



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



ANEXO I

RELATÓRIOS DE INSPEÇÃO PERIÓDICA

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO SEMANAL OU QUINZENAL

Prefeitura Municipal de Vítor Graeff

SIM Nº: _____

Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento

Serviço de Inspeção Municipal

Identificação

Nome Fantasia:

Razão Social:

Avaliação

C *

NC *

NSA *

Observação

Piso

Paredes

Teto

Equipamentos

Manipuladores

Odor

Qualidade da Água

Resíduos acondicionados adequadamente.

Acondicionamento adequado de insumos

Temperatura do alimento

Temperatura da sala de processamento

Temperatura da câmara fria

Registros

Organização Geral

*** C: conforme, * NC: não conforme, * NSA: não se aplica**

Notas:

Victor Graeff, _____ de _____ de 20 ____.

Responsável pela Inspeção:

Méd. Vet. _____

CRMV/RS _____

Responsável pelo Estabelecimento



ANEXO I A
RELATÓRIO DE INSPEÇÃO BIMENSAL

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO BIMENSAL

Prefeitura Municipal de Vítor Graeff
Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento
Serviço de Inspeção Municipal

SIM Nº : _____

Identificação

Nome Fantasia:

Razão Social:

Avaliação

	C*	NC*	NSA*	Observação
Piso higienizado e em adequado estado de conservação.				
Paredes em adequado estado de conservação.				
Teto em adequado estado de conservação.				
Janelas e telas em adequado estado de conservação.				
Instalações hidráulicas funcionando adequadamente, inclusive com água quente se aplicável				
Caixas de gordura e de esgoto funcionando adequadamente				
Ralos, funcionando adequadamente				
Área Interna do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.				
Área Externa do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.				
Iluminação funcionando adequadamente				
Luminárias localizadas na área de preparo, armazenamento e dentro dos equipamentos que possam contaminar os alimentos, apropriadas e/ou protegidas contra a explosão e quedas acidentais.				
Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras				
Sistema de climatização e ventilação funcionando adequadamente				
Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica destes equipamentos registrados, verificados, datados e rubricados.				
Produtos destinados à higiene pessoal, disponíveis				
Coletores de lixo em bom estado de conservação e funcionando adequadamente				



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VICTOR GRAEFF



Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos em bom estado de conservação e funcionando adequadamente				
Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras e em bom estado de conservação				
Manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição.				
Registros				
Controle de vetores e pragas urbanas inclusive com procedimentos de pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.				
Reservatório de água higienizado adequadamente e livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.				
Coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento dotados de tampas acionados sem contato manual em bom estado de conservação e funcionando adequadamente				
Controle de saúde dos manipuladores				
Cartazes de orientação				

C: conforme, * NC: não conforme, * NSA: não se aplica

Observações:

Victor Graeff, ____ de ____ de 20 ____.

Responsável pela Inspeção :	Responsável pelo estabelecimento
Méd. Vet. _____ CRMV/RS _____	



ANEXO II

Título de Registro

TÍTULO DE REGISTRO

Certificamos que o estabelecimento _____, de nome fantasia _____, inscrito no CPF/CNPJ sob o nº _____, classificado como _____, localizado na _____, município de Victor Graeff/RS, está registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sob o nº _____, desde o dia _____ de _____ do ano de _____.

Victor Graeff/RS, _____ de _____ de _____.

Serviço de Inspeção Municipal
Méd. Vet. CRMV/RS _____

Prefeito Municipal

[Handwritten signature]



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



ANEXO III

REQUERIMENTO PARA OBTENÇÃO DE REGISTRO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

De: _____

Para: _____ (Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento)

Proprietário: _____

CPF: _____

Razão Social: _____

CNPJ/Inscrição Estadual: _____

Endereço: _____

Atividades pretendidas: _____

Vem requerer a Vossa Senhoria o registro junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento de Vítor Graeff.

Termos que pede e espera deferimento.

Vítor Graeff/RS, aos _____ de _____ de 20 ____.

Proprietário



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



ANEXO IV

Laudo técnico de vistoria

A autoridade de inspeção sanitária de produtos de origem animal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento de Vítor Graeff/RS, abaixo nominada e assinada, acompanhou o projeto do estabelecimento _____ situado na _____, no município de Vítor Graeff/RS, CNPJ/CPF nº _____, desde sua implantação e/ou reforma e após visita técnica realizada no local verificou-se que o mesmo atende as exigências estruturais do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Segue anexo o relatório fotográfico para confirmação.

Médico Veterinário
Responsável pelo SIM



ANEXO V

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRIPTIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Sr. Coordenador da SIM/SAPD:

A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Obs.: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com os outros setores do SIM.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento:	Nº de sequencial do produto:		
Razão social:			
CNPJ:	Classificação do estabelecimento:		
Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:RS
Tel. (s):	E-mail:		
Fax:			

SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Registro	<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação	<input type="checkbox"/> Acréscimo de rótulo
<input type="checkbox"/> Cancelamento	<input type="checkbox"/> Alteração de composição de produto	<input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto	
Marca Comercial:	Tipo de Rótulo:
Tipo de Embalagem:	Conteúdo:
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade:	



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



“Mais trabalho, novas realizações”
ADM 2021-2024

COMPOSIÇÃO

Ingredientes/Aditivos

(mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)

Ingredientes/Aditivos	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)
TOTAL		

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
-------------	---	--

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

(descrever todas as operações)

--	--

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
-------------	---	--



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



CONTROLE DE QUALIDADE

--

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

--

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO



ANEXO VI

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO PARA REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O formulário deve ser preenchido em três vias, os croquis dos rótulos deverão ser apresentados em meio digital (CD, DVD) , à exceção do comprovante de pagamento da taxa de registro de produtos quando houver, que deverá ter uma via do original enviada .A taxa de registro de produtos deverá ser paga apenas uma vez para cada produto e não se aplica aos demais casos previstos no item "solicitação"do formulário. Lembramos que todos os rótulos deverão ser registrados e qualquer modificação deve ser enviada ao SIM para análise. Rótulos lançados no mercado sem o devido registro acarretarão autuação da empresa.

O formulário deverá ser preenchido à máquina ou por computador.

— IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

SIM DO ESTABELECIMENTO – Colocar o número do SIM do estabelecimento. Se o estabelecimento ainda não tiver número estabelecido, deixar em branco.

Nº DE REGISTRO SEQÜENCIAL DO PRODUTO – Número do produto com 4 dígitos começando pelo 0001 e sequencial. A numeração final do produto poderá ser eventualmente definida pelo SIM.

RAZÃO SOCIAL – Citar a Razão Social completa do Estabelecimento (não confundir com marca usada pelo Estabelecimento).

CNPJ/CPF – Mencionar o nº do CNPJ ou CPF.

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

A classificação do estabelecimento será determinada em função do tipo de atividade exercida. A classificação será definida após estudo técnico do SIM. Algumas classificações possíveis que podem ser usadas num preenchimento preliminar são:

Carnes e Derivados:

Matadouro-Frigorífico
Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos

Leite e Derivados:

Fábrica de Laticínios

Queijaria

Micro queijaria

Mel:

Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas
Entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados

Ovos:

Granja avícola
Unidade de beneficiamento de ovos e derivados

Peixe:



Abatedouro frigorífico de pescado

Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado

ENDEREÇO:

Mencionar rua e nº.

TELEFONE(S):

Mencionar telefones fixos e/ou celulares

E-MAIL:

Mencionar e-mails, se houver.

→ **SOLICITAÇÃO:**

Assinalar conforme o caso (poderá ser assinalado mais de um item).

→ **IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:**

NOME DO PRODUTO:

Mencionar o nome do produto conforme a nomenclatura oficial. Se existirem dúvidas quanto à nomenclatura, entrar em contato com o setor de Registro de Produtos e Rótulos para esclarecimentos. Uma listagem correspondente à nomenclatura de alguns tipos de produtos consta na Portaria nº 1 de 09 de outubro de 2001 do MAPA, ou outra que vier a substituí-la.

MARCA COMERCIAL:

Mencionar a(s) marca(s) comerciais, se houver. Lembramos que mais de uma marca para um mesmo produto implica a existência de mais de um tipo de rótulo.

TIPO DE RÓTULO:

Mencionar o tipo de rótulo: impresso na própria embalagem, na forma de etiqueta, etc.

TIPO DE EMBALAGEM:

Mencionar se a embalagem é de plástico, de papel, à vácuo, etc. Se o produto não possui embalagem isso deverá ser mencionado.

CONTEÚDO:

Indicar a quantidade aproximada de produto acondicionado e a respectiva unidade de medida (Kg, g, L ou ml). Em se tratando de peso líquido, o mesmo deverá ser mencionado.

FORMA DE INDICAÇÃO, VALIDADE E PRAZO ESTIPULADO DE VALIDADE:

Mencionar de que forma a data de fabricação e também a de validade aparecerá no rótulo (à tinta, carimbo, datador, marcação com picotamento, etc.). Lembramos que a data de fabricação e validade deverá sempre ser expressa na forma DD/MM/AA. Mencionar também o período proposto de validade do produto.

→ **COMPOSIÇÃO:**

Iniciar a descrição pelos produtos que entram em maior quantidade (matéria prima, ex.: carnes ou leite), conforme a ordem decrescente dessas quantidades. Mencionar as quantidades em kg ou L e as respectivas proporções, sendo que a coluna das proporções deverá totalizar sempre 100%.



Para produtos *in natura* não é necessária a menção do peso ou proporção, bastando mencionar qual o produto e suas especificações mais genéricas, se for o caso (ex.: carne de bovino, mencionando os cortes que serão comercializados).

Os aditivos químicos deverão ser indicados pela função que exercem seguido do nome químico do produto (ex.: conservadores/ *nitrato* e *nitrito de sódio*). Em seguida ao nome químico, deverá ser mencionada a quantidade do aditivo que é recomendada para o uso pelo fabricante do mesmo (não confundir com a quantidade do aditivo que a empresa que está registrando o produto pretende usar na formulação). As quantidades máximas dos aditivos utilizados devem seguir a legislação vigente sendo o controle das mesmas responsabilidade da empresa.

→ **AUTENTICAÇÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

→ **PROCESSO DE FABRICAÇÃO – CONTROLE DE QUALIDADE – ESTOCAGEM E TRANSPORTE:**

Nesse item deverá ser descrito todo o processo de fabricação do produto da forma mais completa possível, mencionando todas as etapas, passo a passo. A seguir são indicados os principais quesitos que deverão ser mencionados conforme os tipos básicos de produtos.

- **Carne “in natura”:** mencionar o tempo de descanso regulamentar, banho de aspersão, forma de atordoamento, tempo de sangria, amarração de reto e esôfago, lavagem da cabeça em equipamento adequado, forma de higienização do instrumental (facas, serras) durante o abate e destino dado às condensas e demais despojos. No caso de miúdos deverão ser descritas as etapas da toalete das vísceras e do “brankeamento” do mondongo, se for o caso. No caso de aves mencionar todas as etapas incluindo as temperaturas de escaldagem e de resfriamento, teste de absorção de água etc.

- **Conservas cárneas:** mencionar todas as etapas desde a moagem da carne, ordem de adição dos aditivos, tempo das fases de cura, defumação etc.

- **Leite e derivados:** mencionar tempo e temperatura de pasteurização do leite, tipo e tempo de salga de queijos, tempo de maturação, temperatura na sala de fatiamento (se for o caso) etc...

Lembramos que todos os produtos devem seguir as normas constantes nos **REGULAMENTOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE** emitidos pelo MAPA. O Responsável Técnico da Indústria deverá manter-se atualizado quanto a referida legislação.

→ **AUTENTICAÇÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

→ **CONTROLE DE QUALIDADE:**

Deverão ser mencionados os seguintes itens de execução obrigatória relativos ao controle de qualidade: exame microbiológico de água bimestral, exame físico-químico de água semestral, exame microbiológico de produto mensal e exames de rotina do leite, se for o caso (gordura, EST, ESD, acidez, peroxidase, fosfatase, densidade, e presença de antibiótico). A empresa deverá também indicar a execução de exames médicos nos funcionários e a sua periodicidade. A empresa deverá mencionar se existe algum programa de controle de insetos e roedores. Outras medidas que a empresa adotar visando o controle de qualidade deverão ser também mencionadas nesse item.

→ **ESTOCAGEM E TRANSPORTE:**

Estocagem diz respeito a estocagem do produto pronto enquanto estiver dentro da indústria. Indicar o local aonde fica armazenado o produto depois de pronto (câmara fria, câmara de



armazenagem etc.), a forma como se dá a armazenagem (caixas, prateleiras, ganchos etc.) e a temperatura de armazenagem.

Transporte diz respeito ao que tipo de veículo em que o produto é transportado até o ponto de venda, de que forma (caixas, em ganchos etc.) e a que temperatura.

→ AUTENTICAÇÃO:

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

Obs.: o formulário para registro de produtos (3 vias), deverá vir acompanhado dos croquis dos respectivos rótulos (quando for o caso) esses em meio digital (CD ou DVD).

- Legislações específicas sobre rotulagem estão disponíveis nos seguintes documentos oficiais ou outros que vierem a substituí-los:

- Resolução nº 259 de 23/09/2002 da ANVISA (aspectos gerais da rotulagem).
- RDC 429, de 08 de outubro de 2020;
- RDC 459, de 21 de dezembro de 2020;
- IN nº 67, de 01 de setembro de 2020;
- IN nº 75, de 08 de outubro de 2020;
- Instrução Normativa nº 22, do MAPA, de 24/10/2005 (aspectos gerais da rotulagem de produtos de origem animal).
- Instrução Normativa nº 51, do MAPA, de 29/12/2006 (limites para aditivos em produtos cárneos)
- Resolução nº 1, do MAPA, de 09/01/2003 (nomenclatura de produtos cárneos não formulados).
- Portaria INMETRO nº 19, de 07/03/1997 (conteúdo líquido de produtos cárneos).
- Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/2002 (forma de indicação do conteúdo líquido e unidades de medida).
- Decreto Estadual nº 39.688 (rotulagem específica da CISPOA).
- Res. RDC's 359 e 360 da ANVISA, de 23/12/2003 – Informação nutricional.
- Portaria nº 27 da ANVISA, de 13/01/1998 – Informação nutricional complementar.
- Lei 10.674 da Presidência da República, de 16/05/2007 (prod. lácteos).
- Lei 11.265 da Presidência da República, de 03/01/2006 (prod. lácteos).
- RDC 222 da ANVISA de 05/08/2002 (prod. lácteos).
- Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA.
- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (MAPA).
- Lembramos que as empresas poderão ser autuadas pelos órgãos normatizadores das legislações citadas em caso de descumprimento das mesmas. Os Responsáveis Técnicos das empresas deverão manter-se atualizados quanto às eventuais mudanças na legislação pertinente.

CONFECÇÃO DO RÓTULO.

Para confecção dos rótulos, entrar em contato com o Serviço de Inspeção Municipal.

Se o rótulo contiver informação nutricional, deverá ser enviada declaração assinada pelo responsável pela confecção da mesma atestando que ela corresponde ao produto em questão.



ANEXO VII

PROGRAMA DE TREINAMENTO DO PESSOAL TÉCNICO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1. Aos técnicos do SIM será incentivada e permitida a participação em cursos, visitas técnicas e outras capacitações ou eventos que ofereçam oportunidades de melhorar seu conhecimento técnico, adquirir experiências e verificar novidades e o funcionamento de outros serviços de inspeção e de estabelecimentos que manipulem ou produzam produtos de origem animal;
- O medido veterinário do SIM deverá participar dos cursos e capacitações que forem oferecidos pelas entidades ou órgãos de governo, instituições de ensino e de pesquisa ou ainda participar de treinamentos práticos em empresas ou agroindústrias com atividades de interesse para o Município.
2. Quando solicitado pelos técnicos ou servidores do SIM e demonstrada a importância e o caráter dos eventos citados, deverá o Secretário da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento, autorizar e empenhar-se para oferecer ao servidor as condições necessárias para a participação solicitada e para seu deslocamento, etc.;
3. Dos treinamentos ou participações do qual participa o pessoal do SIM, deverá ser produzido um relatório a ser entregue ao Secretário e as informações/aprendizados obtidos devem ser repassados para outros servidores ou proprietários e funcionários dos estabelecimentos registrados no SIM;
4. Os relatórios produzidos pelos técnicos/servidores, os materiais recebidos e os certificados ou atestados de participação e/ou os conteúdos programáticos contendo a carga horária, data e local do treinamento e ainda, se possível, juntamente com lista de presença, devem ficar arquivados no SIM para consulta ou verificação futura;
5. Deverá ser proporcionado aos técnicos do SIM a participação mínima em dois eventos/cursos/treinamentos anuais para a atualização ou incremento na sua formação profissional, além de outras atividades de acordo com a oportunidade e necessidade.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



ANEXO VIII – Notificação

NOTIFICAÇÃO Nº _____

Ao responsável Estabelecimento: _____

Município: **Víctor Graeff/RS**

Data: _____/_____/_____

Prezados Senhores:

Descrição da notificação da não conformidade:

Descrição da ação fiscal:

Solicitam-se providencias em relação a essa(a) notificação(ões) de não conformidade(s), bem como encaminhamento dos procedimentos ao Serviço de Inspeção Municipal num prazo de _____ (_____) dias úteis indicando as medidas corretivas e preventivas adotadas.

Fica o estabelecimento supracitado ciente da notificação constante no presente documento, devendo cumprir as exigências elencadas nos prazos estabelecidos, nos termos do *Decreto Municipal Nº xx, do dia xx de xxxxx de xxxx*. O estabelecimento está sujeito à aplicação das penalidades cabíveis, se for o caso.



ANEXO IX – Auto de Advertência

AUTO DE ADVERTÊNCIA Nº _____ / _____

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, no município de Vítor Graeff/RS, a autoridade de inspeção sanitária de produtos de origem animal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento abaixo nominada e assinada, vem **ADVERTIR** a empresa _____, registrada no SIM _____, situada na _____, no município de Vítor Graeff/RS, CNPJ/CPF _____, onde foi constatada infringência ao(s) _____.

Com base no disposto pelo artigo 6º, da Lei Municipal nº 1.737, de 29 de agosto de 2017, com alterações posteriores, e pelo artigo **xxxxxx**, do **Decreto Municipal Nº xx, do dia xx de xxxxxx de xxxx** e suas alterações posteriores, faz lavrar contra o infrator o presente auto, em 3 vias, do qual entregar-se-lhe-á uma das vias para a ciência, ficando o infrator advertido de que não deverá voltar a praticar tal infração, sob pena de incorrer em penalidade mais grave do que a ora aplicada, e desde já, citado para, no prazo de 15 dias contados do ciente, querendo, apresentar impugnação ao Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento.

Vítor Graeff, _____ de _____ de _____

Médico Veterinário
Responsável pelo SIM

Responsável pelo estabelecimento

Nome: _____

CPF/RG: _____

Ciente em: _____ / _____ / _____

Test.1: _____
CPF/RG: _____

Tes. 2: _____
CPF/RG: _____



ANEXO X – Auto de Apreensão e/ou Inutilização

AUTO DE APREENSÃO E/OU INUTILIZAÇÃO Nº /

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, no município de Victor Graeff/RS, a autoridade de inspeção sanitária de produtos de origem animal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento abaixo nominada e assinada, () Apreendeu e/ou () Inutilizou

_____ da
empresa _____, registrada no SIM
sob o nº _____, situada na
_____ , no município de
Victor Graeff/RS, CNPJ/CPF _____

Com base no disposto pelo artigo 6º, da Lei Municipal nº 1.737, de 29 de agosto de 2017, com alterações posteriores, e pelo artigo xxxx, xx e s.s. do Decreto Municipal Nº xx, do dia xx de xxxxxx de xxxx e suas alterações posteriores, faz lavrar contra o infrator o presente auto, em 3 vias, do qual entregar-se-lhe-á uma das vias para a ciência, e desde já, citado para, no prazo de 15 dias contados do ciente, querendo, apresentar impugnação ao Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento.

Victor Graeff, _____ de _____ de

Médico Veterinário
Responsável pelo SIM

Responsável pelo estabelecimento

Nome: _____
CPF/RG: _____
Ciente em: / /

Test.1: _____
CPF/RG: _____

Test 2: _____
CPF/RG:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



“Mais trabalho, novas realizações”
ADM 2021-2024

ANEXO XI – Auto de Suspensão

AUTO DE SUSPENSÃO DE ATIVIDADES Nº _____ / _____

Aos _____ dias do mês de _____ de _____, no município de Vítor Graeff/RS, a autoridade de inspeção sanitária de produtos de origem animal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento abaixo *nominada e assinada*, de acordo com o disposto pelo artigo 6º, da Lei Municipal nº 1.737, de 29 de agosto de 2017, com alterações posteriores, e pelo artigo *xxxxx*, do Decreto Municipal Nº *xx*, do dia *xx* de *xxxxxx* de *xxxx* e suas alterações posteriores, vem **SUSPENDER** a atividade de produção e comercialização do produto _____ (nome do produto e número do registro), nas dependências da _____, registrada no SIM sob o nº _____, situada na _____, no município de Vítor Graeff/RS, CNPJ/CPF _____, devido a infringência ao _____ (legislação), por _____ (motivo).

A liberação da atividade de produção para comercialização do produto _____ será concedida mediante:

- a- O atendimento no disposto no artigo *xxxxxx*, do Decreto Municipal Nº *xx*, do dia *xx* de *xxxxxx* de *xxxx* e suas alterações posteriores;
- b- Plano de ação contendo medidas corretivas e preventivas adotadas;
- c- Os lotes do produto que gerou a suspensão deverão ser recolhidos do comércio e inutilizados, bem como os que ainda estão na indústria;
- d- O atendimento de outras determinações do SIM, conforme o caso.

O presente auto é lavrado em 3 vias, do qual entregar-se-lhe-á uma das vias para a ciência, e desde já, citado para, no prazo de 15 dias contados do ciente, querendo, apresentar impugnação ao Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento.

Victor Graeff, _____ de _____ de _____

Médico Veterinário
Responsável pelo SIM

Responsável pelo estabelecimento

Nome: _____

CPF/RG: _____

Ciente em: _____ / _____ / _____

Test.1: _____

Test.2: _____



CPF/RG: _____ CPF/RS: _____

Anexo XII – Auto de Interdição
AUTO DE INTERDIÇÃO DE ATIVIDADES Nº _____ / _____

Aos _____ dias do mês de _____ de _____, no município de Vítor Graeff/RS, a autoridade de inspeção sanitária de produtos de origem animal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento abaixo nominada e assinada, de acordo com o disposto pelo artigo 6º, da Lei Municipal nº 1.737, de 29 de agosto de 2017, com alterações posteriores, e pelo artigo xxxx, do Decreto Municipal Nº xx, do dia xx de xxxxxx de xxxx e suas alterações posteriores, vem, vem **INTERDITAR** a empresa _____, registrada no SIM sob o nº _____, situada na _____, no município de Vítor Graeff/RS, CNPJ/CP, _____, devido a infringência a/ao por _____.

O estabelecimento fica **PROIBIDO** de produzir e comercializar produtos de origem animal em suas dependências.

A desinterdição somente poderá ser concedida mediante o cumprimento das exigências e melhorias apontadas pelo SIM em notificações anteriores.

O presente auto é lavrado em 3 vias, do qual entregar-se-lhe-á uma das vias para a ciência, e desde já, citado para, no prazo de 15 dias contados do ciente, querendo, apresentar impugnação ao Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento.

Victor Graeff, _____ de _____ de _____

Médico Veterinário
Responsável pelo SIM

Responsável pelo estabelecimento

Nome: _____
CPF/RG: _____
Ciente em: _____ / _____ / _____

Test.1: _____
CPF/RG: _____

Tes. 2: _____
CPF/RG: _____



Anexo XIII – Auto de Cancelamento de Registro
AUTO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO Nº _____ / _____

Aos _____ dias do mês de _____ de _____, no município de Vítor Graeff/RS, a autoridade de inspeção sanitária de produtos de origem animal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento abaixo nominada e assinada, de acordo com o disposto pelo artigo 6º, da Lei Municipal nº 1.737, de 29 de agosto de 2017, com alterações posteriores, e pelo artigo xxxxxxxx, do Decreto Municipal N° xx, do dia xx de xxxxxx de xxxx e suas alterações posteriores, vem, **CANCELAR O REGISTRO** do estabelecimento _____, registrado no SIM sob o nº _____, situado na _____, no município de Vítor Graeff/RS, CNPJ/CP, _____, devido a infringência a/ao por _____

O estabelecimento fica **PROIBIDO** de produzir e comercializar produtos de origem animal em suas dependências.

O presente auto é lavrado em 3 vias, do qual entregar-se-lhe-á uma das vias para a ciência, e desde já, citado para, no prazo de 15 dias contados do ciente, querendo, apresentar impugnação ao Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento.

Victor Graeff, _____ de _____ de _____

Médico Veterinário
Responsável pelo SIM

Responsável pelo estabelecimento

Nome: _____

CPF/RG: _____

Ciente em: _____ / _____ / _____

Test.1: _____
CPF/RG: _____

Tes. 2: _____
CPF/RG: _____



ANEXO XIV – Auto de Liberação

AUTO DE LIBERAÇÃO DE ATIVIDADE Nº _____

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, no município de Vítor Graeff/RS, considerando sanados os motivos que geraram o Auto de Suspensão de Atividades nº _____, exarado em _____, a autoridade de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento, abaixo nominada e assinada, de acordo com o disposto pelo art. pelo artigo 6º, da Lei Municipal nº 1.737, de 29 de agosto de 2017, com alterações posteriores, e pelo artigo xxxxxx, do Decreto Municipal Nº xx, do dia xx de xxxxxx de xxxx e suas alterações posteriores, vem LIBERAR a atividade de produção e comercialização do _____ nas dependências da empresa _____, registrada no SIM sob o nº _____, situada na _____, no município de Vítor Graeff/RS, CNPJ/CP, _____.

O presente auto de liberação é lavrado em 3 vias, do qual entregar-se-lhe-á uma das vias ao responsável pelo estabelecimento.

Victor Graeff, _____ de _____ de _____

Médico Veterinário
Responsável pelo SIM

Responsável pelo estabelecimento

Nome: _____

CPF/RG: _____

Ciente em: _____ / _____ / _____

Test.1: _____
CPF/RG: _____

Tes. 2: _____
CPF/RG: _____



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



"Mais trabalho, novas realizações"
ADM 2021-2024

ANEXO XV – Auto de Infração

AUTO DE INFRAÇÃO Nº _____/_____

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____ às
_____ horas e _____ minutos, a autoridade de inspeção industrial e sanitária de
produtos de origem animal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento,
abaixo nominada e assinada, tendo constatado a infração ao disposto no
_____ de _____ de _____ de _____
artigo _____ em que incorreu a
empresa _____ registrada no SIM sob o nº _____, situada na
_____, no município de Vítor Graeff/RS, CNPJ/CP, constante no
pelo _____ no _____

____ faz lavrar, contra o infrator, o presente auto, em 3 (três) vias, do qual se lhe entregará a 1º para sua ciência, que fica convidado a apresentar por escrito, dentro de 15 dias contados do ciente, no SIM, as explicações/impugnação que julgar necessárias à sua defesa ao Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento, sítio à Rua 23 de Outubro, nº 190, Centro, CEP- 99.350-000, Vítor Graeff/RS , fone 54-3338-1231.

Victor Graeff, _____ de _____ de _____

Médico Veterinário
Responsável pelo SIM

Responsável pelo estabelecimento

Nome: _____

CPF/RG: _____

Ciente em: _____ / _____ / _____

Test.1: _____
CPF/RG: _____

Tes. 2: _____
CPF/RG: _____



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



Anexo XVI – Auto de Multa

AUTO DE MULTA N.º _____ / _____

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, no Município de Vítor Graeff - RS, a autoridade do Serviço de Inspeção Municipal - SIM da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento abaixo nominada e assinada, considerou o **Auto de Infração** n.º _____, onde foi constatada a infringência ao **Artigo _____** do Decreto Municipal Nº xxxx, do dia xx de xxxxxx de xxxx e suas alterações posteriores em que incorreu o estabelecimento _____ - SIM nº _____, CNPJ nº _____ e IE nº _____ com endereço na _____, no Município de Vítor Graeff - RS, por:

_____ Com base no disposto pelos artigos xxxx, do Decreto Municipal Nº xx, do dia xx de xxxxxx de xxxx e suas alterações posteriores e Art., da lei Federal/xxxxx, faz lavrar contra o infrator o presente auto, do qual entregar-se-lhe-á uma das vias para ciência, ficando o infrator citado para realizar o pagamento junto a tesouraria da Prefeitura Municipal de Vítor Graeff/RSI, dentro de _____ (_____) dias contados da data da ciência, o valor de _____ URM's, correspondendo na data de hoje no valor de R\$ _____ (_____) relativos as multas cominadas no Artigo _____, inciso _____, alínea “____”; Artigo _____, inciso _____, alínea “____” e no Artigo _____, inciso _____, alínea “____”, do Decreto Municipal Nº xx, do dia xx de xxxxxx de xxxx e suas alterações posteriores, sob pena de cobrança judicial, ou ainda no prazo de 15 dias querendo, apresentar recurso ao Conselho Gestor do Serviço de Inspeção Municipal, sito à Rua 23 de Outubro, nº 190, Centro, CEP- 99.350-000, Vítor Graeff/RS , fone 54-3338-1231.

Médico Veterinário
Responsável pelo SIM

Responsável pelo estabelecimento

Nome: _____

CPF/RG: _____

Ciente em: _____ / _____ / _____

Test.1: _____

CPF/RG: _____



Tes. 2: _____
CPF/RG: _____

ANEXO XVII - Notificação de Decisão Administrativa

NOTIFICAÇÃO DE DECISÃO ADMINISTRATIVA Nº _____ / _____

Of. Notificação n.º /

Victor Graeff, de de

Prezado Senhor:

Para todos os efeitos legais, e em conformidade com o disposto no Artigo _____ do Decreto n.º _____, de _____ de _____ de 2017, notificamos Vossa Senhoria, como responsável pela empresa _____ - SIM _____, CNPJ n.º _____ e IE nº _____ com endereço na _____, no Município Victor Graeff – RS, do teor da Decisão Administrativa n.º _____ / _____ do Senhor Coordenador/Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, cuja 1.ª via segue em anexo.

De acordo com o Artigo xxxxxxxx, do Decreto Municipal Nº xx, do dia xx de xxxxx de xxxx e suas alterações posteriores, fica Vossa Senhoria cientificada de que o prazo para apresentação de recurso ao Conselho Gestor do Serviço de Inspeção Municipal é de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento desta notificação. De outra parte, não apresentando recurso no prazo legal, fica o estabelecimento supracitado ciente do Auto de Multa n.º _____ / _____, ficando o infrator notificado de que não deverá voltar a praticar tal infração, sob pena de incorrer em penalidade mais grave do que a ora aplicada.

Outrossim, com vista à instrução do procedimento administrativo, solicitamos providenciar a remessa de seu recurso ao Conselho Gestor do Serviço de Inspeção Municipal, sito à Rua 23 de Outubro, nº 190, Centro, CEP- 99.350-000, Victor Graeff/RS, fone 54-3338-1231.

Médico Veterinário
Responsável pelo SIM

Responsável pelo estabelecimento
Nome: _____
CPF/RG: _____
Ciente em: _____ / _____ / _____

Test.1: _____
CPF/RG: _____



Tes. 2: _____
CPF/RG: _____

ANEXO XVIII – Decisão administrativa

DECISÃO ADMINISTRATIVA N.º _____ / _____

Em cumprimento ao disposto no artigo Artigo _____ do Decreto n.º _____, de _____ de _____ de 2017, com base nos elementos materiais examinados na(s) folha(s) _____ a _____ do processo administrativo n.º _____ / _____ e considerando o Auto de Infração n.º _____, lavrado em _____ de _____ de _____ contra _____ - SIM Nº _____, CNPJ n.º _____ e IE nº _____ com endereço no _____, no Município de Victor Graeff - RS, **JULGO PROCEDENTE** o auto de infração, devendo ser lavrado contra o infrator o respectivo Auto de Multa.
NOTIFIQUE-SE O INFRATOR.

Victor Graeff, _____ de _____ de _____.

Secretário Municipal da Agricultura,
Pecuária e Desenvolvimento



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



ANEXO XIX – Termo de Compromisso

TERMO DE COMPROMISSO Nº _____/_____

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, às _____ h _____ min o Sr. _____ responsável pelo estabelecimento _____ registrado na SIM sob nº _____, localizado _____, no município de Vítor Graeff - RS, assume perante o Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento, representada pelo servidor abaixo nominado o compromisso de cumprir neste ato a legislação referendada no Decreto Municipal Nº xx, do dia xx de xxxxx de xxxx e suas alterações posteriores e da Lei Municipal nº 1.737, de 29 de agosto de 2017, com alterações posteriores, e as determinações relacionadas no ANEXO ÚNICO, que também é parte integrante deste Termo, executando as melhorias e cumprindo os prazos ali solicitados pelo SIM, sob pena de transgredir a legislação vigente, inclusive cabendo a Interdição ou a Suspensão das Atividades do referido estabelecimento, caso não cumpra integralmente o compromisso ora firmado.

Nada mais havendo a constar encerra-se o presente termo que após lido vai assinado por todos.

Médico Veterinário
Responsável pelo SIM

Responsável pelo estabelecimento

Nome: _____
CPF/RG: _____
Ciente em: _____/_____/_____



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF

**ANEXO ÚNICO (DO ANEXO XIX – Termo de Compromisso)**

TERMO DE COMPROMISSO N° _____ / _____

ESTABELECIMENTO: _____

SIM N° : _____

MELHORIAS E PRAZOS A CUMPRIR (EXEMPLO)

CURRAIS E ANEXOS		
1.	Realizar a conservação das cercas (substituir travessas e mourões em mau estado de conservação) e portões;	120 dias
2.	Providenciar iluminação com intensidade suficiente conforme as normas técnicas (NT);	Imediato
BARREIRA SANITÁRIA		
3.	Instalar barreira sanitária completa (automática) no acesso à seção de bucharia/triparia suja;	120 dias
SALA DE ABATE		
4.	Providenciar iluminação com intensidade suficiente conforme as normas técnicas (NT);	120 dias
5.	Promover melhor limpeza das paredes, do piso, das janelas e do telhado;	120 dias
6.	Todas as torneiras devem ter acionamento a pedal e canalização dos esgotos;	120 dias
SEÇÃO DE CABEÇAS		
7.	Providenciar iluminação com intensidade suficiente conforme as normas técnicas (NT);	120 dias
BUCHARIA/TRIPARIA		
<u>Bucharia/Triparia Sujas</u>		
8.	Realizar a conservação das paredes, teto, piso, equipamentos e janelas;	120 dias
<u>Triparia Limpa</u>		
9.	*Se houver interesse em aproveitar tripas como envoltórios naturais, deverá providenciar a instalação de áreas para purga, depósito de sal e armazenamento do produto final.	120 dias
CÂMARAS FRIAS		
10.	Realizar a conservação do piso, das paredes e dos equipamentos;	120 dias
OUTRAS SEÇÕES		
11.	Delimitar a área da indústria com cerca ou muro conforme as NT;	120 dias
12.	Impedir o acesso de animais domésticos na área industrial;	120 dias
SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS		
13.	Promover a impermeabilização e conservação das paredes;	120 dias

*Para os itens com asterisco, deve ser encaminhado e aprovado projeto previamente à construção dos mesmos.

O estabelecimento está sujeito a novas vistorias e novas exigências.

O médico veterinário responsável pelo estabelecimento deverá comunicar ao SIM a conclusão das metas quando de seu vencimento.

Médico Veterinário
Responsável pelo SIM

Responsável pelo estabelecimento

Nome: _____

CPF/RG: _____

Ciente em: _____ / _____ / _____



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



“Mais trabalho, novas realizações”
ADM 2021-2024

ANEXO XX - Termo de Responsabilidade

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Que faz o estabelecimento _____ com sede na _____
CNPJ/CFF nº _____

perante o Serviço de Inspeção Municipal de Vítor Graeff/RS, por meio de seu representante legal infra assinado, concorda em acatar as exigências contidas na Lei Municipal nº 1.737, de 29 de agosto de 2017, no **Decreto Municipal Nº xx, do dia xx de xxxxxx de xxxx e suas alterações posteriores** e demais normas técnicas bem como nas alterações posteriores e, no que couber, aos termos do Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/2017, Decreto Federal nº 9.069, de 31/05/2017, Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, ou outro que vier a alterá-los ou substituí-los, sem prejuízos de outros que venham a ser determinados. Ficando ainda ciente, que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a aprovação prévia do projeto pelo setor competente da Serviço de Inspeção Municipal.

Vítor Graeff/RS, _____ de _____ de _____.

Responsável pelo estabelecimento

Nome: _____

CPF/RG: _____



ANEXO XXI

Espaço para uso exclusivo do SIM/Victor Graeff-RS

1. Razão Social da Empresa: _____
2. CNPJ/CPF: _____ / _____
3. N° da SIM: _____
4. Responsável Legal da Empresa: _____
5. Responsável Técnico Médico Veterinário:

6. Propriedade do Estabelecimento:
 Própria
 Arrendada.

7. Proprietário:
 Outras

8. Endereço:
CEP: _____

Coordenadas Geográficas: _____

Endereço para correspondência: _____

CEP: _____

Telefones para contato: _____

e-mail: _____

9. Motivo do Projeto:
 Registro
 Reforma e Ampliação – especificar

 Alteração do Memorial
 Complementação do Memorial

10. Classificação do Estabelecimento:



- () Matadouro-frigorífico
 - () Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
 - () Barco fábrica
 - () Abatedouro frigorífico de pescado
 - () Unidade de beneficiamento de produtos de pescado
 - () Estação depuradora de moluscos bivalves
 - () Unidade de beneficiamento de produtos de origem animal
 - () Outros: _____

11. Tipo de Tecnologia e Produção diária máxima pretendida

ABATE	Quantidade de animais	CARNES	Quantidade em Kg
()Bovinos/Bubalinos		()Carne desossada/cortes	
()Suínos		()Fracionamento	
()Ovinos		()Filetagem pescado	
()Caprinos		()Fatiamento	
()Vitelo		()Conservas frescas	
()Javali		()Conservas cozidas	
()Capivara		()Conservas maturadas	
()Emas		()Hambúrguer congelado	
()Avestruz		()Charque	
()Aves		()Banha/torresmo	
()Coelhos		()Salgados	
()Peixes		()Armazenagem	
		()Processamento	
()Outros		() Outros/tipo;	

12. Velocidade de abate:

13. que pretende beneficiar, manipular, armazenar, fabricar, etc. e produção máxima pretendida para cada produto (em kg):

14. Procedência da matéria-prima e conservação até a chegada no estabelecimento industrial

- () Animais vivos



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



“Mais trabalho, novas realizações”
ADM 2021-2024

- Congelados
 Resfriados
 Carne com osso
 Carne desossada
 Conservas cárneas
 CMS
 Pescados
 Outros/Tipo: _____

15. Indicação do sistema de remoção dos animais e ou produtos dos tanques de escaldas, cozimento, resfriamento, etc. Quando for o caso:

16. Meios de transporte a serem utilizados:

1. Da matéria prima: _____
2. Do produto pronto: _____

17. Mercado de consumo:

18. Número de funcionários do estabelecimento:

- Masculino. Quantidade: _____
 Feminino. Quantidade: _____

19. Água de Abastecimento:

Procedência:	
Vazão:	_____ litros/hora
Captação:	
Tratamento:	
Reservatórios (capacidade e material):	_____ litros
Distribuição	

20. Características do sistema de coleta e remoção (ralos sifonados, canaletas, etc.) das águas residuais/servidas do interior da indústria e currais/pocilgas em direção ao tratamento de efluentes:



21. de ventilação, exaustão e climatização das seções:

22. Tipo de iluminação utilizada nas seções:

23. Sistema de produção de água quente:

24. Possui sistema de mangueiras com engate rápido em pontos estratégicos:

- () Sim
() Não

25. Listar os equipamentos industriais, indicando ao material de constituição destes.

1.

2.

3.

26. Indicação do sistema de controle de tempo, temperatura e umidade das seções, equipamentos e câmaras frigoríficas, quando for o caso:

27. Indicação do sistema de remoção dos animais e ou produtos dos tanques de escaldar, cozimento, resfriamento, etc. . Quando for o caso:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



“Mais trabalho, novas realizações”
ADM 2021-2024

28. Indicação do sistema de remoção dos produtos não comestíveis, resíduos, ossos, couros, sangue, chifres, etc.) e condenadas, quando for ocasião das seções de abate ou de manipulação à seção _____ de _____ resíduos:

29. Indicação do tipo de tratamento aplicado aos produtos não comestíveis e condenados.

1. Couro () Salga () Terceirizado

2. Resíduos, sangue, condenados

() Próprio – Especifique: _____

() Terceirizado – Especifique: _____

30. Indicação dos sistemas de aquecimento dos tanques de escaldagem, cozimento, fusão, etc.

: _____

31. Indicação do sistema de produção de água gelada e/ou gelo e de condução destes ao local de estocagem e utilização:

32. Lista de câmaras frias e refrigeradores, com as respectivas finalidades:

1. _____

2. _____

3. _____

33. Tipo de pavimentação externa:

34. Tipo de delimitação da área externa:

35. Indicação de existência nas proximidades, de estabelecimentos ou propriedades, que por sua natureza de produção possam produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto.

36. Outras observações: _____



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



37. Descrição sucinta do processo/fluxo/equipamentos envolvidos na armazenagem, fracionamento, processamento, beneficiamento e/ou industrialização dos produtos (para cada produto):

Assinatura e carimbo do responsável legal pelo estabelecimento	Assinatura e carimbo do Médico Veterinário, responsável técnico pelo estabelecimento
Visto do Médico Veterinário responsável pelo serviço de inspeção, se houver:	
Local:	Data:

OBS:

1. A natureza dos materiais dos pisos, paredes, teto, janelas, portas, entre outros deve constar no memorial descritivo da obra.
2. Todas as páginas deste memorial devem ser rubricadas pelo responsável legal da empresa.



ANEXO XXII

Formulário padrão para confecção de memorial econômico-sanitário, para estabelecimentos de leite e derivados**Espaço para uso exclusivo do SIM/Victor Graeff-RS**

1. Razão Social da Empresa: _____
2. CNPJ/CPF: _____ / _____
3. N° da SIM: _____
4. Responsável Legal da Empresa: _____
5. Responsável Técnico Médico Veterinário: _____

6. Propriedade do Estabelecimento:
 Própria
 Arrendada.
Proprietário: _____
 Outras

7. Endereço: _____
8. CEP: _____
9. Coordenadas Geográficas: _____
10. Endereço para correspondência: _____
11. CEP: _____
12. Telefones para contato: _____
13. e-mail: _____

14. Motivo do Projeto: _____



- Registro
 Reforma e Ampliação – especificar

-
- Alteração do Memorial
 Complementação do Memorial

15. Classificação do Estabelecimento:

- Granja leiteira
 Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados
 Fábrica de Laticínios
 Queijaria
 Micro Usina de Beneficiamento e Industrialização de Leite
 Micro queijaria

16. Produtos que pretende fabricar e produção máxima pretendida para cada produto (em litros e em kg):

17. Procedência da matéria-prima e conservação até a chegada no estabelecimento industrial:

- Produção própria tanque de expansão tanque de imersão
 Produção própria sem refrigeração
 Produtores com refrigeração na propriedade tanque de expansão
 tanque de imersão
 Produtores sem refrigeração na propriedade
 Produtores com tanque comunitário

18. Transporte do leite até o estabelecimento industrial:

- granel
 tarros

19. Transporte dos produtos beneficiados e/ou industrializados (citar meios de transporte utilizados e temperaturas:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



20. Quanto à procedência dos produtos, em se tratando de Entreposto de Laticínios:
- SIF (Serviço de Inspeção Federal)
 CISPOA (Serviço de Inspeção Estadual)
 SIM (Serviço de Inspeção Municipal)

21. Mercado de consumo:

22. Número de funcionários do estabelecimento:

- Masculino. Quantidade: _____
 Feminino. Quantidade: _____

23. Água de Abastecimento:

Procedência:	
Vazão:	_____ litros/hora
Captação:	
Tratamento:	
Reservatórios (capacidade e material):	_____ litros
Distribuição	

24. Características do sistema de coleta e remoção das águas residuais do interior da indústria em direção ao tratamento de efluentes:

25. Sistema de ventilação, exaustão e climatização das seções:





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



26. Tipo de iluminação utilizada nas seções:

27. Sistema de produção de água quente:

28. Possui sistema de mangueiras com engate rápido em pontos estratégicos:

- Sim
 Não

29. Listar os equipamentos industriais, indicando a constituição destes.

1.

2.

3.

4.

30. Indicação do sistema de controle de tempo, temperatura e umidade das seções, equipamentos e câmaras frigoríficas, quando for o caso:

31. Indicação do sistema e equipamentos para a transferência e destino de:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



1. soro:

2. leite ácido:

3. leite condenado:

4. Outros :

32. Lista de câmaras frias e refrigeradores, com as respectivas finalidades:

1. _____
2. _____
3. _____
- _____

33. Tipo de pavimentação externa:

33. Tipo de delimitação da área externa:

35. Indicação de existência nas proximidades, de estabelecimentos ou propriedades, que por sua natureza de produção possam produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto.

36. Outras observações:

37. Descrição sucinta do processo/fluxo/equipamentos envolvidos no beneficiamento e/ou industrialização dos produtos **(para cada produto)**:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



Assinatura e carimbo do responsável legal pelo estabelecimento	Assinatura e carimbo do Médico Veterinário, responsável técnico pelo estabelecimento
Visto do Médico Veterinário responsável pelo serviço de inspeção, se houver:	
Local:	Data:

OBS:

- 3. A natureza dos materiais dos pisos, paredes, teto, janelas, portas, entre outros deve constar no memorial descritivo da obra.**
- 3. Todas as páginas deste memorial devem ser rubricadas pelo responsável legal da empresa.**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VICTOR GRAEFF



"Mais trabalho, novas realizações"
ADM 2021-2024

ANEXO XXIII

Formulário padrão para confecção de memorial econômico-sanitário, para estabelecimentos de ovos e derivados

Espaço para uso exclusivo do SIM/Victor Graeff-RS

1. Razão Social da Empresa:

2. CNPJ/CPF: _____

3. N° do SIM ou ER (Granja Avícola): _____

4. Responsável Legal da Empresa:

5. Responsável Técnico:

6. Propriedade do Estabelecimento:

() Própria

() Arrendada

()

Outras

7. Endereço:

7. CEP: _____

7. Coordenadas Geográficas:

7. Endereço para correspondência:

7. CEP: _____

7. Telefones para contato:

7. E-mail:

14. Motivo do Projeto:

() Registro

() Reforma e Ampliação - especificar

() Alteração do Memorial

() Complementação do Memorial

15. Classificação do Estabelecimento:

() Granja Avícola



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



() unidade de beneficiamento de ovos e derivados

16. Produtos que pretende fabricar e produção máxima pretendida para cada produto / dia:

17. Procedência da matéria-prima e conservação até a chegada no estabelecimento industrial:

- () Aviário (s) próprio (s)
() Aviários de terceiros (fornecedores)

Conservação e transporte:

18. Transporte dos produtos classificados e embalados e/ou industrializados (citar meios de transporte utilizados)

19. Mercado de consumo:

20. Número de funcionários do estabelecimento: _____

- () Masculino: _____
() Feminino: _____

21. Água de Abastecimento:

Procedência:	
Vazão:	_____ litros/hora
Captação:	
Tratamento:	
Reservatórios (capacidade e material):	_____ litros
Distribuição	



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



Clorador Automático na entrada do reservatório

() SIM

() NÃO

22. Características do sistema de coleta e remoção das águas residuais do interior da indústria
em direção ao tratamento de efluentes:

23. Sistema de ventilação das seções:

24. Tipo de iluminação utilizada nas seções:

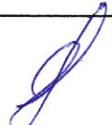
25. Sistema de produção de água quente:

26. Listar os equipamentos industriais, indicando a constituição destes.

1.

2.

27. Descrever como é realizado o Controle Sanitário das Aves e qual a periodicidade destes:





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



28. Descrever como é realizado o descarte de ovos e aves mortas:

29. Presença de refrigeradores (citar temperaturas e finalidades): () SIM () NÃO

30. Tipo de pavimentação externa: _____

31. Tipo de delimitação da área externa: _____

32. Indicação de existência nas proximidades, de estabelecimentos ou propriedades, que por sua natureza de produção possam produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto.

33. Outras observações: _____

34. Descrição sucinta do processo/fluxo/equipamentos envolvidos seleção, classificação / industrialização e envase dos produtos (para cada produto):



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



Assinatura e carimbo do responsável legal
pelo estabelecimento

Assinatura e carimbo do Responsável Técnico
do estabelecimento

Visto do Médico Veterinário responsável pelo serviço de inspeção, se houver:

Local:

Data:

OBS:

35. A natureza dos materiais dos pisos, paredes, teto, janelas, portas, entre outros deve constar no memorial descritivo da obra.
36. Todas as páginas deste memorial devem ser rubricadas pelo responsável legal da empresa.



ANEXO XXIV

Formulário padrão para confecção de memorial econômico-sanitário, para estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados

Espaço para uso exclusivo do SIM/Victor Graeff-RS

1. Razão Social da Empresa:

2. CNPJ/CPF: _____

3. N° do SIM ou ER (Granja Avícola): _____

4. Responsável Legal da Empresa:

5. Responsável Técnico:

6. Propriedade do Estabelecimento:

() Própria

() Arrendada

(

)

Outras

7. Endereço: _____

7. CEP: _____

7. Coordenadas

Geográficas:

7. Endereço para

correspondência:

7. CEP: _____

7. Telefones para

contato:

7. E-mail:

14. Motivo do Projeto:

() Registro

() Reforma e Ampliação – especificar _____

() Alteração do Memorial

() Complementação do Memorial

15. Classificação do Estabelecimento:

() unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelha



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VICTOR GRAEFF



() Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelha e derivados

16. Capacidade do Estabelecimento:

a-Recebimento de matéria prima: _____ (produto/dia);
b-Estocagem estática: _____ (produto/dia).

17. Produtos que pretende fabricar e produção máxima pretendida para cada produto (em litros ou kg por semana):

Produto	Quantidade	Unidade

18. Capacidade de funcionamento:

() Diário. Quantas horas : _____ () Sábado () Domingos e feriados () Semana, quantas horas ? _____

19. Procedência da matéria-prima e conservação até a chegada no estabelecimento industrial:

20. Quanto à procedência dos produtos, em se tratando de ntreposto de mel e cera de abelha:

() SIF (Serviço de Inspeção Federal)
() CISPOA (Serviço de Inspeção Estadual)
() SIM (Serviço de Inspeção Municipal)

21. Transporte dos produtos classificados e embalados e/ou industrializados (citar meios de transporte utilizados e temperatura)

22. Mercado de consumo:

23. Número de funcionários do estabelecimento: _____

() Masculino: _____
() Feminino: _____



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



24. Água de Abastecimento:

Procedência:	
Vazão:	_____ litros/hora
Captação:	
Tratamento:	
Reservatórios (capacidade e material):	_____ litros
Distribuição	
Clorador Automático na entrada do reservatório	(<input type="checkbox"/>) SIM (<input type="checkbox"/>) NÃO

25. Características do sistema de coleta e remoção das águas residuais do interior da indústria em direção ao tratamento de efluentes:

26. Sistema de ventilação, exaustão e climatização das seções:

27. Tipo de iluminação utilizada nas seções:

28. Sistema de produção de água quente:

29. Listar os equipamentos industriais, indicando a constituição destes.

1.

2.

3.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



30. Descrever como é realizado o controle sanitário das abelhas e qual a periodicidade destes:

31. Descrever como é realizado o descarte de favos e caixas não utilizadas:

32. Presença de refrigeradores e relacionar os existentes (citar temperaturas e finalidades):

() SIM () NÃO

33. Tipo de pavimentação externa:

34. Tipo de delimitação da área externa:

35. Indicação de existência nas proximidades, de estabelecimentos ou propriedades, que por sua natureza de produção possam produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto.

36. Outras observações:

37. Descrição sucinta do processo/fluxo/equipamentos envolvidos no beneficiamento e/ou industrialização dos produtos (para cada produto):

Assinatura e carimbo do responsável legal pelo estabelecimento	Assinatura e carimbo do Responsável Técnico do estabelecimento
--	--

Visto do Médico Veterinário responsável pelo serviço de inspeção, se houver:

Local:	Data:
--------	-------

OBS:

37. A natureza dos materiais dos pisos, paredes, teto, janelas, portas, entre outros deve constar no memorial descritivo da obra.

37. Todas as páginas deste memorial devem ser rubricadas pelo responsável legal da empresa.

**ANEXO XXV****NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEIS (EXCETO ENLATADOS):**

A. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento de Vítor Graeff, só concederá registro às unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por este setor antes do início de qualquer obra.

B. As Unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do S.I.M. deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM, antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

C. DEFINIÇÕES:**I. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS:**

Entende-se por "unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos" o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

II. INSTALAÇÕES:

Tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, envolvendo também sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

III. EQUIPAMENTOS:

Tudo que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

IV. PROCESSAMENTO:

É a técnica de modificação das propriedades da carne através de tratamento físico, químico ou biológico, ou através da combinação destes métodos. O processo envolve geralmente cortes ou coagulações mais ou menos intensos, com ou sem adição de condimentos, especiarias e aditivos diversos.

V. OPERAÇÕES:

Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção dos produtos e seus subprodutos.





VI. CARNE:

Por produto cárneo entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção.

CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas Gerais para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal e também, as seguintes seções abaixo especificadas, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

1. SEÇÃO DE RECEPÇÃO DE MATERIAS - PRIMAS:

Localizada contígua à câmara de depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa, ou à sala de processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas três dependências relacionadas. Será obrigatoriamente coberta excetuando-se quando for autorizada pelo S.I.M.

Quando for o caso, disporá ainda de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso.

Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo S.I.M.

2. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MATERIA-PRIMA:

A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento. A temperatura permanecerá preferencialmente ao redor de 0°C, a fim de manter a matéria-prima armazenada na temperatura indicada na rotulagem ou em regulamento técnico específico.

Ainda existirão no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

3. CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS PARA MATERIA-PRIMA:

As indústrias que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior ao permitido pela legislação para a espécie que será processada.

As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis.

Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e quando o produto estiver em embalagem secundária.

Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização. Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Poderá, a critério do SIM, ser admitida a utilização de equipamentos de freezers de uso doméstico como câmara, desde que estes sejam utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atendam a temperatura mínima exigida pela legislação vigente e possuam sistema de controle de temperatura externo com registros diários.





4. SALA DE DESOSSA:

A sala de desossa possuirá as seguintes características:

- a) O pé-direito deverá ser suficiente, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças
- b) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se inferior ou até 16°C durante os trabalhos;
- c) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam **isolamento térmico**;
- d) As paredes e o teto poderão também ser totalmente em isopainéis, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;
- e) As portas deverão ser mantidas sempre fechadas, recomendando-se o fechamento automático.
- f) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento (quando houver), a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens.
- g) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de desossa, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução dos trabalhos de embalagem secundária, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor;
- h) Possuir no mínimo 01 (um) higienizador de utensílios e lavador de mãos, conforme as normas.

5. SALA DE PROCESSAMENTO:

Também denominada (seção de manipulação), esta seção será contígua à sala de desossa ou à câmara de resfriamento ou câmara de estocagem de congelados de matéria-prima. Terá as mesmas características da sala de desossa, sendo dispensado o uso de higienizadores.

Esta seção será dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço **inoxidável**, tanques de aço **inoxidável ou de plástico**, carros de aço **inoxidável ou de plástico** especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável, etc..

A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária higienização entre as duas operações.

6. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MASSAS:

Será localizada, de preferência, contígua à seção de processamento de produtos. Não será permitido o uso de qualquer tipo de madeira no interior desta câmara. A temperatura em seu interior deverá permanecer em torno de 0°C.

Em casos excepcionais e quando houver espaço suficiente na câmara de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

7. SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE ENVOLTÓRIOS NATURAIS (tripas, bexigas, esôfagos, peritônio, etc.):



Esta seção servirá como local para preparação dos envoltórios naturais, compreendendo a sua lavagem com água potável, a sua seleção e sua desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade. Esta seção poderá servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalezas desde que rigorosamente limpos interna e externamente desde que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Terá como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias conforme as normas técnicas, etc.

A preparação dos envoltórios (lavagem, retirada do sal e desinfecção) poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessário para tal uma mesa e pia independentes, desde que não fique armazenada nesta sala a matéria prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

8. SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE CONDIMENTOS:

Esta seção localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

Caso possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes.

Como equipamento possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados. Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo que os mesmos representam.

Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de processamento, desde que aprovado pelo SIM.

9. SEÇÃO DE COZIMENTO:

Esta seção deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções. Terá portas com fechamento preferencialmente automático. Possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, estufas à vapor, mesas inox, exaustores, etc.

Será permitido o cozimento através de fogo direto, desde que os estabelecimentos possuam liberação do Corpo de Bombeiros para tal atividade.

10. SEÇÃO DE BANHA:

Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir as seguintes dependências:

- Sala para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos – destinada à fusão dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa. Deverá possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário. Será permitido o uso de processos contínuos ou aprovados pelo SIM para a fusão à baixa temperatura. Será admitido o cozimento através de fogo direto, desde que os estabelecimentos possuam liberação do Corpo de Bombeiros para tal atividade.



- Sala de tratamento, cristalização e embalagem – será dimensionada de acordo com as operações e equipamentos empregadas para o tratamento da banha após a fusão como lavagem, filtração, cristalização (resfriamento) e embalagem. Será localizada contígua à sala para a fusão. O tanque de cristalização até a embalagem deverá ser de uso exclusivo para este fim e de material inoxidável. Será permitida a estocagem de produto pronto e embalado *nesta sala*, desde que o ambiente seja fresco e que haja área suficiente sem interferir nas operações. À critério do SIM, a fusão e a cristalização poderão ser realizadas na mesma seção e, a Seção de Cozimento e a Seção de Banha poderão estar localizadas no mesmo ambiente, desde que as operações sejam realizadas em momentos diferentes, sendo necessária completa higienização entre os processos.

11. SEÇÃO DE DEFUMAÇÃO:

Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, ou outro material autorizado pelo SIM não se permitindo pisos e portas de madeira. Deverão possuir preferencialmente circulação indireta (ante-fumeiro). As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa. Em plantas que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção poderá ser feita a alimentação da lenha por porta exclusiva e diretamente na seção de defumação desde que aprovadas pelo SIM.

12. SEÇÃO DE CONGELAMENTO:

Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas não superiores a -25°C (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no menor período possível (inferior a 24 horas). Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terão camada de material de isolamento. O isolamento deverá abranger o piso, as paredes e o teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura. Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e a baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) preferencialmente.

Para estabelecimentos de pequeno porte será admitido o congelamento em freezers domésticos com as seguintes ressalvas:

- a) o freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;
- b) os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras ou de maneira que permita o espaçamento entre eles a fim de acelerar o congelamento.

13. CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS

Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor, com 0,20m (vinte centímetros de espessura).

O isolamento, como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

As paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura. A iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços. As portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) preferencialmente.



Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Só serão transferidos dos túneis/freezers de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no seu interior e/ou a temperatura específica para cada espécie. Nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados) e/ou a temperatura específica de congelamento para cada espécie, até a sua expedição.

Para estabelecimentos de pequeno porte será admitida a estocagem em freezers domésticos, desde que possuam medidor de temperatura externo e que mantenham os produtos nas temperaturas previstas pela legislação.

14. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS:

Esta câmara servirá para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição. Será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento. A temperatura da câmara deverá manter o produto armazenado dentro da temperatura indicada na rotulagem ou em regulamento técnico específico.

Quando o tamanho e a estrutura da câmara de matéria-prima suportar, poderá também ser utilizada para produto pronto desde que devidamente identificado e delimitado.

Os produtos prontos, conforme o memorial descritivo aprovado pelo SIPOA, deverão estar rotulados.

15. CÂMARA DE CURA:

O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos e no memorial aprovado e registrado no SIM.

Esta seção poderá possuir ou não equipamentos para climatização. Quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir câmara de resfriamento específica ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que completamente separada dos recipientes com massas.

16. SEÇÃO DE FATIAMENTO:

O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá seção específica para esta finalidade, isolada das demais seções e obrigatoriamente climatizada, com temperatura ambiente de 10°C (dez graus centígrados), tolerando-se como máxima a temperatura de 16°C (dezesseis graus centígrados).

O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



Nesta seção os produtos receberão a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária.

O fatiamento só será permitido na seção de processamento (manipulação) quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos. Neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

17. SEÇÃO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento, etc. A operação de embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

18. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:

Terá comunicação com a parte externa através de porta com fechamento automático ou telada para evitar a entrada de insetos.

Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.



ANEXO XXVI

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM, FRACIONAMENTO OU PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**1. DEFINIÇÕES:**

I - Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de origem animal o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, industrialização, espostejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal de diferentes classificações, podendo alterar ou não a composição original do produto.

§ 1º Estes deverão estar localizados em setores específicos de Supermercados e Similares, desde que possuam instalações apropriadas para a industrialização de produtos de origem animal correspondente a categoria do produto industrializado.

§ 2º Os estabelecimentos que optarem pelo preparo e comercialização de produtos crus temperados, adicionados de cloreto de sódio e condimentos, ficam obrigados a atender às condições de higiene e rotulagem que garantam a saúde e a devida informação aos consumidores, de acordo com a legislação específica.

§ 3º Os estabelecimentos deverão adotar sistema de controle de identificação de origem, rastreabilidade até o produto final e procedimentos operacionais padrão.

§ 4º Os estabelecimentos deverão adotar procedimentos operacionais padronizados para as atividades de porcionar, manipular, embalar, rotular e comercializar, ficando a critério da responsabilidade técnica a validade dos produtos reembalados, estabelecendo o prazo de validade igual ou inferior ao da peça original como garantia da segurança dos alimentos. Tratando-se de produtos congelados, o prazo de validade dos mesmos quando submetidos ao descongelamento deverá obedecer a rotulagem original do produto para este procedimento.

§ 5º Todo proprietário ou responsável por estes estabelecimentos somente poderão armazenar, manipular, porcionar e vender carnes de animais de abate inspecionado, sendo vedado neste estabelecimento o abate nas suas dependências.

§ 6º Considera-se, para fins desta norma, como *atividade industrial* aquele conjunto de operações e processos que tem como finalidade alterar as características organolépticas e nutricionais de carnes e derivados, não sendo considerada industrialização o porcionamento de carnes e/ou derivados na presença e conforme o pedido do consumidor.

§ 7º É permitido aos estabelecimentos:

- a. Dispor de carnes para comercialização em balcões de auto-atendimento, manipuladas no próprio estabelecimento, desde que mantenha a temperatura adequada do alimento conforme especificado em legislação própria para cada espécie;
- b. Temperar e industrializar carnes, através da adição de temperos, aditivos e/ou conservantes, e comercializar o produto industrializado, desde que o mesmo esteja devidamente autorizado no Serviço de Inspeção Municipal e em conformidade com a legislação vigente.



c. Produzir embutidos frescais mediante autorização do SIM.

2. INSTALAÇÕES:

Tudo o que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

3. EQUIPAMENTOS:

Tudo o que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

4. CARNE:

Por produto cárneo entende-se: as massas musculares maturadas e demais tecidos que a acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos em estabelecimentos registrados no órgão competente.

5. CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas Gerais para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal e as seguintes seções abaixo especificadas, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

1. SEÇÃO DE RECEPÇÃO DE MATERIAS PRIMAS:

Localizada contínua à câmara de depósito de matéria prima ou à sala de desossa ou à sala de processamento, de maneira que a matéria prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma das três dependências relacionadas (quando não houver possibilidade da matéria prima chegar diretamente à Recepção, o trajeto, bem como o modo de transporte, será previamente autorizado pelo SIM). Será obrigatoriamente coberta.

Toda a matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento emitido por órgão competente e aceito pelo SIM.

2. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MATERIA PRIMA:

A indústria que recebe e usa matéria prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento.

Existirão no interior da câmara de resfriamento, quando necessário, prateleiras e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido o uso de madeira ou equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

3. CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS PARA MATERIA PRIMA:

As indústrias que recebem matéria prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

4. SALA DE DESSOA:

A sala de desossa possuirá as seguintes características:

- a. O pé-direito deverá ser suficiente, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças;
- b. Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se até 16°C durante os trabalhos;
- c. Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;
- d. As paredes e o teto poderão também ser totalmente em isopainéis, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;
- e. As portas deverão ser mantidas sempre fechadas, recomendando-se o fechamento automático.



- f. Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento (quando houver), a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens.
- g. Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de desossa, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução dos trabalhos de embalagem secundária, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor;
- h. Possuir no mínimo 01 (um) higienizador de utensílios e lavador de mãos, conforme as normas. Quando não possuir higienizador de utensílios, o estabelecimento deve possuir outro método que garanta a higienização dos utensílios durante as operações, previamente aprovado pelo SIM.

5. SEÇÃO DE MANIPULAÇÃO E DE CONDIMENTOS:

Localizar-se-á contígua à sala de desossa e destina-se a manipulação e ao armazenamento de condimentos para preparo de produtos temperados, empanados e embutidos frescos, podendo comunicar-se diretamente com esta através de porta, óculo ou qualquer outro meio aprovado pelo SIM. Possuirá equipamentos específicos para a atividade, não sendo permitida a reutilização de embalagens anteriormente utilizadas para outros fins.

Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos da poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção. Caso possuir área insuficiente, os condimentos deverão ser armazenados em sala específica, a qual deve comunicar-se à sala de manipulação.

Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de desossa/processamento, desde que aprovado pelo SIM.

É proibida a realização de desossa ao mesmo tempo em que é realizada a manipulação/preparação das carnes.

Será admitido o uso de calor, conforme a tecnologia do produto, desde que haja espaço suficiente e este procedimento não ocorra concomitantemente à desossa ou manipulação.

6. SEÇÃO DE CONGELAMENTO:

Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas não superiores a -25 °C (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no menor período possível (inferior a 24 horas).

Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terão camada de material de isolamento. O isolamento deverá abranger o piso, as paredes e o teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e a baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) preferencialmente. Para estabelecimentos de pequeno porte será admitido o congelamento em freezers domésticos com as seguintes ressalvas:

- a) o freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;
- b) os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras ou de maneira que permita o espaçamento entre eles a fim de acelerar o congelamento.

7. CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS

Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor, com 0,20m (vinte centímetros de espessura).

O isolamento, como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.





As paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura. A iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços. As portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) preferencialmente.

Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Só serão transferidos dos túneis/freezers de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no seu interior e/ou a temperatura específica para cada espécie. Nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados) e/ou a temperatura específica de congelamento para cada espécie, até a sua expedição. Para estabelecimentos de pequeno porte será admitida a estocagem em freezers domésticos, desde que possuam medidor de temperatura externo e que mantenham os produtos nas temperaturas previstas pela legislação.

8. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS:

Esta câmara servirá para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição. Será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento. A temperatura da câmara deverá manter o produto armazenado dentro da temperatura indicada na rotulagem ou em regulamento técnico específico.

Quando o tamanho e a estrutura da câmara de matéria-prima suportar, poderá também ser utilizada para produto pronto desde que devidamente identificado e delimitado.

Os produtos prontos conforme o memorial descritivo aprovado pelo SIPOA, deverão ser rotulados.

O balcão expositor refrigerado poderá ser utilizado como câmara de estocagem de produtos prontos, desde que devidamente higienizado, organizado e identificado.



ANEXO XXVII

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA MICRO USINAS DE BENEFICIAMENTO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE LEITE

- A. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento de Víctor Graeff, só concederá registro às Micro Usinas de Beneficiamento e Industrialização de Leite quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por este Setor antes do início de qualquer obra e após análise de vistoria.
- B. As Micro Usinas de Beneficiamento e Industrialização de Leite que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.

C. DEFINIÇÕES:

1. MICRO USINAS DE BENEFICIAMENTO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE LEITE E DERIVADOS:

O estabelecimento dotado de dependências e equipamentos com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo, bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 3000 (três mil) litros diários beneficiados.

2. INSTALAÇÕES:

Tudo que diz respeito ao setor de construção civil, de recepção, sala de beneficiamento e industrialização, sistemas de frio, expedição, e outras instalações.

3. EQUIPAMENTOS:

Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios necessários para o beneficiamento e a industrialização do leite.

4. BENEFICIAMENTO DE LEITE:

Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento tecnológico desde o recebimento, a seleção, por ocasião da entrada no estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo as seguintes operações, seleção, filtração, pré-resfriamento, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, envase e acondicionamento do leite fluido e qualquer prática tecnicamente aceitável de transformação do leite em subprodutos.

5. CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas Gerais para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal e também, as seguintes seções abaixo especificadas, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

1. SEÇÃO DE RECEPÇÃO:

Deverá existir uma sala para recepção do leite, análise de laboratório e higienização de tarros e demais utensílios utilizados para o transporte do leite. A recepção deverá apresentar área compatível com a capacidade de recepção de leite do estabelecimento e deverá ser coberta com estrutura metálica e/ou de



alumínio, ou outro material aceito pelo SIPOA com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

2. LABORATÓRIO:

O laboratório para as análises do leite recebido deverá estar localizado de maneira estratégica, próximo à plataforma de recepção de leite, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite. A Inspeção Municipal deverá, periodicamente, aferir a eficácia do controle de qualidade analítico realizado pela empresa, através da remessa de amostras a laboratórios oficiais.

3. SEÇÃO DE BENEFICIAMENTO:

Serão permitidos os processos de pasteurização lenta e/ou rápida para o beneficiamento de leite fluido e industrialização de derivados.

O equipamento para pasteurização deverá apresentar-se convenientemente instalado, em perfeito funcionamento, possuir controle de temperatura e apresentar eficiência comprovada por Órgão Oficial Competente aceito pelo SIM.

As conexões e tubulações deverão ser de aço inoxidável ou outro material aceito pelo SIM.

A seção de beneficiamento do leite "in natura" deverá localizar-se próxima aos tanques de armazenamento e estes das máquinas de envasar.

Para a industrialização, a área deve ser suficiente, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, facilitar os trabalhos de inspeção, de manipulação de matérias-primas e elaboração de produtos e subprodutos. Deverão ser dotadas ainda de misturador de água/vapor ou outro equipamento gerador de água quente, conforme a necessidade do estabelecimento.

As dependências de ambas as seções deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima até sua expedição.

Dependendo do tipo do produto fabricado, deverá possuir depósito de ingredientes.

As embalagens utilizadas nos trabalhos diários deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

A armazenagem de produtos não comestíveis deverá ser separada dos produtos comestíveis.

Todas as dependências onde são manipulados e/ou elaborados produtos comestíveis deverão dispor de pias com acionamento não manual, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha descartável e coletor de toalhas usadas acionado a pedal.

4. ESTOCAGEM:

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de sistemas produtores de frio, bem como depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem uma sequência adequada em relação ao beneficiamento e a expedição.

Os sistemas produtores de frio deverão atingir as temperaturas exigidas, bem como o grau higrométrico desejado para cada produto. Em todos os casos serão instalados termômetros externos. Quando a tecnologia do produto exigir, deverá ser instalado higrômetro nas câmaras de maturação de queijos.

Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aceito pelo SIM, não se permitindo o contato direto do produto com as paredes e o piso, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado. Os produtos que exigirem a estocagem com frio deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

As Câmaras frias poderão ser substituídas por outro sistema de frio aprovado pelo SIM.

5. CÂMARAS DE RESFRIAMENTO:

O estabelecimento deve possuir instalações de frio com câmaras em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. As câmaras frias deverão atingir as temperaturas exigidas e em todos os casos serão instalados termômetros externos.



Em se tratando de freezers, estes deverão apresentar dispositivos de controle de temperatura, e, quando as necessidades tecnológicas exigirem câmaras frigoríficas, estas serão construídas obedecendo o previsto nas Normas Técnicas Gerais para estabelecimentos fabricantes de Produtos de Origem Animal. Poderá ser utilizado outro sistema de frio aprovado pelo SIM.

6. EXPEDIÇÃO:

A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional rationalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de “óculo”. Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

7. SALA DE MÁQUINAS:

A sala de máquinas deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências. Recomenda-se, para melhor arejamento, que as paredes externas, quando existentes, sejam em elemento vazado.

6. TRANSPORTE:

1. MATÉRIA-PRIMA:

Para proteger a matéria-prima do sol, da poeira e de outros agentes que lhe sejam prejudiciais, exige-se a instalação de abrigos, mesmo que rústicos, para tarros contendo leite. Estes serão transportados em veículos providos de toldo ou lona sobre armação. Proíbe-se a medição e transvase do leite em estradas e/ou ambientes que o exponha a contaminações.

Juntamente com os tarros de leite não poderá ser transportado qualquer produto, mercadoria ou animais que possam comprometer a qualidade do leite.

2. PRODUTOS:

Devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, os produtos deverão ser transportados em veículos adequados, e quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

7. LOCALIZAÇÃO DOS ESTÁBULOS E ANEXOS:

Quando houver, estábulos, pocilgas, silos, depósitos de feno e outras fontes que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados o mais distante possível ou de forma que os ventos predominantes e a topografia do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanções aos locais onde são recebidos, beneficiados e industrializados os produtos utilizados na alimentação humana.

**ANEXO XXVIII****NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA
MICRO QUEIJARIAS:**

A. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento de Vítor Graeff, apenas concederá registro às Micro Queijarias quando seus projetos de construção forem aprovados por esse Setor e após análise de vistoria.

B. As Micro Queijarias que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIPOA antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.

C. DEFINIÇÕES:**1. QUEIJO ARTESANAL:**

Produto fabricado em pequena escala a partir do leite obtido de animais sadios, beneficiado no estabelecimento de origem, de acordo com os processos tradicionais que lhe confira consistência, coloração e sabor próprios.

2. MICROQUEIJARIAS:

O estabelecimento de pequeno porte com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de beneficiamento de 500 (quinhentos) litros por dia.

3. INSTALAÇÕES:

Tudo que diz respeito ao setor de construção civil, de recepção, sala de beneficiamento e industrialização, sistemas de frio, expedição, e outras instalações.

4. EQUIPAMENTOS:

Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios necessários para o beneficiamento e a industrialização do leite para a obtenção do "queijo artesanal".

5. BENEFICIAMENTO DE LEITE:

Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento tecnológico desde o recebimento, a seleção, por ocasião da entrada no estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo as seguintes operações, seleção, filtração, pré-resfriamento, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, envase e acondicionamento do leite fluido e qualquer prática tecnicamente aceitável de transformação do leite em subprodutos.

6. LOCALIZAÇÃO DOS ESTÁBULOS E ANEXOS:

Os estábulos, pociegas, silos, depósitos de feno e outras fontes que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados o mais distante possível ou de forma que os ventos predominantes e a topografia do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanações aos locais onde são recebidos, beneficiados e industrializados os produtos utilizados na alimentação humana.



OBS. 1- Estes estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de Boas Práticas de Fabricação de Produtos de Origem Animal e Boas Práticas Agropecuárias.

OBS. 2- O leite utilizado na produção do Queijo Artesanal, deverá ser obtido em propriedade participante do Programa de Controle e Erradicação de Tuberculose e Brucelose.

OBS. 3- O leite da segunda ordenha deverá ser submetido a resfriamento em tanques de imersão ou expansão, devendo este estar localizado em área contígua, porém separada da sala de ordenha e, preferencialmente, canalizado através de tubulação sanitária de material aceito pelo SIM até a Microqueijaria. O local para a instalação do tanque de imersão ou expansão para armazenagem do leite deve ser mantido em condições de limpeza e de higiene, devendo, ainda, ser coberto, arejado, pavimentado, recomendando-se o isolamento através de paredes. Será admitido o uso de tarros para o transporte do leite da sala de ordenha até o tanque de resfriamento e/ou microqueijaria, desde que estes sejam de material aceito pelo SIM, permaneçam limpos antes e após a utilização e fiquem armazenados em local adequado, limpo e que não represente fonte de contaminação da matéria-prima.

7. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:

O conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas microqueijarias a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos e demais legislações vigentes.

8. BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS:

As práticas de manejo, sanidade e higiene adotadas durante todo o processo de produção do leite para a obtenção de um produto adequado ao consumo e que reduzam a possibilidade de transmissão de agentes infecciosos.

9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DE MICROQUEIJARIAS:

As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas Gerais para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal e também, as seguintes seções abaixo especificadas, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

1. LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:

Em todos os locais onde são realizadas as operações de beneficiamento e industrialização do leite deverão existir lavatórios de mãos, com torneiras com acionamento não manual, providos de sabão líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor de toalhas usadas, acionado à pedal.

2. MESSAS:

Todas as mesas deverão ser de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares.

3. NATUREZA DO MATERIAL:

O material empregado na constituição de equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser de material impermeável, de fácil higienização, aceitos pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

Deverão apresentar resistência frente às repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos.

Não será permitida a presença de qualquer tipo de tecido (panos, toalhas, etc.) nas dependências da Microqueijaria e seus anexos, exceto para o uso na dessoragem dos queijos, devendo estes serem constituídos de material próprio para essa finalidade.

4. LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:



A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, apresentando afastamento mínimo entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias.

5. SEÇÕES:

1. RECEPÇÃO:

A Microqueijaria poderá ser instalada contígua ao local de ordenha, sem comunicação direta com a área de produção. A comunicação de acesso da matéria-prima do local de ordenha para a microqueijaria deverá ser realizada através de tubulação sanitária de material aceito pelo SIM, até o tanque de recepção. Em caso de uso de tarros, os mesmos deverão ser transportados da sala de ordenha até o local de recepção do leite.

Quando a sala de ordenha não estiver localizada na mesma Unidade de Processamento, a Micro Queijaria deverá dispor de dependência estruturalmente adequada para a recepção do leite, a qual deverá atender aos requisitos abaixo:

- a) Provista de cobertura resistente e de fácil higienização, não sendo permitido o uso de madeira;
- b) Possuir piso impermeável e de fácil higienização;
- d) Dispor de tanque de recepção de leite constituído de aço inoxidável com filtro.

O leite recebido deverá ser submetido à pesquisa de antibióticos. Para tanto se faz necessária a previsão de local estruturalmente adequado para a realização dos testes. Mediante apresentação de Atestados de Assistência Técnica, poderá ser dispensada a pesquisa de resíduos de antibióticos no leite destinado à fabricação de Queijo Artesanal.

As análises de rotina e controle de qualidade do leite cru utilizado no processamento deverão obedecer a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 62, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2011 ou a que vier a substituí-la, e deverão ser realizadas conforme o cronograma de análises oficiais do Serviço de Inspeção.

A Microqueijaria fica dispensada da obrigatoriedade de possuir laboratório próprio, desde que realize os testes de rotina necessários em laboratórios credenciados pelo SIM.

2. BENEFICIAMENTO:

Serão permitidos os processos de pasteurização lenta e/ou rápida para o beneficiamento de leite destinado à fabricação de Queijo Artesanal.

O equipamento para pasteurização deverá apresentar-se convenientemente instalado, em perfeito funcionamento, possuindo dispositivos para o controle de tempo e de temperatura.

As conexões e tubulações deverão ser de material sanitário aceito pelo SIM.

Somente será permitida a utilização de leite sem pasteurização para a produção de Queijos Artesanais Coloniais, se os processos tecnológicos estiverem em conformidade com os requisitos dispostos na Portaria nº 146 de 07 de março de 1996 - MAPA, Instrução Normativa nº 30, de 07 de agosto de 2013- MAPA e demais atos complementares ou substitutivos.

As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima, beneficiamento, industrialização, câmaras de maturação, armazenagem e expedição, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

Todas as dependências internas e externas deverão dispor de coletores de resíduos, com capacidades suficientes para atender as necessidades diárias, devendo possuir identificação para o fim a que se destinam, providos de tampas acionadas a pedal.

O leite pasteurizado deverá ser submetido à pesquisa de fosfatase e de peroxidase. Para tanto, se faz necessária a previsão de local estruturalmente adequado para a realização dos testes.

3. HIGIENIZAÇÃO DE RECIPIENTES E UTENSÍLIOS:

A Microqueijaria poderá realizar a higienização de equipamentos e utensílios ao final do processamento, na própria seção de produção.

**4. MATURAÇÃO E ESTOCAGEM:**

A maturação e estocagem de queijos serão realizadas em local que atenda as condições de temperatura e umidade definidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico do queijo a ser produzido. Os sistemas produtores de frio, quando necessários, deverão atingir as temperaturas exigidas e em todos os casos serão instalados termômetros externos.

Todas as áreas de estocagem (produtos, ingredientes, recipientes, pesos para prensas, embalagens, produtos químicos, etc.), deverão dispor de estrados plásticos removíveis, não sendo permitindo o contato direto dos produtos com as paredes e o piso, mesmo que embalados, envasados e/ou acondicionados.

Os produtos que exigirem a estocagem com frio deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

Admite-se o uso de madeira em prateleiras empregadas para a maturação de queijos. As mesmas deverão apresentar-se limpas, claras, novas e sem pinturas.

5. SISTEMAS DE RESFRIAMENTO:

O estabelecimento deve possuir instalações de frio com câmaras em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. As câmaras frias deverão atingir as temperaturas exigidas e em todos os casos serão instalados termômetros externos.

Em se tratando de freezers, estes deverão apresentar dispositivos de controle de temperatura, e, quando as necessidades tecnológicas exigirem câmaras frigoríficas, estas serão construídas obedecendo ao previsto nas Normas Técnicas Gerais para estabelecimentos fabricantes de Produtos de Origem Animal.

Poderá ser utilizado outro sistema de frio aprovado pelo SIM.

6. EXPEDIÇÃO:

A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída dos produtos do estabelecimento, a qual poderá ser realizada através de "óculo".

7. TRANSPORTE DO QUEIJO ARTESANAL:

Os produtos deverão ser transportados em veículos adequados e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

Poderão ser utilizadas caixas isotérmicas, desde que estas sejam de uso exclusivo do estabelecimento e para esta finalidade e permaneçam em bom estado de conservação, limpas e desinfetadas frequentemente.

**ANEXO XXIX****NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA
FÁBRICAS DE LATICÍNIOS:**

- A. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento de Vítor Graeff, só concederá registro às Fábricas de Laticínios quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por este setor antes do início de qualquer obra.
- B. As Fábricas de Laticínios que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do S.I.M. deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM, antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

DEFINIÇÕES:**I- FÁBRICA DE LATICÍNIOS:**

Assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios.

II- INSTALAÇÕES:

Tudo que diz respeito ao setor de construção civil da plataforma de recepção, laboratório, salas de industrialização, câmaras frigoríficas, sala de expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, anexos e outras instalações, sistemas de água, esgotos, vapor, etc.

III- EQUIPAMENTOS:

Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de beneficiamento e industrialização do leite.

IV- BENEFICIAMENTO DE LEITE:

Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento tecnológico desde a seleção, por ocasião da entrada no estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações, seleção, pré-resfriamento, filtração, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração industrial, envase, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis de transformação.

V- LOCALIZAÇÃO DOS ESTÁBULOS E ANEXOS:

Os estábulos, pociegas, silos, depósitos de feno e outras fontes que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados o mais distante possível ou de forma que os ventos predominantes e a topografia do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanações aos locais onde é recebida e industrializada a matéria-prima.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas Gerais para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal e também, as seguintes seções abaixo especificadas, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

1.1. PRÉDIO INDUSTRIAL:**1. RECEPÇÃO:**



A recepção deverá localizar-se em plataforma situada a 0,80 m do solo, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção de leite do estabelecimento. A sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aceito pelo SIM, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

Em recepção não totalmente automatizada, há necessidade de prever-se um local adequado para a guarda dos vasilhames já higienizados.

Em estabelecimentos que recebem leite em latões em volume superior a 5.000 (cinco mil) litros diários exige-se a instalação de higienização automática de vasilhame, sendo que na última fase é obrigatório o tratamento com ar seco.

Quando a recepção for superior a 10.000 (dez mil) litros diários, o recebimento será realizado através de esteira automática ou de roletes para transporte de vasilhames, com desvio e tanque para leite ácido, balança para pesagem do leite, pingadeira e máquina de lavar latões.

Para recepção superior a 20.000 (vinte mil) litros diários será necessário balança de prato duplo, sempre protegida com tela milimétrica de aço inoxidável, fixada em suporte metálico.

A recepção de vasilhames é considerada área "suja", havendo necessidade de ser separado das seções de industrialização.

A recepção de caixas plásticas para acondicionamento de leite pasteurizado e outros produtos, deverá ser localizada em dependência adequada e separada, de modo a facilitar o recebimento pela plataforma e proporcionar uma boa sequência em relação ao envase dos produtos.

As caixas terão de ser eficientemente higienizadas, e, quando o estabelecimento produzir volume superior a 5.000 (cinco mil) litros/dia de leite pasteurizado, serão exigidas máquinas próprias para a higienização das mesmas.

A recepção e a seleção do leite de retorno para aproveitamento condicional serão feitas nestas dependências, havendo necessidade de água em abundância para lavagem externa das embalagens, de tanques para o leite e de coletores para as embalagens, após o seu esvaziamento. Este setor, por ser considerado área "suja", deverá ser independente.

2. BENEFICIAMENTO:

Os equipamentos destinados ao beneficiamento do leite constarão de: tanques de acúmulo dotados de tampa, tanque exclusivo para leite ácido, bomba sanitária, filtro de linha e/ou padronizador, tanque de equilíbrio, pasteurizador e, opcionalmente, homogeneizador, resfriador e esterilizador conforme a necessidade, a cargo do SIM.

Os estabelecimentos, conforme a necessidade e linha de produção deverão ter equipamento específico para desnate de leite ácido, ficando dispensado somente para postos de refrigeração, desde que o leite ácido seja transportado para outro estabelecimento sob inspeção Estadual em tanques separados e devidamente lacrados, ou em latões também lacrados e identificados, ou ainda, quando para devolução ao produtor, após desnaturação.

Para leite de consumo (leite pasteurizado envasado) os pasteurizadores deverão apresentar-se convenientemente instalados, em perfeito funcionamento, possuir controle de temperatura e apresentar eficiência comprovada pelo Órgão Oficial Competente.

Para a industrialização de derivados, aceitam-se os dois tipos de pasteurização (rápida ou lenta), desde que o processo seja realizado em equipamentos cuja eficiência seja, também comprovada pelo Órgão Oficial Competente.

As conexões e tubulações deverão ser de aço inoxidável ou outro material aceito pelo SIM.

A seção de beneficiamento deverá localizar-se próxima dos tanques de armazenamento e estes das máquinas de envasar.

3. INDUSTRIALIZAÇÃO:

As dependências de industrialização deverão ser amplas, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção, de manipulação de matérias-primas, elaboração de



produtos e subprodutos. Deverão ser dotadas ainda de misturador de água/vapor ou outro equipamento gerador de água quente, conforme a necessidade do estabelecimento.

As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima, câmaras frias, câmaras de maturação, seção de embalagem, armazenagem e expedição. Dependendo do tipo do produto fabricado, deverá possuir depósito de ingredientes.

As embalagens utilizadas nos trabalhos diários deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

A fabricação de produtos não comestíveis ficará separada dos produtos comestíveis.

Todas as dependências onde são manipulados e/ou elaborados produtos comestíveis deverão dispor de pias acionadas com o pé ou joelho ou outro mecanismo que não utilize o fechamento manual, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha descartável e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal. O beneficiamento e a industrialização poderão ser feitos na mesma sala.

4. ESTOCAGEM:

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de câmaras frias, bem como depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem sequência adequada em relação à industrialização e à expedição.

As câmaras frias deverão atingir as temperaturas exigidas, bem como o grau higrométrico desejado para cada produto. Em todos os casos serão instalados termômetros externos, além de higrômetros para as câmaras de maturação de queijos.

Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo SIM, não se permitindo o contato direto do produto com as paredes e o piso, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado. Os produtos que exigirem a estocagem em câmaras frias deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

As Câmaras frias poderão ser substituídas por outro sistema de frio aprovado pelo SIM.

5. CÂMARAS DE RESFRIAMENTO:

O estabelecimento deve possuir instalações de frio com câmaras em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

As câmaras frias deverão atingir as temperaturas exigidas, bem como o grau higrométrico para cada produto. Em todos os casos serão instalados termômetros externos, além de higrômetros para as câmaras de maturação de queijos.

As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo certas normas tais como:

- As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.
- Possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior.

A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos dois casos terão isolamento com 0,10m (dez centímetros) de espessura de isopor, podendo ser usado também como material de isolamento, com melhor resultado que o isopor, a resina de poliuretano expandindo. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto.

Quando construídas em alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 100 lux ao nível do produto.

6. EXPEDIÇÃO:

A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída dos produtos do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de "óculo". Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores.



7. LABORATÓRIO:

O laboratório para as análises físico-químicas e microbiológicas do leite recebido, bem como dos produtos prontos, deverá estar localizado de maneira estratégica, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite e expedição do produto final.

O Serviço de Inspeção Municipal poderá requerer à indústria a realização de análises especiais em instituições públicas ou privadas, visando obter informações técnicas resultantes de metodologias analíticas mais sofisticadas, que normalmente não seriam conseguidas nos laboratórios das indústrias.

A Inspeção Municipal deverá, periodicamente, aferir a eficácia do controle de qualidade analítico realizado pela empresa, através da remessa de amostras a laboratórios oficiais.

8. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E BANDEJAS:

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta seção, que terá tanques inox ou de fibra de vidro liso e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos galvanizados.

2. SALA DE MÁQUINAS:

A sala de máquinas deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes completas. Recomenda-se, para melhor arejamento, que as paredes externas, quando existentes, sejam em elemento vazado tipo "combogó".

3. DO TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA:

Para proteger a matéria-prima do sol, da poeira e de outros agentes que lhe sejam prejudiciais, exige-se a instalação de abrigos, mesmo que rústicos, para os latões contendo leite, sendo ocaso.

Estes serão transportados em veículos providos de toldo ou lona sobre armação.

Proíbe-se a medição e transvase do leite em estradas e/ou ambientes que o exponha a contaminações.

Com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto, mercadoria ou animais que possam comprometer a qualidade do leite.

**ANEXO XXX****NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS:**

- A. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento de Vítor Graeff, só concederá registro às unidades de beneficiamento de leite e derivados quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por este setor antes do início de qualquer obra.
- B. As unidades de beneficiamento de leite e derivados que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do S.I.M. deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM, antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

DEFINIÇÕES:

I. **UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS:** é considerado o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

II. **INSTALAÇÕES:** tudo que diz respeito ao setor de construção civil das seções de recepção, manipulação ou fracionamento, envase, armazenamento, expedição e dependências anexas como: setor administrativo, sanitários, vestiários, anexos e outras instalações, envolvendo também sistemas de água, esgotos, vapor, etc.

III. **EQUIPAMENTOS:** tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de manipulação e envase dos produtos.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

As características gerais deverão abedecer às Normas Técnicas Gerais para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal e também, as seguintes seções abaixo especificadas, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

2. ÁREA CONSTRUÍDA:

Deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

3. NATUREZA DO MATERIAL:

O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira. Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes. Não será permitido modificar características dos equipamentos sem prévia autorização do SIM, nem operá-los acima de suas capacidades.



4. LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento mínimo de 0,80 entre si e em relação as paredes, colunas e divisórias.

5. SEÇÕES:

1. PRÉDIO INDUSTRIAL:

1. RECEPÇÃO:

A entrada de produtos nas dependências industriais deverá ser feita através de óculo ou outro meio que facilite a operacionalização das atividades industriais. Os produtos serão armazenados em câmaras frigoríficas ou freezers, os quais deverão dispor de termômetros externos para controle de temperatura, e localizar-se-ão na seção de recepção de produtos para posterior manipulação e envase.

Obs.: Os Entrepastos de Laticínios registrados no SIM somente estarão autorizados a receber e manipular produtos com Inspeção Estadual e/ou Federal.

2. SEÇÃO DE MANIPULAÇÃO DOS PRODUTOS:

Esta seção deverá localizar-se isolada das demais, obedecendo a um fluxograma racionalizado em relação às seções de recepção, armazenamento e expedição dos produtos. Será obrigatória a climatização desta seção, que deverá manter a temperatura ambiente entre 14°C (quatorze graus centígrados) e 16°C (dezesseis graus centígrados), quando as conveniências de ordem tecnológica dos produtos assim o indicarem, e a cargo do SIM.

3. ESTOCAGEM:

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de câmaras e/ou freezers, bem como depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem sequência adequada em relação às seções de manipulação e expedição dos produtos. As câmaras frias e/ou freezers deverão atingir as temperaturas exigidas. Deverão ser instalados termômetros externos. Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo SIM, não se permitindo o contato direto do produto com as paredes, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado. Os produtos que exigirem a estocagem em câmaras frias deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

4. CÂMARAS DE RESFRIAMENTO:

O estabelecimento deve possuir instalações de frio e/ou câmaras em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Estes deverão atingir as temperaturas exigidas. Em todos os casos serão instalados termômetros externos. As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo certas normas tais como: As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza. Possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior. A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos dois casos terão isolamento com 0,10m (dez centímetros) de espessura de isopor, podendo ser usado também outro material de isolamento. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto.

Quando construídas em alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização. A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 100 lux ao nível do produto.

5. EXPEDIÇÃO:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE VÍCTOR GRAEFF



A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de "óculo". Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores.

6. LABORATÓRIO:

O Serviço de Inspeção Municipal poderá requerer à indústria a realização de análises especiais em instituições públicas ou privadas, visando obter informações técnicas resultantes de metodologias analíticas mais sofisticadas, que normalmente não seriam conseguidas nos laboratórios das indústrias. A Inspeção Municipal deverá, periodicamente, aferir a eficácia do controle de qualidade analítico realizado pela empresa, através da remessa de amostras a laboratórios oficiais.

7. SEÇÃO DE HIGIENIZADORES DE CAIXAS E BANDEJAS:

O uso de madeira é, também rigorosamente proibido no interior desta seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos ou de qualquer material inox ou de fibra de vidro lisos e de fácil higienização. Não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos galvanizados.

6. TRANSPORTE DOS PRODUTOS:

Devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, os produtos deverão ser transportados em veículo adequados, devidamente registrados no Órgão Competente.



ANEXO XXXI
NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA
GRANJA AVÍCOLA E UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

A - O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento de Víctor Graeff, só concederá relacionamento à granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados, quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por este setor antes do início de qualquer obra.

B - A Granja avícola e a unidade de beneficiamento de ovos e derivados que já estiverem relacionadas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

A. DEFINIÇÕES:

I - GRANJA AVÍCOLA:

O estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

II- UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS:

O estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

III- INSTALAÇÕES:

Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das dependências de recepção, classificação, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários e outras instalações, sistemas de água, esgotos, etc.

IV- EQUIPAMENTOS:

Tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de classificação e envase de ovos.

V- CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas Gerais para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal e também, as seguintes seções abaixo especificadas, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

a. LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:



O estabelecimento deverá estar localizado em área delimitada, afastada de fontes produtoras de mau cheiro ou de locais que possam abrigar insetos, roedores ou qualquer outro animal e deverá:

- Possuir área de terreno suficiente, visando futuras ampliações;
- Estar distante de demais construções ou abrigo de animais;
- Construção própria à finalidade, não devendo estar anexa à residências, porém, quando esta situação ocorrer, não será permitida a comunicação entre os dois prédios;
- Afastado das vias públicas, preferencialmente a uma distância mínima de 05 (cinco) metros.
- Fácil acesso e circulação interna;
- Dispor de facilidade para abastecimento de água potável, instalação de fossas sanitárias ou rede de esgotos industriais e sanitários;
- Área do estabelecimento delimitada, impossibilitando a entrada de animais e pessoas estranhas.

b. ÁREA CONSTRUÍDA:

Deverá ser compatível com a capacidade de recebimento de ovos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

c. INSTALAÇÕES:

Deverá dispor de dependências para:

- Recepção e seleção de ovos;
- Classificação e Ovoscopia, envase e armazenamento do produto embalado;
- Depósito para material de envase e rotulagem;
- Dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição;
- Vestiários e sanitários.

As áreas destinadas à recepção e expedição de ovos deverão apresentar-se preferencialmente cobertas, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

VI- EQUIPAMENTOS:

Basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIPOA.

Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, carrinhos e outros continentes que recebem produtos comestíveis, deverão ser de aço inoxidável ou outro aprovado previamente pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira, exceto o equipamento de classificação manual de ovos. Caixas e bandejas poderão ser de plástico apropriado às finalidades.

a. DAS CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS:

É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do SIM.

b. LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.

**ANEXO XXXII****NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS
PARA ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

A) O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento de Vítor Graeff, só concederá relacionamento aos **ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**, quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por este Setor, antes do início de qualquer obra.

B) Os **ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS** que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

C) DEFINIÇÕES:

I. UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS: entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

II. ENTREPOSTO DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS : entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

III. INSTALAÇÕES: Tudo o que diz respeito ao setor de construção civil das dependências de recepção, beneficiamento, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários e outras instalações, sistemas de água, esgotos, etc.

IV. EQUIPAMENTOS: Tudo o que diz respeito ao maquinário e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de beneficiamento do mel.

**INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DOS
ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS:**

As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas Gerais para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal e também, as seguintes seções abaixo especificadas, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

1. LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:



O estabelecimento poderá estar localizado em área rural ou urbana, desde que atenda aos seguintes requisitos:

- Área de terreno suficiente;
- Distante de construções ou abrigo de animais;
- Construção própria à finalidade, não devendo estar anexa a residências; porém, quando esta situação ocorrer, não será permitida a comunicação entre os dois prédios;
- Fácil acesso e circulação interna;
- Dispor de facilidade para abastecimento de água potável, instalação de fossas sanitárias ou rede de esgotos industriais e sanitários;

A construção destinada às operações de Extração, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem deverá ser localizada afastada da área do terreno onde se situa o colmeal, podendo, inclusive, estar localizada em zona urbana, uma vez ouvidas as autoridades competentes com relação a códigos de posturas, saúde pública e defesa do meio ambiente.

2. ÁREA CONSTRUÍDA:

Deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

3. INSTALAÇÕES:

Deverá dispor de dependências para:

- Recepção e Extração
- Filtração, decantação, classificação e envase do produto;
- Depósito para material de envase e rotulagem;
- Estocagem e Expedição.

As áreas destinadas à recepção e expedição do mel deverão apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

4. LAVATÓRIO DE MÃOS E HIGIENIZADORES:

Nos locais onde são realizadas as operações de recebimento, beneficiamento e envase do mel existirão lavatórios de mãos com fechamento não manual, providos de sabão líquido inodoro, água potável e lixeira, acionada à pedal.

5. EQUIPAMENTOS:

Basicamente compõem-se de: desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos e mesas. O material empregado deverá ser de aço inoxidável ou outro autorizado pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

- Centrífugas: Deverão ser de aço inoxidável ou material plástico atóxico, ou outro material autorizado pelo SIM.
- Desoperculadores: Deverão ser de aço inoxidável e aço cromado/estanhado, permitindo-se cabos de material plástico.
- Tanques ou mesas de desoperculação, tanque de decantação e depósitos: Mesmo material das centrífugas.
- Filtros de tela de aço inoxidável ou fio de nylon: com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de pano.



- **Tubulações:** Aço inoxidável ou material plástico atóxico, curtas e desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40mm.
- **Mesas e balcões:** deverão ser revestidos de aço inoxidável ou outro material impermeável, resistente, de fácil higienização, tais como azulejos, cerâmica industrial e fórmica. O uso de equipamentos de material plástico atóxico fica condicionado à comprovação, pelo fabricante, de sua inocuidade, mediante apresentação de certificado de análise emitido pelo órgão competente.

6. DAS CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS:

É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem autorização do SIM.

7. LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.

8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

O estabelecimento deverá dispor de água em quantidade que atenda às necessidades industriais, obedecidos os padrões de potabilidade.

Os depósitos de água tratada deverão permanecer fechados, a fim de evitar possíveis contaminações. As mangueiras deverão ser mantidas em suportes, quando fora de utilização.

9. LABORATÓRIO:

O Serviço de Inspeção Municipal poderá requerer ao estabelecimento a realização de análises especiais em instituições públicas ou privadas, visando obter informações técnicas resultantes de metodologias analíticas mais sofisticadas, que normalmente não seriam conseguidas nos laboratórios das indústrias.

A inspeção Municipal deverá, periodicamente, aferir a eficácia do controle de qualidade analítico realizado pela empresa, através da remessa de amostras a laboratórios oficiais.