



PREFEITURA MUNICIPAL DE FUNDÃO
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

DECRETO Nº 153/2023

**Aprova instrução Normativa
CONGER/SEAGRI nº 001/2023, que
complementa o Decreto nº. 076/2023 no
âmbito do Serviço de Inspeção
Municipal da Secretaria Municipal de
Agricultura e Transportes de
Fundão/ES.**

O Prefeito do Município de Fundão (ES), Estado do Espírito Santo, usando de suas atribuições legais constantes do art. 55, VI, da Lei Orgânica Municipal, e em vista do que consta do processo administrativo nº 0781/2023,

DECRETA:

Art. 1º Fica aprovada a Instrução Normativa CONGER/SEAGRI nº 001/2023, que regulamenta as instruções sobre normas que estabelecerão os procedimentos de inspeção industrial e sanitária e a fiscalização de produtos de origem animal e que suplementarão o disposto no Decreto nº. 076/2023, de 24 de janeiro de 2023, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura e Transportes de Fundão/ES, nos termos desta Instrução Normativa.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

Cumpra-se, registre-se e publique-se.
Gabinete do Prefeito Municipal de Fundão, em 15 de fevereiro de 2023.

Gilmar de Souza Borges
Prefeito Municipal de Fundão

Registrado e publicado nesta Secretaria Municipal de Administração,
Em 16 de fevereiro de 2023

Jeanny Scaquetti de Carli
Secretária Municipal de Administração

INSTRUÇÃO NORMATIVA CONGER/SEAGRI Nº. 001/2023

Dispõe sobre normas que estabelecerão os procedimentos de inspeção industrial e sanitária e a fiscalização de Produtos de Origem Animal e que suplementarão o disposto no Decreto nº. 076/2023, de 24 de janeiro de 2023, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura e Transportes de Fundão/ES.

TÍTULO I

CAPÍTULO I

DA FINALIDADE

Art. 01. Esta Instrução Normativa tem por finalidade estabelecer normas suplementares ao Decreto nº. 076/2023, de 24 de janeiro de 2023 e estabelecer os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal (carne, leite, ovos, pescado e produtos de abelhas e seus respectivos derivados) no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal de Fundão – SIM.

§1º Normas complementares dos órgãos reguladores poderão implementar os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolver programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

§2º Os programas de que trata o caput contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas e físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e Produtos de Origem Animal.

CAPÍTULO II

DA ABRANGÊNCIA

Art. 02. Esta Instrução Normativa abrange as Unidades Executoras responsáveis por fiscalizar os Produtos de Origem Animal (carnes, leite, ovos, pescado e produtos de abelhas e seus respectivos derivados), no âmbito do SIM do município de Fundão.

CAPÍTULO III

DOS CONCEITOS

Art. 03. Esta Instrução Normativa fundamenta-se na necessidade de orientar e normatizar procedimentos de inspeção e fiscalização de Produtos de Origem Animal no âmbito do SIM do município de Fundão.

CAPÍTULO IV

DA BASE LEGAL

Art. 04. Os procedimentos de inspeção e fiscalização de Produtos de Origem Animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal do município de Fundão respaldam-se nos seguintes preceitos normativos:

I – Constituição Federal de 1988, Art. 23, parágrafo II e Art. 30, parágrafos I e II.

II – Lei Federal nº 1.283/1950 e Lei Federal nº 7.889/1989.

III – Lei Estadual 10.837/2008.

IV – Lei Municipal nº 1.379/2023.

V – Decreto Municipal nº. 076/2023.

CAPÍTULO V

DAS RESPONSABILIDADES

Art. 05. Constituem-se obrigações da Secretaria Municipal de Agricultura e Transportes (SEAGRI), bem como das unidades gestoras quando envolvidas em processos de fiscalização objetos da presente Instrução Normativa:

I – Cumprir fielmente as determinações da Instrução Normativa, em especial quanto aos procedimentos de ações de inspeção e fiscalização no âmbito do SIM;

II – Manter a Instrução Normativa à disposição de todos os servidores da Unidade, zelando pelo fiel cumprimento;

III – Promover discussões técnicas com a Controladoria Geral do Município (CONGER) para definir as rotinas de trabalho e os respectivos procedimentos de controle que devem ser objeto de alteração e atualização da Instrução Normativa.

TÍTULO II

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 06 . Normas complementares dos órgãos reguladores poderão implementar os procedimentos de inspeção e fiscalização de Produtos de Origem Animal e desenvolver programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o caput contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas e físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 07. O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises

previstas nesta Instrução Normativa, em RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar a sua realização pelo estabelecimento.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS.

Art. 08. Os estabelecimentos de carne e derivados de que trata esta normativa devem cumprir, além das disposições gerais descritas no Decreto nº. 076/2023 de 24 de janeiro de 2023, as especificadas neste capítulo.

Art. 09. Os estabelecimentos devem possuir instalações e equipamentos condizentes com a tecnologia de fabricação de cada produto elaborado e com sua capacidade de produção.

Art. 10. As áreas de cozimento e/ou de fritura devem, obrigatoriamente, ser separadas por paredes e porta com fechamento automático, além de possuir sistema de exaustão.

Art. 11. A recepção de matéria-prima deve estar localizada de maneira a oferecer um fluxograma operacional sem contrafluxo.

Art. 12. O estabelecimento que recebe matéria-prima resfriada e/ou congelada deve possuir equipamento de frio adequado para o seu armazenamento.

§1º Os equipamentos de frio devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e serem adequados quanto ao volume armazenado.

§2º O armazenamento de carcaças, meias carcaças e quartos de animais de grande porte deve ser, obrigatoriamente, realizado em câmara frigorífica.

§3º O armazenamento de carcaças e meia-carcaças de animais de médio porte deve ser, obrigatoriamente, realizado em câmara frigorífica.

Art. 13. O processo de descongelamento da matéria-prima, quando necessário, deve ser realizado sob refrigeração, de modo que não haja comprometimento da condição higiênico-sanitária.

§1º É proibido o descongelamento em temperatura ambiente, imerso em água ou sob água corrente.

§2º O descongelamento de carcaças, meias carcaças e quartos de animais de grande porte, assim como de carcaças e meias carcaças de animais de médio porte, deve ser, obrigatoriamente, realizado em câmara frigorífica.

§3º Após o descongelamento, a matéria-prima não pode ser recongelada.

Art. 14. Não é permitido o armazenamento concomitante de matéria-prima e produto final em equipamento de frio, salvo em caso tecnicamente embasado por servidor do SIM.

Art. 15. Durante todo o processamento, a temperatura da carne não pode exceder 7 °C para aves e 10°C para as demais espécies.

§1º Quando necessário, a área de processamento deverá ser climatizada, a fim de

assegurar a temperatura adequada.

§2º O estabelecimento deve adotar todos os controles necessários a fim de assegurar as condições preconizadas neste artigo.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 16. Para os fins do disposto nesta normativa, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 17. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 18. A matéria-prima utilizada deve ser proveniente de estabelecimento avícola sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

Parágrafo único. O estabelecimento deve apresentar, sempre que solicitado, a documentação comprobatória da origem dos ovos.

Art. 19. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária, até a recepção no estabelecimento, incluindo o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e da educação continuada dos produtores.

Art. 20. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas nesta normativa e em normas complementares.

Art. 21. Para os fins do disposto nesta normativa, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação aqui estabelecida e em normas complementares.

Art. 22. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

Parágrafo único. O estabelecimento deve apresentar, sempre que solicitado, a documentação comprobatória da origem dos ovos.

Art. 23. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

I - Avaliação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

- II - Exame pela ovoscopia;
- III - Classificação dos ovos; e
- IV - Verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 24. A nomenclatura e a classificação dos ovos quanto a coloração, à qualidade, ao peso e demais designações de venda devem seguir as legislações específicas vigentes.

Art. 25. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 26. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 27. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 28. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I - Ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
- II - Ovos de espécies diferentes.

Art. 29. Os ovos destinados para a industrialização devem ser previamente submetidos a lavagem e secagem antes de serem processados, utilizando-se máquinas lavadoras e secadoras específicas para esse fim, com procedimentos que impeçam a penetração microbiana no interior do ovo.

§ 1º: Caso a seleção seja realizada de forma mecanizada, poderá ser feita na área de processamento.

§ 2º: A integridade da casca do ovo deve ser avaliada preferencialmente antes da lavagem, evitando possíveis entraves no aproveitamento condicional do ovo.

Art. 30. É proibido a lavagem de ovos por imersão.

Parágrafo único: Quando destinados à fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura, os ovos de codorna e de galinha poderão ser lavados por imersão desde que submetidos imediatamente ao cozimento.

Art. 31. Os seguintes requisitos devem ser atendidos para a operação de lavagem de ovos em natureza:

- I - A água utilizada para a operação de lavagem de ovos deve ser renovada de forma contínua, não sendo permitida a recirculação da mesma sem que passe por sistema de recuperação adequado e que permita seu retorno à condição de potabilidade.
- II - Recomenda-se que a água de lavagem de ovos em natureza seja mantida em temperatura de 35°C a 45°C, observando-se que a temperatura da água deve ser pelo menos 10°C superior à temperatura dos ovos a serem lavados.
- III - É proibida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, com exceção do cloro, que poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50ppm (cinquenta partes por milhão).
- IV - Ovos em natureza não devem ser lavados na sala de quebra ou em qualquer seção

onde são realizados procedimentos de industrialização após a quebra dos mesmos, excetuando-se nos casos de equipamentos automáticos de quebra de ovos.

V – Os ovos em natureza destinados à venda direta, quando sujos, devem ser submetidos à lavagem com secagem rápida, de forma contínua. Na impossibilidade de realização deste procedimento, os ovos sujos devem ser descartados.

Art. 32. Recipientes ou similares em que serão recebidos os ovos em casca devem ser isentos de odores e materiais que possam contaminar ou adulterar os ovos e derivados.

Art. 33. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

- I- Alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue, presença de embrião;
- II - Mumificação ou que estejam secos por outra causa;
- III - Podridão vermelha, negra ou branca;
- IV - Contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V - Cor, odor ou sabor anormal;
- VI - Sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VII - Rompimento da casca e que estiverem sujos;
- VIII - Rompimento da casca e das membranas testáceas;
- IX - Contaminação por substâncias tóxicas;
- X - Apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

Art. 34. Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art. 35. Todas as áreas devem possuir recipientes identificados, que devem ser constantemente removidos e higienizados, para a deposição de ovos considerados impróprios, cascas e outros resíduos.

Art. 36. As operações de classificação e ovoscopia devem ocorrer em local contíguo à recepção e respeitar todos os requisitos pertinentes a essas atividades.

§ 1º. As operações de lavagem dos ovos em natureza, quando necessárias, devem ocorrer preferencialmente antes de submetidos à ovoscopia.

§ 2º. Os ovos trincados ou com fendas na casca poderão ser utilizados no processamento normal de ovos em natureza quando a casca estiver livre de sujeira aderente e as membranas da casca não estiverem rompidas.

Art. 37. A ovoscopia deve assegurar precisão na verificação da qualidade do ovo e da remoção dos ovos impróprios a partir do exame visual.

Art. 38. Na área de ovoscopia devem existir recipientes apropriados, resistentes à higienização e devidamente identificados, para a separação e destinação adequada dos ovos considerados sujos e dos considerados trincados.

Parágrafo único. Ovos sujos trincados devem ser descartados.

Art. 39. Os seguintes equipamentos são necessários para produção de ovos de codorna e de ovos de galinha imersos em salmoura ou outros líquido de cobertura:

- I – Recipiente para lavagem.
- II – Fonte de calor.
- III – Cesto perfurado.
- IV – Recipiente para resfriamento.
- V – Máquina trincadora.
- VI – Máquina descascadora.
- VII – Recipiente para salmoura ou outros líquidos.
- VIII – Balança.
- IX – Medidor de pH

Art. 40. Os seguintes equipamentos são necessários nos estabelecimentos em que ocorra o processamentos de produtos submetidos a tratamento térmico:

- I – Recipiente para tratamento térmico do produto envasados.
- II – Termômetro.

Parágrafo único. Os produtos que passam por tratamento térmico devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e devem apresentar, até o final do prazo de validade, pH máximo de 4,5 (quatro e meio).

Art. 41. Os seguintes equipamentos são necessários para a produção de ovos de galinha:

- I – Câmara escura manual ou automática dotada de foco de luz incidente sob os ovos para a operação de ovoscopia;
- II - Mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM.
- III – Classificadora por peso manual ou automático.

Parágrafo único: A produção de ovos de codorna dispensa as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

Art. 42. Os seguintes equipamentos são necessários para a fabricação de produtos líquidos de ovos:

- I – Equipamento ou utensílio para quebra.
- II – Peneira ou filtro.
- III – Recepiente coletor provido de embalagem primária.
- IV – Recepiente com tampa de acionamento não manual para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.
- V – Tanque de recepção.
- VI – Filtro de linha de pressão.
- VII – Pasteurizador a placas ou tubular, com controle automático de temperatura, termorregistradores e termômetros.
- VIII – Resfriador a placas ou tubular.
- IX – Tanque pulmão.
- X – Envasadora.
- XI – Câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar

forçada e termômetro com leitura externa.

Art. 43. Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente controlada e não superior a 16°C.

§ 1º O sistema utilizado para a quebra de ovos pode ser manual ou mecânico, desde que seja de fácil higienização e adequado para o desvio de ovos rejeitados, quando quebrados.

§ 2º Devem ser utilizadas peneiras, filtros e outros dispositivos para remoção de partículas de casca e demais materiais estranhos antes do bombeamento do produto líquido para o processamento.

§ 3º Toda vez que se quebra um ovo considerado impróprio, os equipamentos e utensílios devem ser adequadamente higienizados.

§ 4º O equipamento utilizado para quebra mecânica deve ser operado em velocidade adequada para completo controle de inspeção e segregação dos ovos considerados impróprios.

Art. 44. A operação de quebra de ovos em estabelecimento que não disponha de industrialização (para posterior envio para pasteurização em outro estabelecimento sob inspeção oficial) é permitida desde que:

I – disponha de área ou sala individualizada para operação de quebra do ovo, obedecendo a todos os requisitos referentes às instalações e aos equipamentos;

II – o produto líquido de ovos seja:

a) Resfriado e mantido à temperatura de 2°C a 4°C e submetido à pasteurização no período máximo de 72 horas após a quebra;

b) Congelado à temperatura de -12 °C em até 60 horas após a quebra e submetido à pasteurização.

§ 1º Os produtos líquidos de ovos devem ser envasados em embalagem adequada às condições de armazenamento, que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§ 2º Os estabelecimentos que transportam produtos para outro estabelecimento sob inspeção oficial para serem pasteurizados ficam dispensados de possuir pasteurizador, resfriador, tanque pulmão e envasadora.

Art. 45. Para o processamento de produtos não submetidos a tratamento térmico, o estabelecimento deve possuir câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

Art. 46. Na armazenagem de ovos em casca, os mesmos devem ser acondicionados com a ponta menor para baixo, não sendo permitida a estocagem simultânea com produtos que apresentem odores fortes.

§ 1º Quando os ovos em casca foram armazenados por períodos de até 30 dias, recomenda-se que a temperatura seja mantida entre 4°C e 12°C, com controle também de umidade relativa do ar;

§ 2º Em períodos superiores a 30 dias, recomenda-se que a temperatura seja mantida em torno de 0°C, sem que haja congelamento, no entanto, com umidade relativa do ar entre 70% e 80%.

Art. 47. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 48. Para realizar a recepção e o pré-beneficiamento de leite cru, são necessários equipamentos como tanque de resfriamento, bomba sanitária e/ou cuba para recepção, filtro, dentre outros.

Parágrafo único. A critério do SIM, podem ficar dispensados de possuir tanque de resfriamento os estabelecimentos que realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru.

Art. 49. Os estabelecimentos que recebem leite em latões devem possuir área destinada à lavagem higienização dos recipientes e demais utensílios utilizados na recepção do leite.

Parágrafo único. A área citada no *caput* deste artigo deve estar localizada de forma que não haja contaminação do leite.

Art. 50. Os estabelecimentos que recebem leite em veículos com tanque isotérmico devem dispor de local apropriado para lavagem externa do tanque, de modo que não ofereça risco de contaminação às instalações ou à matéria-prima.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que recebem leite em veículos com tanque isotérmico também devem dispor de local com água sob pressão e produtos de limpeza adequados para higienização interna do tanque, juntamente com os seus componentes e acessórios.

Art. 51. O estabelecimento deve observar as questões de sanidade do rebanho leiteiro do fornecedor da matéria-prima, como: adimplência com as vacinações obrigatórias, controle de doenças, controle zootécnico e demais questões contempladas nas legislações pertinentes em vigência.

Art. 52. Ao receber a matéria-prima, o estabelecimento deve adotar procedimentos de limpeza e sanitização dos tanques e latões.

§1º No caso de leite entregue armazenado em latões:

- I - O vasilhame deve permanecer protegido da poeira, dos raios solares, das chuvas e outras intempéries, durante o transporte e enquanto estiver à espera da coleta;
- II - Os latões e demais utensílios devem ser higienizados logo após a entrega do leite, em área própria, localizada de forma que não haja contaminação do leite.

§2º No caso de leite entregue em veículos com tanque isotérmico:

I - Antes do descarregamento do leite, deve-se proceder a lavagem externa do tanque, a ser realizada em local apropriado, de modo que não ofereça risco de contaminação às instalações ou à matéria-prima;

II - A operação de transferência do leite resfriado para o tanque isotérmico do veículo e do veículo para o tanque de recepção deve ser realizada em circuito fechado, através de mangueira sanitária.

III - Após o descarregamento do leite, deve ser realizada a higienização interna do tanque do veículo, juntamente com os seus componentes e acessórios, em local apropriado, que disponha de água sob pressão e produtos de limpeza adequados.

Art. 53. Os estabelecimentos devem realizar o controle diário da matéria-prima.

§1º Em caso de recebimento de leite transportado por veículos com tanque isotérmico, o estabelecimento deve realizar o registro do leite cru refrigerado de cada compartimento do tanque do veículo, contemplando as seguintes análises:

I - Temperatura;

II - Teste do álcool/alizarol, na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume).

§2º Em caso de recebimento de leite em latões, o estabelecimento fica isento da aferição da temperatura. Nessa situação, o estabelecimento deve adotar diariamente a seleção do leite, vasilhame por vasilhame, pelo teste do álcool/alizarol, na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume), com o devido registro.

§3º Fica dispensado do teste do alizarol o leite recebido pelos estabelecimentos que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade onde estão localizados.

§4º Recomenda-se que o estabelecimento realize outros controles diários para monitoramento próprio da qualidade da matéria-prima, como:

I - Acidez titulável;

II - Índice crioscópico;

III - Densidade relativa a 15 °C/15 °C

IV - Teor de gordura;

V - Teor de sólidos totais;

VI - Teor de sólidos não gordurosos;

VII - Pesquisas de neutralizantes de acidez;

VIII - Pesquisas de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico;

IX - Pesquisas de substâncias conservadoras.

Art. 54. O SIM poderá exigir, isolada ou cumulativamente, as análises dos itens I a IX, §4º, do Art. 53 desta normativa, sempre que julgar necessário.

Art. 55. É permitido o recebimento de leite em latões, em temperatura ambiente, desde que este procedimento seja realizado em até duas horas após a conclusão da ordenha.

Art. 56. Na recepção, a temperatura do leite cru refrigerado não deve ser superior a 7°C (sete graus Celsius), admitindo-se, excepcionalmente, o recebimento até 9°C (nove graus Celsius).

Parágrafo único. O estabelecimento deve prever medidas de mitigação da frequência da

ocorrência da excepcionalidade citada no *caput* deste artigo, que não deve ser constante.

Art. 57. O leite recebido, quando não processado imediatamente após o recebimento, deve ser armazenado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos e mantido à temperatura de 2°C a 5°C (dois a cinco graus Celsius) até o seu processamento.

Art. 58. Pode ser industrializada apenas a matéria-prima que satisfaça às exigências desta normativa, sem prejuízo do atendimento às demais legislações pertinentes em vigência.

Art. 59. Os estabelecimentos devem realizar análises laboratoriais da matéria-prima para avaliação dos seguintes parâmetros:

- I - Teor de gordura;
- II - Teor de proteína total;
- III - Teor de lactose anidra;
- IV - Teor de sólidos não gordurosos;
- V - Teor de sólidos totais;
- VI - Contagem de células somáticas;
- VII - Contagem padrão em placas;
- VIII - Resíduos de produtos de uso veterinário e
- IX - Outros que venham a ser determinados em normas complementares.

§1º As análises de que trata o *capu* deste artigo devem ser realizadas em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite - RBQL ou em laboratório acreditado e/ou credenciado por órgãos reguladores.

§2º A frequência das coletas, os métodos de análise, as médias geométricas e os padrões a serem adotados seguem legislação federal específica vigente.

§3º As coletas devem ser realizadas no estabelecimento, antes do processamento da matéria-prima.

§4º Em caso de recebimento de leite em latões, o estabelecimento deve retirar uma alíquota de leite de cada latão (do mesmo fornecedor) constante no veículo transportador para compor a amostra que será encaminhada para a realização das análises previstas nos incisos de I a IX deste artigo.

§5º A coleta de amostras de que trata este artigo, o seu encaminhamento e o requerimento para realização de análises laboratoriais, bem como os respectivos custos, competem ao responsável pelo estabelecimento que primeiramente receber o leite.

§6º Quando a agroindústria receber matéria-prima de estabelecimento que já realizou as análises laboratoriais, deve solicitar ao fornecedor cópia dos boletins de análise para arquivamento, nos termos do §9º deste artigo.

§7º Compete ao responsável pelo estabelecimento a gestão e a execução dos procedimentos que garantam a aleatoriedade plena da coleta regular das amostras de leite cru refrigerado para envio ao laboratório, assegurando que os produtores não tenham prévio conhecimento da data das coletas.

§8º O laboratório deve disponibilizar os resultados das análises realizadas ao SIM, aos estabelecimentos e aos produtores.

§9º Os estabelecimentos devem arquivar os resultados das análises por, no mínimo, um ano, mantendo-os de fácil acesso à fiscalização.

Art. 60. O estabelecimento deve verificar, na propriedade rural, as condições de obtenção e conservação do leite, sempre que os resultados das análises realizadas pelo laboratório

violarem os padrões estabelecidos em regulamentos específicos, de forma a implementar as ações corretivas necessárias.

Art. 61. O estabelecimento deve suspender a recepção do leite do fornecedor que apresentar, consecutivamente, três resultados de média geométrica fora do padrão estabelecido em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite cru refrigerado para Contagem Padrão em Placas - CPP.

§1º Em caso de ausência de resultado mensal para composição da média geométrica trimestral, o resultado de cada mês subsequente substituirá a média geométrica até o restabelecimento do cálculo trimestral.

§2º Em caso de comprovação do atendimento ao Art. 60. desta Instrução Normativa e apresentação de resultado conforme da análise de Contagem Padrão em Placas - CPP, emitido por laboratório da RBQL, laboratório oficial do IDAF ou outro laboratório acreditado e/ou credenciado, no mesmo mês referente à terceira média geométrica fora do padrão, a interrupção de que trata o *caput* deste artigo não se aplicará, mantendo-se essa condição enquanto os resultados de análises mensais estiverem abaixo do limite estabelecido por regulamento específico.

§3º As suspensões de que trata o *caput* deste artigo devem ser comunicadas ao SIM no prazo de quinze dias consecutivos.

§4º Para restabelecimento da coleta do leite, o fornecedor deve apresentar um resultado de análise de Contagem Padrão em Placas - CPP - dentro do padrão, emitido pelos laboratórios mencionados acima.

Art. 62. Para iniciar a coleta de leite de novos produtores, o estabelecimento deve verificar se o leite apresenta resultado conforme para Contagem Padrão em Placas - CPP, emitido pelos laboratórios acima mencionados

Art. 63. O SIM pode determinar a execução de análises adicionais, sempre que forem identificados indícios de desvios nos dados analíticos obtidos.

Art. 64. A qualquer momento, o SIM pode coletar amostras de leite cru, tanto na propriedade rural quanto no estabelecimento processador, para realização de análises fiscais em laboratório da RBQL, laboratório oficial do Idaf, ou outro laboratório acreditado.

Art. 65. Todo leite destinado à fabricação de derivados lácteos deve ser previamente filtrado.

Art. 66. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

Art. 67. Deve ser pasteurizado todo leite recebido pelo estabelecimento, seja para o beneficiamento para consumo direto ou para a fabricação de derivados lácteos.

Parágrafo único. Excluem-se do *caput* deste artigo os casos em que a tecnologia de fabricação permitir a utilização de leite cru, devendo ser adotadas as regulamentações específicas para tal finalidade.

Art. 68. São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - Pasteurização lenta: aquecimento indireto do leite de 63°C a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius), por 30 minutos, mantendo o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

II - Pasteurização rápida: aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius), por 15 a 20 segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorregistadores (termógrafos de calor e de frio), termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático por alarme sonoro.

§1º A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

§2º Caso a pasteurização lenta tenha como objetivo o beneficiamento do leite para consumo direto, devem ser atendidos os seguintes requisitos: o leite deve ser exclusivamente de produção própria; o equipamento deve dispor de um sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, possuir dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros ou outro necessário para o controle técnico e sanitário da operação; o equipamento deve permitir uma higienização adequada e a manutenção da qualidade do produto.

§3º Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos nos incisos I e II deste artigo.

Art. 69. Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, deve-se realizar as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que devem apresentar resultados “negativo” para a primeira e “positivo” para a segunda.

Parágrafo único. O tempo e temperatura dos procedimentos de pasteurização, bem como os resultados das provas, devem ser minuciosamente controlados e registrados em planilhas de controle.

Art. 70. É proibida a pasteurização de leite previamente envasado.

Art. 71. É proibida a repasteurização do leite destinado ao consumo humano direto.

Art. 72. Imediatamente após a pasteurização, o leite destinado ao consumo direto humano deve ser refrigerado por meio de resfriador a placas, envasado em sistema automático ou semi automático em circuito fechado e mantido em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius) até sua expedição ao consumo.

Art. 73. De maneira excepcional, na impossibilidade de processamento do leite pelo estabelecimento, pode ocorrer a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

Parágrafo único. Na situação citada no *caput* deste artigo, devem ser observadas as condições de armazenamento descritas no artigo 52 desta normativa.

Art. 74. Os produtos de uso industrial devem ser embalados e rotulados conforme legislações específicas vigentes.

§1º As embalagens devem ser de único uso e específicas para a finalidade.

§2º O rótulo deve conter, dentre outras informações, as seguintes expressões: “USO

EXCLUSIVO DA INDÚSTRIA” e “PROIBIDA A VENDA FRACIONADA”.

Art. 75. As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas sob refrigeração.

§1º A etapa de salga por salmoura deve ser realizada de modo a não acarretar contaminação cruzada com outros produtos eventualmente armazenados no mesmo local.

§2º Quando a tecnologia de fabricação do produto, devidamente aprovada pelo SIM, estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, fica dispensada a instalação de equipamento de refrigeração para as finalidades citadas.

Art. 76. É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e que seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 77. São permitidos os processos de defumação e/ou tratamento com fumaça líquida e/ou adição de aroma, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis ao produto.

Art. 78. Admite-se o uso de madeira exclusivamente nas prateleiras das câmaras de maturação de queijos, desde que em condições adequadas de conservação, mediante apresentação de plano de higienização, e que não impliquem risco de contaminação do produto.

Art. 79. O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva, sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

Parágrafo único. Fica dispensada a necessidade de área exclusiva caso as etapas previstas no *caput* deste artigo não sejam realizadas concomitantemente a outras.

Art. 80. Deve ser filtrado e originário de água potável todo vapor que tenha contato direto com o leite, seus derivados, outros ingredientes ou com outros processos que possam afetar a qualidade do produto.

CAPÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 81. A inspeção de produtos de abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no Decreto nº. 076/2023, abrange a verificação:

I - Da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;

II - Do processamento, da armazenagem e da expedição;

Art. 82. É permitida a aquisição de matéria-prima provenientes:

I – De outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, pré-beneficiadas;

II – Diretamente de produtores rurais, pré-beneficiados ou não;

§ 1º Os estabelecimentos que recebem mel a granel devem adotar procedimentos de limpeza e sanitização na recepção e devolução dos vasilhames;

§ 2º Os estabelecimentos são responsáveis por verificar as condições de extração, conservação e transporte da matéria-prima recebida.

§ 3º Todas as matérias-primas e todos os ingredientes utilizados devem ser provenientes de estabelecimento ou produtor sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

Art. 83. As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 84. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, os produtos das abelhas que evidenciem:

- I - Características sensoriais anormais;
- II - A presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos;
- III - A presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
- IV - Microrganismos patogênicos;
- V - Matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;

Art. 85. São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:

- I - Apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
- II - Apresentem aditivos;
- III - Apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;
- IV - Houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com esta lei ou outra legislação específica;
- V - Forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
- VI - Apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;
- VII - Tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

Art. 86. Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano podem ter aproveitamento condicional quando previstos em legislação específica.

Art. 87. A descristalização do mel, quando realizada em equipamento de banho-maria, deve ser feita em área própria, separada das demais dependências por paredes inteiras.

Parágrafo único: A descristalização poderá ocorrer na área de processamento, desde que os procedimentos sejam realizados em momentos distintos.

Art. 88. Não é permitida a elaboração de mel adicionado de edulcorantes naturais ou artificiais, essências aromatizantes, amido, gelatinas ou quaisquer outros espessantes, conservadores e corantes de qualquer natureza, além de redutores de acidez.

Art. 89. Entende-se por 'composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes' a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos, não sendo admitidos ingredientes alimentícios que possuam açúcares em sua composição.

Parágrafo único: Os extratos vegetais são aceitos somente na condição de aromatizantes e que devem seguir legislação específica, devendo respeitar a quantidade máxima indicada pelo fabricante.

Art. 90. O processamento de mel em favos deve ser realizada em local que permita a seleção, a manipulação e o corte dos favos, utilizando material adequado para essa finalidade.

Art. 91. O beneficiamento de cera de abelhas, própolis e extrato de própolis devem ser realizadas em áreas próprias, separada das demais dependências por paredes inteiras.

Parágrafo único: Será permitida a realização desses processos na área de beneficiamento do mel desde que em momentos distintos.

Art. 92. O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colmeias de produção.

Art. 93. Ter dependência de recepção de caixas com favos, onde a sua passagem para sala de extração será feita através de óculo.

Art. 94. As melgueiras podem ser mantidas na área de recepção, desde que o local seja completamente telado e que a extração do mel seja realizada no prazo máximo de três dias após o recebimento da matéria-prima.

Parágrafo único: as melgueiras podem ser armazenadas com as demais matéria-primas.

Art. 95. Os estabelecimentos devem realizar análise de umidade do mel para controle de qualidade da matéria-prima, que deve ocorrer em cada lote recebido.

Art. 96. Ter dependências, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários.

§ 1º A área de processamento deve ser separada das demais dependências.

§ 2º Entende-se por processamento as operações de desoperculação, centrifugação, decantação e envase.

Art. 97. Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal.

Art. 98. Ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária,

armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

Art. 99. A área ou o equipamento para armazenamento dos produtos devem estar localizados de forma a não haver contrafluxo.

Parágrafo único: os produtos podem ser armazenados na área de expedição, desde que o local possua condições apropriadas.

Art. 100. O pólen apícola, a própolis, a geleia real e a apitoxina devem ser armazenados em equipamentos de frio, sendo o pólen não desidratado sob refrigeração de 4°C a 8°C e a geleia real sob refrigeração de 2°C a 4°C.

Art. 101. Os equipamentos e utensílios essenciais seguirão a legislação específica.

§ 1º Filtros e peneiras devem ser em tela de aço inox ou fio de nylon, com malha de 40 a 80 mesh, não sendo permitido uso de material filtrante de pano.

§ 2º Os estabelecimentos devem possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização quando realizarem mistura de méis de diferentes característica ou fabricar compostos de produtos de abelhas.

§ 3º Os estabelecimentos devem possuir estufa, equipamentos de banho-maria ou dupla camisa quando realizar a descristalização do mel.

§ 4º Quando realizar o envasamento em sachês, o estabelecimento deve possuir equipamentos próprios e procedimentos descritos que garantam as boas práticas de fabricação.

§ 5º Os equipamentos e as dependências industriais utilizadas para produtos de abelhas *Apis mellifera* podem ser utilizadas para o processamento de produtos de abelhas sem ferrão, desde que atenda à tecnologia de fabricação.

Art. 102. Todas as áreas do estabelecimento devem possuir termômetro para verificação da temperatura e da umidade dos ambientes.

Art. 103. A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, deverá possuir barreira sanitária.

Art. 104. O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento.

Art. 105. A produção de mel de abelhas sem ferrão deverá seguir as legislações específicas vigentes.

CAPÍTULO VI

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 106. Além dos critérios previstos no Título IV do Decreto nº. 076/2023, os estabelecimentos que possuam cais ou trapiche para atracação de embarcações pesqueiras devem possuir:

- I - cobertura adequada nos locais de descarga dos barcos;

- II - proteção contra o acesso de animais ao estabelecimento e às embarcações;
- III - instalações e equipamentos adequados para a operação de descarga dos barcos, de modo a tornar o processo mais ágil, evitando contaminação e danos ao pescado;
- IV - vestiário e sanitário privativo para a tripulação dos barcos.

Art. 107. Os estabelecimentos que recebem o pescado diretamente da produção primária, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem dispor de câmara de espera de pescados.

Art. 108. A fábrica de gelo deve localizar-se anexa ao estabelecimento agroindustrial, em local adequado, que permita a utilização do gelo produzido com segurança higiênico-sanitária.

§1º A água utilizada para a fabricação de gelo deve ser potável.

§2º A fabricação própria de gelo pode ser dispensada quando existir facilidade para aquisição na região, com comprovada qualidade higiênico-sanitária.

Art. 109. O pescado manipulado deve ser mantido na temperatura preconizada pelos regulamentos técnicos específicos durante todo o processamento.

§1º Quando necessário, a área de processamento deve ser climatizada, a fim de assegurar a temperatura adequada do pescado.

§2º O estabelecimento deve adotar todos os controles necessários a fim de assegurar as condições preconizadas neste artigo.

Art. 110. Os diversos setores que compõem as áreas de produção de uma unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado ou uma estação depuradora de moluscos bivalves devem estar dispostos em sequência adequada, a fim de que não haja cruzamento de matéria-prima ou produtos em elaboração com produtos prontos.

Art. 111. O pescado proveniente da produção primária não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 112. É proibida a recepção e o processamento de pescado capturado ou colhido em desacordo com o disposto nas legislações ambientais e pesqueiras vigentes.

Art. 113. Os moluscos bivalves somente poderão ser submetidos ao processamento se forem procedentes de locais que atendam aos padrões de conformidade para microorganismos contaminantes e para biotoxinas produzidas por microalgas marinhas, estabelecidos no Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves – PNCMB.

Art. 114. Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, os estabelecimentos registrados no SIM deverão atender ao disposto em normas complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa, que estabelecem as espécies de pescado que poderão ser submetidas à sangria, ao descabeçamento ou à evisceração a bordo das embarcações pesqueiras, antes do envio ao estabelecimento, bem como os requisitos para sua recepção.

Art. 115. Os estabelecimentos devem realizar a lavagem prévia da matéria-prima, de forma a promover a remoção de sujidades e da microbiota superficial.

§1º A lavagem do pescado deve ocorrer por meio de cilindro, esteira de lavagem ou equipamento equivalente, constituído de material impermeável e de fácil higienização, com renovação constante de água e sob pressão, a fim de remover adequadamente o muco superficial do pescado, sendo proibida a lavagem somente por imersão.

§2º A água utilizada para a lavagem do pescado deve ser hipoclorada a 5 ppm (cinco partes por milhão) mg/L (cinco miligramas por litro) de cloro residual livre.

§3º Em se tratando de estação depuradora de moluscos bivalves, além de realizar a depuração, o estabelecimento deve possuir local para lavagem dos animais.

§4º A lavagem dos moluscos bivalves vivos deve ser antecedida de procedimentos de retirada do lodo e da areia e redução dos organismos aderidos às conchas, com água corrente potável ou água do mar limpa, sob pressão, com drenagem contínua da água residual, antes da introdução dos moluscos na área limpa do estabelecimento processador.

Art. 116. As etapas de evisceração, descabeçamento e retirada das brânquias e nadadeiras devem ser realizadas em sala ou mesas separadas das utilizadas para as demais etapas do processamento.

Art. 117. Antes das etapas de filetagem ou posteamento, o pescado deve ser eviscerado e depois lavado.

Art. 118. Os processos de congelamento rápido devem ocorrer em temperatura não superior a -25 °C (vinte e cinco graus Celsius negativos).

§1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18 °C (dezoito graus Celsius negativos).

§2º Depois de submetido ao congelamento, o pescado deverá ser conservado a -15°C (quinze graus Celsius negativos) ou temperatura inferior.

Art. 119. O descongelamento deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Parágrafo único. Uma vez descongelado, o pescado não pode ser novamente congelado.

Art. 120. Para o glaciamento do peixe congelado deve ser observado o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado.

Parágrafo único. A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto.

Art. 121. O pescado, suas partes e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e descartados por pessoa qualificada do estabelecimento, sendo proibido o aproveitamento condicional.

Art. 122. As características sensoriais e os parâmetros físico-químicos e microbiológicos aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, devem

seguir as legislações específicas vigentes.

Art. 123. A nomenclatura, a classificação do pescado (quanto à apresentação, ao processamento, dentre outras particularidades) e as demais designações de venda seguirão as legislações específicas vigentes.

Art. 124. Os dispositivos previstos nesta Instrução Normativa são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Art. 125. Normas complementares à execução desta normativa poderão ser expedidas posteriormente pelo SIM e por outros órgãos reguladores.

Parágrafo único. Quando da ausência dessas, serão consideradas legislações e normativas federais ou estaduais pertinentes.

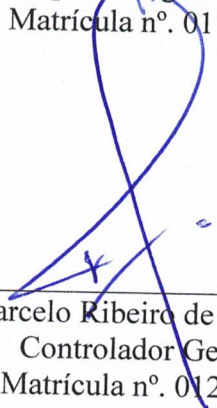
Art. 126. Ficam revogadas as disposições em contrário, em especial a Instrução Normativa SEAGRI/CONGER nº. 001/2022.

Art. 127. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Fundão, 14 de fevereiro de 2023



Rafael Palauro
Secretário Municipal de Agricultura e Transportes
Matrícula nº. 011885



Marcelo Ribeiro de Freitas
Controlador Geral
Matrícula nº. 012059