 115º - Os produtos derivados do leite de vaca:

1. O produtor 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.

A blue ink signature, likely belonging to the mayor or prefect, placed at the end of the document.



CAPITULO VIII

OS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A AVES E OVOS

Art. 116º - Os estabelecimentos destinados a entreposto de ovos devem dispor de local de recepção dos ovos para sua classificação, ovoscopia e embalagem, para ar armazenagem e expedição para depósito de embalagens e vestiários e sanitários, devendo obedecer além das normas que lhes foram aplicadas dos capítulos I e II, as seguintes que lhes 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, quantidade 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 (sessenta e um) gramas.



LIVRO DE DECRETOS

b) Apresentar câmara de ar fixa, no máximo 6 (seis) milímetros de altura.

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

d) Apresentarem gemas translúcidas, firmes, consistentes, 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 (cinquenta e cinco) a 60 (sessenta) gramas de peso;

b) Apresentar câmara de ar fixa, no máximo 6 (seis) milímetros de altura.

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

d) Apresentarem gemas translúcidas, firmes, consistentes, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.

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

8 - São características dos ovos de primeira qualidade:

a) Ter entre 49 (quarenta e nove) 54 (cinquenta e quatro) gramas de peso;



LIVRO DE DECRETOS

- b) Apresentar câmara de ar fixa, no máximo 6 (seis) milímetros de altura.
- c) Serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa.
- d) Apresentarem gemas translúcidas, firmes, consistentes, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.
- e) Apresentarem clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

9 - São características dos ovos de segunda qualidade:

- a) Ter entre 42 (quarenta e duas) 48 (quarenta e oito) gramas de peso;
- b) Apresentar câmara de ar fixa, no máximo 10 (dez) milímetros de altura.
- c) Serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa.
- d) Apresentarem gemas translúcidas, firmes, consistentes, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.
- e) Apresentarem clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

10 - São características dos ovos de terceira qualidade:

- a) Ter entre 35 (trinta e cinco) 42 (quarenta e duas) gramas de peso;



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 099

L I V R O D E D E C R E T O S

b) Apresentar câmara de ar fixa, no máximo 10 (dez) milímetros de altura.

c) Serem uniformes, integros, limpos e de casca lisa.

d) Apresentarem gemas translúcidas, firmes, consistentes, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.

e) Apresentarem clara transparente, consistente, limpida, sem manchas ou turvação e com as 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 destinados ao emprego em confeitorias, padarias, 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 centígrado) e em ambiente com grau



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.
100

LIVRO DE DECRETOS

higrométrico convenientemente ou de preferência em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0°C a 1°C (zero a um grau centígrado).

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

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

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

19 - Os ovos serão reispecionados 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 arrebatada 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 fungos (externa e internamente);



L I V R O D E D E C R E T O S

- e) Cor, odor ou sabor anormais.
- f) Ovos sujos externamente com matérias estercorais 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.
- 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 veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo, ficando a sua produção interditada até que provem com documentação 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 condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas, à juízo do serviço de inspeção.

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

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



LIVRO DE DECRETOS

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

26 - A armazenagem dos ovos em caixa é recomendada apenas para curtos períodos, em ambiente com boa ventilação, fazendo-se a movimentação 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 acondicionar 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 à expedição seja também dimensionada para a pesagem, quando for o caso, e para o acesso ao transporte, não sendo aí permitido o acúmulo de produtos.

CAPÍTULO IX

DO MEL, DA CERA E OUTROS PRODUTOS DERIVADOS DA ABELHA

Art. 117º - Constituem estabelecimentos industriais relativos ao mel, cera de abelhas e derivados, o apiário, entrepostos de mel e cera de



L I V R O D E D E C R E T O S

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 e 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 comeial, obedecendo os códigos de postura, saúde pública e defesa do meio ambiente.

5 - Constituem equipamentos básicos do apiário, centrífugas, desoperculadoras, tanques, ou mesas para desoperculação, 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 de telas de aço inox ou fio de nylon, com malhas de 40-80 mesh, não sendo permitido o uso de panos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.
104

LIVRO DE DECRETOS

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

9 - Não é permitido o uso de matérias 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 e industrializar mel, cera de abelha e demais produtos apícolas.

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

15 - 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.

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



LIVRO DE DECRETOS

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

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

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

20 - Classifica-se como mel de abelhas industrial o mel de abelhas obtidos através de prensagem.

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

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



L I V R O D E D E C R E T O S

Temperatura	Tempo
52,0	470 min.
54,0	170 min.
57,0	60 min.
59,0	22 min.
62,5	7,5 min.
65,5	2,8 min.
68,0	1 min.
71,1	24 seg.

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

24 - 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.

25 - Os recipientes deverão ser revestidos internamente com vernizes sanitários e compatíveis com o produto.

§ Único - Não é permitido o uso de utensílio de madeira na manipulação do mel de abelhas e derivados.

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

27 - 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 107

LIVRO DE DECRETOS

28 - 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.

29 - 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.

30 - 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.

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

32 - A proporção a ser ocupada pelo favo em relação ao volume do mel não poderá ser inferior a 30% (trinta por cento) no mel de abelhas com favos.

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

§ Único - Quando da adição de geléia real ao mel, este deve-rá estar na temperatura ambiente, não devendo ser submetido a aquecimento qualquer fase posterior à adição mencionada.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 108

L I V R O D E D E C R E T O S

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

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

36 - 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 açucares.

37 - O própolis só poderá ser comercializado pelos entrepostos e diário se de seu rótulo de identificação não constarem quaisquer indicações que lhe atribuam propriedades medicamentosas ou que induzam o consumidor a adquirí-las com fins terapêuticos, estendendo-se essa exigência aos folhetos e notas explicativas que porventura acompanhem a embalagem do produto.

38 - A cera de abelhas poderá ser beneficiada nas mesmas instalações e equipamentos utilizados para outros tipos de cera, observando-se horários de trabalho e a perfeita limpeza dos equipamentos e utensílios após a sua utilização.

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

§ Único - O hidromel pode classificar-se como seco, licoroso, doce e espumoso, segundo sua tecnologia de fabricação.



L I V R O D E D E C R E T O S

40 - O vinagre de mel de abelhas deve ser obtido através de fermentação 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.

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

§ Único - Os compostos ou xaropes de açucares somente poderão ser fabricados em entrepostos, vedada sua elaboração em apiário.

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

43 - A denominação "mel de abelhas" será utilizada para identificação deste produto, quando da aprovação de sua rotulagem, e será específica para o mel de mesa.

44- 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.

45 - 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 tranvase.

* Mel de abelhas pré-beneficiados, quando sofreu pré-aquecimento para liquefação e tranvase.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 110

L I V R O D E D E C R E T O S

46 - 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 pólem da especie botânica a que se refere, segundo o percentual representativo de cada vegetal dada a variação da quantidade de pólem nas diferentes espécies de vegetais.

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

47 - O mel em favos deve ser acondicionado em embalagem impermeável, rotulado com a expressão "mel de abelhas em favos".

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

49 - A posição dos 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.

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



LIVRO DE DECRETOS

§ Único - Nesses casos, deverá constar a expressão "conservar sob refrigeração". Procedimentos idênticos deverão ser observados na rotulagem de geléia real ou pôlem "in-natura".

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

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

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

54 - 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 112

LIVRO DE DECRETOS

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

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

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

- Cera de Abelhas Beneficiada e Própolis Purificada, quando foram submetidas aos processos de purificação.

56 - A embalagem da cera de abelhas e da própolis devem 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.

57 - 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.

§ Único - Excetua-se dessa permissão o rótulo para os produtos que necessitem de refrigeração.

58 - 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.^o 113

LIVRO DE DECRETOS

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

60 - Toda e qualquer embalagem destinada ao acondicionamento de produtos de peso igual ou superior a 3(três)kg deverá obrigatoriamente conter a expressão "Proibida a Venda Fracionada", excessão feita à cera de abelhas e à própolis.

61 - 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.

62 - Não será permitida a reutilização das embalagens de mel de abelhas e derivados, cera de abelhas e composto ou xarope de açucares, destinadas ao Comércio Varejista.

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

64 - As designações Geléia Real, Pólem "in-natura" e Pólem hidratada serão utilizadas na rotulagem desses produtos quando os mesmos forem comercializados não veiculados através do Mel de Abelhas.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.º 114

L I V R O D E D E C R E T O S

Art. 118º - O Secretário Municipal de Saúde poderá baixar normas técnicas complementares ao presente decreto.

Art. 119º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

P.M. de Lorena, 09 de março de 1.995

MARIA DE LOURDES FRADIQUE DE CASTRO ANDRADE

Prefeita Municipal

CLEBER JOSÉ GUIMARÃES
Chefe Procurador

Registrado em Livro próprio da Sub-Secretaria de Legislação da Procuradoria do Município e publicado no Paço Municipal.

MARIA ANTONIA PEREIRA
Secretaria Adjunta de Legislação



LIVRO DE DECRETOS

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:**

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

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

DOS ESTABELECIMENTOS:

3^a - 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 no mínimo 02 (dois) 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.



LIVRO DE DECRETOS

V - Deverão possuir instalação de água fria em quantidades suficiente para a higienização do local.

DOS PRODUTOS:

4^a - 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.

5^a - No preparo dos produtos só será admitido o uso de matérias-primas de boa qualidade e procedência.

6^a - Só será permitido a utilização nos produtos, de alimentos de origem animal sofrido inspeção veterinária.

DO PESSOAL:

7^a - O pessoal que trabalha em estabelecimentos que produzam alimentos, deve usar uniformes, incluindo-se gôrro ou tela nos cabelos.

8^a - Todo o pessoal que manipula, embala, transporta ou de qualquer forma entra em contato com os alimentos deverá possuir carteira de saúde.

9^a - Deverá ser observada perfeita higiene corporal do pessoal



LIVRO DE DECRETOS

15 - Pavimentação

16 - Esquadrias

17 - Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências)

18 - Instalações de água (detalhar)

19 - Sistema de esgoto

20 - Pintura Geral

ENGENHEIRO RESPONSÁVEL**CREA Nº****MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO OU DO
ARRENDAMENTO**

01 - Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário

02 - Denominação do estabelecimento

03 - Localização do estabelecimento

04 - Categoria do estabelecimento

05 - Espécie de animais que pretende sacrificar

06 - Processo de matança



LIVRO DE DECRETOS

07 - Velocidade horária máxima do estabelecimento

08 - Capacidade máxima diária do estabelecimento:

a) de abate

b) de industrialização dos diferentes produtos;

09 - Produtos que pretende fabricar

10 - Procedência da matéria-prima

11 - Número aproximado de empregados

12 - Maquinismos e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem empregados

13 - Água de abastecimento:

a) procedência e volume da vasão

b) processo de captação

c) sistema de tratamento

d) depósitos e sua capacidade

e) distribuição

14 - Destino dado às águas servidas e esgotos



PREFEITURA MUNICIPAL DE LORENA
ESTADO DE SÃO PAULO

Fls. N.º D 121

L I V R O D E D E C R E T O S

15 - Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências;

16 - Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis;

17 - Telas à prova de moscas nas janelas e molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis;

18 - Natureza do piso; material de impermeabilização das paredes;

19 - Teto das salas de elaboração dos produtos;

20 - Natureza e revestimento das mesas; construção e revestimento interno dos tanques para salga de carnes e couros; processo de limpeza de carretilhas;

21 - Currais e anexos: Pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção;

22 - Dependências para elaboração de subprodutos não comestíveis localização, instalações e equipamentos;

23 - Vestiários para operários;

24 - Informações sobre banheiros e instalações sanitárias;

25 - Indicação de existência nas proximidade, de cortumes, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzam mau cheiro;

26 - Instalações frigoríficas: capacidade das câmaras de resfriamento em carcaças dependuradas e das de estocagem;