



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARREIRAS – ESTADO DA BAHIA

Pregão Presencial 006/2012

Processo Adm Nº. 006/2012

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL - Nº. 006/2012; TIPO: Menor Preço por Lote; OBJETO: a Contratação de Empresa Especializada em Controladores de Acesso com Equipamento e EPI'S exigida e fornecimento de Lanches para atender as necessidades do Carnaval 2012 deste Município. Credenciamento das empresas: dia 26/01/2012 às 09h00; LOCAL DE REALIZAÇÃO: Prefeitura de Barreiras – BA, Setor de Licitação; TELEFONES: Fone: (77) 3614-7130 / 3614-7114; Local de Retirada do Edital: PREFEITURA MUNICIPAL DE BARREIRAS, Avenida Clériston Andrade, 729- Centro -Barreiras – BA, mediante pagto de R\$ 100,00(cem reais), junto ao setor de tributos.

Barreiras, Ba – 13 de Janeiro de 2012.


Mey Peres Montano
Pregoeira

ERRATA PREFEITURA MUNICIPAL DE BARREIRAS ESTADO DA BAHIA

EXTRATO DE CONTRATO 002/2012

ONDE SE LÊ: Valor: 80.070,00; DEVE-SE LER: Valor: 86.070,00.

Barreiras, Ba – 16 de Janeiro de 2012.


Mey Peres Montano
PREGOEIRA

RESOLUÇÃO S.A.N.º 001 de Janeiro de 2012

A Prefeita do Município de Barreiras – BA, Srª Jusmari Oliveira, considerando o disposto no art.2º, do Projeto de Lei nº 898/2010, resolve:

Artigo 1º - Baixar as normas técnicas de produção, classificação e as relativas às atividades de fiscalização de produtos de origem animal, conforme texto que segue acompanhado dos anexos:

TÍTULO I
CONDIÇÕES PARA REGISTRO NO SIM

CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO II
OBRIGAÇÕES DA FIRMA

CAPÍTULO III
REGISTRO DE RÓTULOS

CAPÍTULO IV
DA EMBALAGEM

TÍTULO II
DO LEITE E SEUS DERIVADOS

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

CAPÍTULO II
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

TÍTULO III
DA INSPEÇÃO DE AVES E DERIVADOS:

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

CAPÍTULO II

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, OPERAÇÕES E PESSOAL

CAPÍTULO III

INSPEÇÃO ANTE MORTEN - AVES

CAPÍTULO IV

INSPEÇÃO POST MORTEN - AVES

CAPÍTULO IV

INSPEÇÃO POST MORTEN - AVES

CAPÍTULO V

ESQUEMA DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL NOS MATADOUROS DE AVES

CAPÍTULO VI

DESTINOS E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO EM AVES

TÍTULO IV
DO PESCADO E DERIVADOS

CAPÍTULO I
DA CLASSIFICAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS

SEÇÃO I

DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS

SEÇÃO II

DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

CAPÍTULO III

DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

TÍTULO V DOS OVOS E DERIVADOS

CAPÍTULO I DA CLASSIFICAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS CAPÍTULO III DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

TÍTULO VI DO MEL E DERIVADOS

CAPÍTULO I DA CLASSIFICAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS SEÇÃO I DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS SEÇÃO II DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS CAPÍTULO III DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

TÍTULO VII DA INSPEÇÃO SANITÁRIA DE BOVINOS, CAPRINOS E OVINOS E DERIVADOS CÁRNEOS

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

TÍTULO VIII DOS COAGULANTES, CONDIMENTOS E ADITIVOS

CAPÍTULO I DOS COAGULANTES CAPÍTULO II DOS CONDIMENTOS CAPÍTULO III DOS ADITIVOS

TÍTULO IX DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E MULTAS

TÍTULO X DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Artigo 2º - Esta resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Barreiras – BA, 13 de janeiro de 2012


Jusmari Oliveira
Prefeita Municipal.

NORMAS TÉCNICAS SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TÍTULO I CONDIÇÕES PARA REGISTRO NO SIM CAPÍTULO I DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

1- da obrigatoriedade do Registro:

1.1. As empresas só poderão funcionar sob inspeção oficial quando devidamente registradas, salvo aquelas que pela aprovação do comitê encontram-se em fase de registro, a juízo do comitê o tempo aceitável para apresentação de formulários e plantas para devida aprovação.

1.2. Todos os estabelecimentos beneficiadores ou fracionadores de produtos de origem animal, que destinem seus produtos ao comércio municipal estão sujeitos ao registro.

1.3. As fazendas leiteiras, abrigos rústicos de leite, postos de recebimento de leite, postos de desnatação, estábulos leiteiros, apiários deverão ser relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.

1.4. O registro será requerido e processado junto à Secretaria da Agricultura, instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento inicial com termo de compromisso a atender todos dispositivos legais vigentes;

II - pagamento de taxa estipulada pela Secretaria da Agricultura;

III - cópia autenticada do registro da empresa na Junta Comercial do Estado ou similar;

IV - plantas da indústria, compreendendo:

a) planta baixa de cada pavimento, com descrição do fluxo de produção e localização de equipamentos, na escala de 1:100 (um para cem);

b) planta de situação, contendo descrição sobre a rede de esgoto, abastecimento de água, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno, orientação, localização das partes dos prédios vizinhos construídas sobre as divisas do terreno, na escala de 1:500 (um para quinhentos);

c) planta de corte longitudinal e transversal na escala mínima de 1:50 (um para cinquenta);

V - comprovante de inscrição no cadastro geral de contribuinte do Estado;

VI - comprovante de inscrição na Secretaria da Fazenda;

VII - cópia do contrato de constituição de sociedade;

VIII - cópia do contrato de prestação de serviços com responsável técnico;

IX - memoriais descritivos, com informes econômico-sanitários da indústria a ser construída, de acordo com modelo fornecido pela Secretaria da Agricultura;

X - documento fornecido pela secretaria de Meio Ambiente e Turismo, permitindo a construção da indústria no local indicado;

XI - laudo de vistoria firmado por técnico da Secretaria da Agricultura.

Parágrafo único. As plantas, a que se refere o inciso IV deste artigo, deverão atender às seguintes instruções:

a) nos estabelecimentos novos, cor preta;

b) nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar:

1. cor preta para as partes a serem conservadas;

2. cor vermelha para as partes a serem construídas;

3. cor amarela para as partes a serem demolidas.

1.5. Os projetos, de que trata o artigo anterior, deverão ser apresentados em duas vias, podendo ser em cópias heliográficas, devidamente datadas e assinadas por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

1.6. Em se tratando de estabelecimentos pequenos, para estudo preliminar, poderão ser aceitos croquis ou desenhos em



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

substituição às plantas citadas nos artigos anteriores.

1.7. Para a construção de novos estabelecimentos, será obrigatório:

I - exame prévio do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria da Agricultura;

II - apresentação dos projetos, nas escalas e cores previstas neste Decreto, acompanhados dos memoriais descritivos das obras a serem realizadas, bem como dos equipamentos a serem instalados;

§ 1º O pedido de aprovação prévia do terreno deverá ser instruído, com laudo de inspeção, fornecido por técnico em inspeção, exigindo-se, conforme o caso, a planta detalhada de toda a área.

§ 2º Tratando-se de registro de estabelecimento que se encontra sob inspeção municipal, poderá ser realizada uma nova inspeção sanitária de todas as suas dependências, conhecendo a situação em relação a terreno, instalação, equipamentos, metragens de pés-direitos, natureza e estado de conservação das paredes, pisos, tetos, bem como das redes de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se, detalhadamente, a procedência, captação, distribuição, canalização e escoadouro.

1.8. Não será permitido o início de construção, ampliação ou remodelação de estabelecimentos sujeitos à Inspeção, sem que os projetos tenham sido aprovados pela Secretaria da Agricultura, acompanhados das respectivas aprovações dos órgãos ambientais e secretaria de obras do município

1.9. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é indispensável, para efeito de registro, a apresentação prévia do boletim oficial de exame da água de abastecimento, que deverá se enquadrar nos padrões de potabilidade determinados pela legislação vigente

§ 1º Mesmo que o resultado da análise seja favorável e o estabelecimento se encontre em área de risco, a Secretaria da Agricultura poderá exigir o tratamento da água utilizada na indústria.

1.10. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, a Secretaria da Agricultura autorizará a expedição do Título de Registro, devendo constar o número, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização (Estado, Município, Cidade, Vila e Povoado) e outros detalhes necessários.

Parágrafo único. Na hipótese de a Secretaria da Agricultura emitir o Título de Registro Provisório, constará obrigatoriamente a data limite de sua validade.

1.11. O estabelecimento que interromper seu funcionamento por período superior a 12 (doze) meses poderá ter o seu registro cancelado e, para reiniciar suas atividades, será obrigatória a inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Cancelado o registro, todo material pertencente ao Município, inclusive de natureza científica, arquivos e carimbos oficiais de Inspeção Municipal Estadual serão recolhidos pelo órgão de inspeção sanitária da Secretaria da Agricultura.

1.12. Em toda e qualquer venda ou arrendamento, deverá ser feita a transferência de responsabilidade do registro para o comprador ou arrendatário com a devida cópia do contrato social da nova empresa junto à Secretaria da Agricultura, no prazo de 30 (trinta dias), ficando este obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao responsável anterior, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 1º A não apresentação dos documentos, previstos no caput deste artigo, acarretará a cassação do respectivo registro, que só será restabelecido após o cumprimento das formalidades legais.

§ 2º Caso o comprador ou arrendatário se recuse a transferir o registro de responsabilidade, deverá o vendedor ou locador fazer imediata comunicação escrita à Secretaria da Agricultura, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 3º Caso o vendedor ou locador proceda à comunicação, a que se refere o parágrafo anterior, e o comprador ou locatário não

apresente dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§ 4º Para os estabelecimentos reunidos em grupos, pertencentes ou não à mesma firma, será respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, de acordo com o disposto no art. 10, exigindo-se apenas a construção isolada das dependências.

CAPÍTULO II

OBRIGAÇÕES DA FIRMA

1. Das Obrigações:

1.1 Constituem obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos:

a) Observar e fazer cumprir todas as exigências contidas nestas normas;

b) Fornecer o material adequado julgado indispensável aos trabalhos da inspeção, inclusive acondicionamento e amostras autênticas para exame laboratorial;

c) Avisar, com antecedência, ao serviço de inspeção, a chegada de gado bem como fornecer todos os dados que sejam por ele solicitados;

d) Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;

e) Fornecer, gratuitamente, alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências;

f) Manter locais apropriados, a juízo da inspeção, para recebimento e guarda de matérias primas de outros estabelecimentos inspecionados, ou retorno de centros de consumo, para serem re-inspecionados, matérias primas ou produtos suspeitos;

g) Fornecer, a juízo da inspeção, uma relação atualizada de fornecedores de matéria prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural, no caso de estabelecimentos de leite e derivados.

CAPÍTULO III

REGISTRO DE RÓTULOS

1 Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou contêineres.

2. Os produtos de origem animal a serem fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

3. Considera-se rótulo para efeito do item anterior qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias primas, produtos ou contêineres.

4. Fica a critério do serviço de inspeção permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

5. Os embutidos não enlatados para a venda a granel serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

6. Os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

a. Nome verdadeiro do produto (denominação de venda) em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas nestas normas, ou nome aceito por ocasião da aprovação das formulas;

b. Nome da firma responsável;

c. Nome da firma que tenha completado operações de acondi-



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

cionamento, quando for o caso;

- d. Carimbo oficial da inspeção;
 - e. Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista nestas normas;
 - f. Localização do estabelecimento, especificando o município, rua, número e telefone;
 - g. Marca comercial do produto;
 - h. Data da fabricação e prazo de validade, em sentido horizontal ou vertical. Conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada ou declarada por meio de carimbo, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.
 - l. Peso (bruto e líquido) ou volume;
 - m. Lista de Ingredientes em ordem decrescente de composição;
 - n. A especificação "Indústria Brasileira";
 - o. Demais especificações que a legislação determinar
7. Nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em exposições oficiais desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pela inspeção Municipal federal ou estadual.
8. Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.
9. É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc., da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.
10. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem, de qualidade e denominações impróprias dos produtos.
11. Os rótulos serão impressos, litografados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.
12. As etiquetas usadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados nestas normas e do outro exclusivamente o carimbo da inspeção.

CAPÍTULO IV DA EMBALAGEM

1. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos nestas.
2. Será permitido o envase de leite de consumo em recipientes de volumes diversos, quais sejam 1000, 500 ou 250 ml;
3. As autoridades de saúde pública determinarão as condições de manutenção do leite nos estabelecimentos varejistas.
4. Não podem ser utilizados, em hipótese alguma, se anteriormente foram empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.
5. São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de matérias primas e produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza:
 - a. Estoquinate internamente: sacos de aniagem ou juta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza bem como órgãos e vísceras;
 - b. Sacaria própria para carnes dessecadas;
 - c. Sacaria de aniagem, juta ou outros para produtos destinados à lavoura, a indústria e à alimentação de animais;
 - d. Panos próprios devidamente higienizados, conforme a natureza do produto;
 - e. Tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;
 - f. Películas artificiais aprovadas pelo serviço de inspeção;
 - g. Latas de folha de Flandres para produtos em geral, de acor-

do com as especificações previstas nestas normas;

- h. Vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, os de ferro galvanizado ou estanhado, com liga que contenha até 2% (dois por cento) de chumbo;
- i. Recipientes de madeira ou de papelão;
- j. Papel metálico, papel impermeável ou similar, papel apergaminhado e outros aprovados;
- k. Recipientes de vidro;
- l. Caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o caso;
- m. Barricas, quartolas, bordalezas e similares;
- n. Outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizados pelo serviço de inspeção.

TÍTULO II

DO LEITE E SEUS DERIVADOS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

1. Alcance

1.1. Objetivo

O presente Regulamento fixa a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deve apresentar os produtos lácteos e leite "in natura", produtos industrializados nas propriedades rurais.

1.2. Âmbito de Aplicação

O presente Regulamento se refere a produtos lácteos e leite "in natura, bem como produtos industrializados nas propriedades rurais do território da prefeitura de Barreiras, à obtenção de Leite Pasteurizado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos em todos os estabelecimentos de laticínios serão submetidos a inspeção sanitária oficial.

2. Descrição

2.1. Definições

2.1.1. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e dêscansadas. O leite de outras espécies deve denominar-se segundo a espécie da qual proceda.

2.1.2. Entende-se por:

creme de leite: o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequados, que apresenta a forma e uma emulsão de gordura em água. Pode sofrer processamento térmico para venda direta ao consumidor (creme pasteurizado, creme esterilizado ou creme UHT) ou ser vendido sem tratamento térmico desde que comercializado para outro estabelecimento industrial.

Coalhada ou Cuajada: entende-se por Coalhada ou Cuajada o produto incluído na definição 2.1.1 cuja fermentação se realiza por cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido láctico.

logurte, Yogur ou Yoghurt: Entende-se por logurte, Yogur ou Yoghurt daqui em diante o produto incluído na definição de leite pasteurizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbóticos, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Kefir: entende-se por Kefir o produto cuja fermentação se realiza com cultivos ácido-lácticos elaborados com grãos de Kefir, *Lactobacillus kefir*, espécies dos gêneros *Leuconostoc*, *Lactococcus* e *Acetobacter* com produção de ácido láctico, etanol e dióxido de carbono. Os grãos de Kefir são constituídos por leveduras fermentadoras de lactose (*Kluyveromyces marxianus*) e leveduras não fermentadoras de lactose (*Saccharomyces omnispurus* e *Saccharomyces cerevisiae* e *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium sp* e *Streptococcus salivarius subsp thermophilus*.

Kumys: entende-se por Kumys o produto incluído na definição



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

2.1.1 cuja fermentação se realiza com cultivos de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* e *Kluyveromyces marxianus*.

Leite Acidófilo ou Acidofilado: entende-se por Leite Acidófilo ou Acidofilado o produto incluído na definição de leite pasteurizado cuja fermentação se realiza exclusivamente com cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

Leite Aromatizado: é o produto lácteo, convenientemente homogeneizado, resultante da mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias a juízo do DIPOA, submetido à pasteurização esterilização nos próprios frascos. (art.689, do Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 - RIISPOA).

Leite Aromatizado Pasteurizado: é o produto descrito acima submetido à temperatura de Pasteurização Lenta de 62 a 65° C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos ou Pasteurização de Curta Duração de 72 a 75° C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20 segundos (quinze a vinte segundos), em aparelhagem própria, imediatamente resfriada entre 2° e 5° C (dois e cinco graus Celsius) e, em seguida, envasado.

Leite Aromatizado Esterilizado: é o produto conforme descrito em Leite aromatizado, embalado, submetido a vácuo direto ou indireto e afinal convenientemente esterilizado pelo calor úmido e imediatamente resfriado, respeitada a peculiaridade do produto. A esterilização do produto embalado obedecerá a diferentes graduações de tempo e temperatura, segundo a capacidade da embalagem do produto.

Leite Cru Refrigerado: o produto definido em 2.1.1., refrigerado e mantido nas temperaturas constantes da tabela 2 do presente Regulamento Técnico, transportado em carro-tanque isotérmico da propriedade rural para um Posto de Refrigeração de leite ou estabelecimento industrial adequado, para ser processado.

Leites Fermentados: os produtos oriundos de leite pasteurizado adicionados ou não de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos. Estes microorganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

Leite Fermentado ou Cultivado: entende-se por Leite Fermentado ou Cultivado o produto incluído na definição 2.1 cuja fermentação se realiza com um ou vários dos seguintes cultivos: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* sp, *Streptococcus salivarius* subsp *thermophilus* e/ou outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Leite Pasteurizado: é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado ou do leite "in natura" que tenha sofrido tratamento imediato para reduzir sua temperatura ainda na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel ou em latões higienicamente aprovados pelo serviço de inspeção municipal até o estabelecimento processador. O Leite Pasteurizado deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa), semidesnatado ou desnatado, e, quando destinado ao consumo humano direto na forma fluida, submetido a tratamento térmico na modalidade rápida (faixa de temperatura de 72 a 75°C - setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius por 15 a 20s - quinze a vinte segundos em equipamento de pasteurização) ou lenta (62 a 65°C - sessenta e dois a sessenta e cinco graus Celsius - por 20 a 30min - vinte a trinta minutos). Independente do método ao final da pasteurização deverá o leite apresentar o seguinte perfil enzimático: fosfatase alcalina negativa e peroxidase positiva.

Manteiga: entende-se o produto gorduroso obtido exclusi-

vamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Pode ser classificada como: Manteiga Extra ou de Manteiga de Primeira Qualidade (conforme classificação por avaliação sensorial segundo a Norma FIL 99A:1987). Poderá ser classificada ainda como manteiga comum quando o creme originário vier da dessoração de queijos.

Queijo: o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do calho, de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácido orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes. Entende-se por queijo fresco o que está pronto para consumo logo após sua fabricação. Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo. A classificação dos queijos, bem como suas características sensoriais e tecnológicas, estão previstas nos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, salvo os que apresentarem regulamento técnico elaborado pelo comitê do Serviço de Inspeção Oficial.

2.1.3. Poderão haver novos produtos a serem definidos em regulamentos específicos ou aplicando-se a analogia aos produtos acima descritos, ou ainda a critério de aprovação pelo comitê do Serviço de Inspeção Oficial.

2.1.4. Os produtos definidos acima deverão possuir as características sensoriais e tecnológicas assim como aditivos constantes nos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

2.1.5. A matéria prima para a fabricação de produtos lácteos deve obedecer as especificações constantes no anexo IV da Instrução Normativa Nº 51, DE 18 DE SETEMBRO DE 2002 do GABINETE DO MINISTRO MINISTÉRIO AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.

2.2. Designação (denominação de venda) de produtos lácteos:

2.2.1. Os produtos deverão ter a denominação de venda conforme as definições constantes no item 2.1.2, ou regulamento técnico específico ou ainda a critério da aprovação do comitê do Serviço de Inspeção Oficial.

CAPÍTULO II

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

1. Do Funcionamento de estabelecimentos

1.1. Os estabelecimentos de produtos do leite e produtos lácteos só poderão funcionar se devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, satisfeitas as seguintes condições básicas:

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

1.1.2. Ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros, e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

a. Excetuam-se das exigências contidas neste item as empresas já instaladas e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas;

b. Neste caso as operações de recepção e expedição devem ocorrer no interior da área do estabelecimento;

c. As áreas construídas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de vitrais fixos, ou seja, paredes desprovidas de abertura para a via



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

pública, estando suas áreas de ventilação e iluminação voltadas para o pátio interno ou entradas laterais existentes;

1.1.3. Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nelas desenvolvido. A iluminação artificial, quando feita através de luz fria, deverá ter as lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos;

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

1.1.5. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como a permitir sua limpeza e higienização.

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

1.1.7. Ter os parapeitos das janelas chanfrados.

1.1.8. Possuir forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e a contaminação e que propicie boa higienização;

1.1.9. O forro poderá ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros, assegurando a perfeita higienização;

1.1.10. Só utilizar telhados de meias águas quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes.

1.1.11. Dispor de rede de abastecimento de água, para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências;

1.1.12. Dispor de água fria abundante e, quando necessário de instalações de vapor;

1.1.13. Dispor de rede de esgoto, com dispositivo adequado que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais;

1.1.14. Dispor, de vestiários e sanitários adequadamente instalados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal de acordo com a legislação do MTE;

1.1.15. Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de dependência de higienização para mãos e botas;

1.1.16. Dispor de mesas de aço inoxidável ou outro material que sejam higienizadas para os trabalhos de manipulação e preparo de matéria primas e produtos comestíveis, montadas em estruturas de material adequado e construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

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

1.1.18. Os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria com rejuntamento reforçado;

1.1.19. Dispor de dependências para armazenamento do combustível utilizado na produção do vapor;

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

1.1.21. Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra abertura de modo a impedir entrada de insetos;

1.1.22. Dispor de eficiente proteção contra roedores;

1.1.23. Dispor de dependências, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclu-

sive para o pessoal do serviço de inspeção, que a juízo da chefia compreenderá sala de trabalho, laboratório, arquivos, mobiliário, vestiário, banheiro e instalações sanitárias, separada do corpo industrial.

2. Da Higiene de Instalações, equipamentos e Pessoal

2.1 É indispensável, para que se mantenham as condições de higiene dos estabelecimentos, que se obedecem as seguintes determinações:

a) Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais, as águas servidas e residuais devem ter destino conveniente, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente. Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios devem ser lavados com água quente sob pressão, diariamente, e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelos órgãos competentes

b) Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso só é permitido nas dependências do estabelecimento mediante conhecimento do serviço de inspeção;

c) É proibida a permanência de cães, gatos, pombas e de outros animais estranhos no estabelecimento;

d) Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros;

e) É proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho;

f) É proibido fumar em qualquer dependência do estabelecimento;

g) Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo serviço de inspeção;

h) É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado;

i) A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercer atividade industrial;

j) Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou containers que tenham servido a produtos não comestíveis;

k) É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência;

l) Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho;

m) Os estabelecimentos devem ter em estoques desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos;

n) Na pasteurização deve-se empregar o binômio temperatura e tempo que determinem a fosfatase negativa e a peroxidase positiva, imediatamente resfriado a menos de 5 (cinco) graus centígrados;

o) Para a higienização de circuitos fechados de tubulação e pasteurizadores usa-se o método de limpeza automático:

Pré-enxague com água entre 35 (trinta e cinco) a 40 (quarenta) graus centígrados por 10 (dez) minutos;

Circulação por 20 a 30 minutos de solução alcalina de 0,5 a 1%, aquecida de 77 (setenta e sete) a 80 (oitenta) graus centígrados;



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

Circulação de água até reação negativa para alcalino;
Circulação por 20 a 30 minutos de solução ácida de 0,5 a 1% e temperatura de 77 a 80 graus centígrados;

Enxágüe final fazendo circular água até reação negativa para ácido;

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

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

q) As tubulações devem ser abertas semanalmente ou a qualquer indício de presença de contaminação por coliformes;

r) As soluções ácidas devem ser passadas somente uma vez por semana para evitar as pedras de leite;

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

2. da estrutura das empresas:

2.1 Os estabelecimentos destinados ao leite e derivados classificam-se em:

1. Propriedades rurais:

- a. Fazendas leiteiras;
- b. Granjas leiteiras.

2. Postos de leite:

- a. Abrigos rústicos;
- b. Postos de refrigeração;
- c. Postos de desnatação;

3. Estabelecimentos industriais:

- a. Usinas de beneficiamento, mini usinas de beneficiamento ou micro usinas de beneficiamento;
- b. Fábricas de laticínios;
- c. Entrepósitos de laticínios.

2.1 Propriedades rurais são os estabelecimentos que podem produzir leite "in natura" (granja leiteira, conforme exigência a seguir) para finalidade industrial, devendo atender as especificações descritas na IN 51/2002 Podem ser classificados em:

1. Fazenda leiteira: assim denominado o estabelecimento, destinado à produção de leite para consumo em natureza ou cru resfriado para fins industriais;

2. Granja leiteira: é o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite Pasteurizado tipo A para o consumo humano, podendo, ainda, elaborar derivados lácteos a partir de leite de sua própria produção.

2.2 Postos de leite são os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento, mini usinas ou fábrica de laticínios destinados ao recebimento do leite, depósito por curto tempo, e transferência aos estabelecimentos industriais.

2.3 - Estabelecimentos industriais são os destinados a recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

a) Usina de beneficiamento: assim denominado o estabelecimento destinado ao beneficiamento de leite para o consumo direto, podendo remeter leite resfriado para outros estabelecimentos bem como receber leite já beneficiado e empacotado para distribuição ao consumo, podendo ainda, desde que instalado e equipado, elaborar e/ou fabricar produtos derivados, acabados ou semi-acabados, ou receber esses produtos para complementação e distribuição;

b) Mini usina de beneficiamento: assim denominado o estabelecimento que produz e/ou recebe, beneficia e empacota leite até 3.000 (três mil) litros diários;

c) Micro usina de beneficiamento: assim denominado o estabelecimento que produz, beneficia e empacota leite até 3.000 (três mil) litros diários;

d) Fábrica de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria prima para o preparo de produtos derivados do leite, acabados ou semi-acabados, podendo ainda receber esses produtos para complementação e distribuição;

e) Entrepósito de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, excluído o leite em natureza.

2.4 Para implantação e aparelhamento dos pequenos e médios estabelecimentos de laticínios devem ser satisfeitas, além das condições previstas nos Capítulos I e II, as seguintes normas específicas:

a) Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e das dependências;

b) Possuir pé-direito de 3,50 metros no mínimo, para as seções industriais, nas recepções abertas e salas climatizadas tolera-se 3,00 metros, 2,80 metros nos vestiários e instalações sanitárias e nas câmaras frias, 2,50 metros;

c) O prédio industrial deve contar com recepção ampla. A plataforma poderá ser a 0,80 cm do solo para facilitar a descarga e ter espaço para guarda de vasilhames depois de lavados. O laboratório de análises deve estar junto à recepção facilitando os trabalhos de seleção da matéria prima;

d) Os estabelecimentos que recebam mais de 5.000 litros por dia deverão ter higienizadora de latões automática, sendo a última fase com ar seco;

e) Os estabelecimentos que recebam mais de 10.000 litros por dia devem ter mecanização de recebimento com esteira, balança de pesagem, conjunto de desnate, pingadeira e higienizadora de latões e, se empacotarem leite, deverão ter também, máquina para higienização das cestas plásticas em local adequado;

f) As tubulações e equipamentos deverão ser de aço inoxidável, em alguns locais poderá ser permitido outro material aprovado pelo serviço de inspeção;

g) Os utensílios tais como pás, mexedores, formas mesas para os trabalhos de manipulação e preparo de produtos lácteos entre outros deverão ser de material que permita a higienização

h) Os latões poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado com até 2% de chumbo, ou de outros tipos de material desde que aprovados pelo serviço de inspeção;

i) A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racional, facilitando a higienização, recomendando-se afastamento de 0,80 cm entre eles;

2.5 Para a produção do leite, os estabelecimentos deverão obedecer às seguintes condições específicas:

2.5.1 Para as fazendas leiteiras:

a. Pelo menos abrigo a meia altura coberto, de piso impermeável, dotado de ponto de água e mantido limpo;

b. Coagem do leite em coador metálico, inoxidável ou plástico, proibindo-se o uso de simples pano;

c. A limpeza dos utensílios usados para a obtenção do leite deverá ser feita logo após a ordenha;

d. os estábulos leiteiros é exigido que se mantenha o rebanho em boas condições sanitárias, devendo dispor de currais, com área proporcional ao gado existente;

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

f. Ter piso suspenso na plataforma de ordenha, podendo ser ripado ou não;



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

g. Se possuir muros ou paredes estas deverá ser impermeabilizado com material aceitável, de altura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros);

h. Possuir abastecimento de água potável, rede de esgoto e instalações adequadas para o recebimento e tratamento de resíduos orgânicos;

i. A dependência para ordenha deverá ser afastada de fonte produtora de mau cheiro e/ou construção que venha causar prejuízos à obtenção higiênica do leite;

j. O local de ordenha não pode ser utilizado como local de depósito de utensílios, equipamento, alimentos ou outros produtos estranhos à própria ordenha;

k. Dispor de posto de refrigeração para resfriar o leite no mínimo a 10 (dez) graus centígrados quando não existir usina de beneficiamento própria;

l. Os três primeiros jatos de cada teta devem ser desprezados e colhidos em recipiente adequado de fundo escuro para detectar o aparecimento de mamite;

m. As vacas, búfalas e cabras com mamite serão ordenhadas por último e seu leite não pode ser utilizado;

n. Os animais tratados com antibióticos e quimioterápicos somente poderão ter seu leite aproveitado para consumo humano de acordo com a especificação do fabricante do produto, respeitando o período de carência;

2.5.2. granjas leiteiras:

a. As normas anteriormente vistas para fazendas leiteiras

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

c. Dispor de usina de beneficiamento instalada de acordo com as exigências.

2.5.3. estabelecimentos produtores de leite de cabra e ovelha:

a. Tratando-se de capril ou cabanha, deve ele dispor de área proporcional ao número de cabras ou ovelhas, recomendando-se 1,20 m² por matriz;

b. Ter mangedouras e/ou cochos de fácil limpeza;

c. Ter piso suspenso na plataforma de ordenha, podendo ser ripado ou não;

d. A sala de ordenha poderá ser construída contígua ao capril ou cabanha, desde que fisicamente separada por parede inteira;

e. Poderá ser dispensada a sala de ordenha para produção de leite de cabra ou ovelha desde que o capril ou cabanha tenham condições satisfatórias, sendo obrigatória, nesse caso, a ordenha mecânica;

f. Para o leite de cabra e ovelha a temperatura para resfriamento após a ordenha será de 5(cinco) graus centígrados.

2.6. No transporte do leite a ser beneficiado ou industrializado deverão ser observadas as seguintes exigências:

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

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

c. Para transporte em carro-tanque do leite resfriado deverão estes ser isotérmicos, de modo a manterem temperatura na chegada de até 10 (dez) graus centígrados no máximo;

d. Com o leite não poderá ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe seja prejudicial;

2.6.1 Abrigo rústico - é a instalação simples à margem das estradas, dotadas de coberturas, onde os latões de leite ou cre-

me são depositados, enquanto aguardam a passagem do veículo coletor.

2.6.2 Postos de refrigeração - são os estabelecimentos destinados ao tratamento, pelo frio, de leite reservado ao consumo ou à industrialização, devendo ser dotado de aparelhagem necessária. Quando se tratar de leite destinado ao consumo em natureza as operações permitidas nos postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite cru.

2.6.3 Postos de desnatação - são estabelecimentos destinados ao desnate do leite. Devem contar com dependência de recebimento tendo ao lado, local para análise rápida.

2.7. Os entrepostos, usinas, mini e micro usinas deverão atender às seguintes exigências:

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

b. Pasteurizar e empacotar com fecho inviolável todo leite que vai ser exposto ao consumo;

c. Ao juízo da autoridade competente e para atender programas sociais, o leite poderá ser vendido a granel, devendo, no entanto, ser sempre pasteurizado;

d. Controlar, de maneira eficaz, as temperaturas dos pasteurizadores e resfriadores;

e. Diariamente, fazer a análise de todo produto recebido e expedido;

f. Tratando-se de leite de consumo, proíbe-se seja estocado por tempo que impeça seu beneficiamento em até 24 (vinte e quatro) horas após a ordenha, podendo esse prazo ser dilatado em casos especiais. Ultrapassando esse prazo, o leite deve ser destinado à industrialização;

g. Obedecer ao fluxograma: recepção, seleção, medição, filtração, refrigeração, estocagem e expedição;

h. Ter dependência para o recebimento de matéria prima;

i. Ter dependência de beneficiamento para a realização das operações de filtração, pasteurização, refrigeração e envase;

j. Ter dependência de manipulação e fabricação de produtos derivados, inclusive salga e maturação, quando for o caso;

k. Ter câmaras frias para estocagem de produtos que necessitem de conservação pelo frio;

l. Ter depósito para material de uso corrente (embalagens e outros);

m. Ter laboratório para análise de matéria prima e de produto, montado de acordo com seu volume de produção e análises a serem realizadas;

n. A estocagem do leite pasteurizado deve ser feita em câmaras frigoríficas com temperaturas que confirmem, no máximo, até 05 (cinco) graus centígrados ao produto acabado;

o. A padronização quando realizada deverá contar no rótulo o percentual de gordura;

p. O envase deverá ser automático, com fecho inviolável, podendo, no caso de leite de cabra, ser semi-automático, para estabelecimentos que recebam até 1000 (mil) litros diários;

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

r. O fluxograma a ser obedecido é o seguinte: Recepção; Seleção; Medição (pesagem); Filtração; Refrigeração ou não; Tanque isotérmico; Estocagem; Pasteurização; Padronização; Refrigeração; Estocagem; Envase; Câmara frigorífica; Expedição;

s. O leite só pode ser exposto ao consumo envasado em embalagem devidamente aprovada pelo serviço de inspeção, para cada tipo de leite.

2.8. Tratando-se de leite tipo "integral" produzido em micro-usina, deverão ser obedecidos os seguintes padrões:

a. Para o leite cru:

i. Caracteres organolépticos: normais;



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

ii. Teor de gordura: integral, observados os índices mínimos para o ESD e o EST;

iii. Acidez em graus Dornic: 15 a 18° D;

iv. Densidade a 15° C: 1.028 a 1.033;

v. Lactose: mínimo de 4,3%;

vi. Extrato seco total: mínimo de 12,2%;

vii. Extrato seco desengordurado: mínimo de 8,5%;

viii. Contagem global de microorganismo: máximo de 500.000 (quinhentos mil) germes por mililitro.

b. Para o leite pasteurizado:

i. Caracteres organolépticos: normais de leite em natureza;

ii. Teor de gordura: integral, observados os índices mínimos para o ESD e o EST;

iii. Acidez em graus Dornic: 15 a 18° D;

iv. Densidade a 15° C : entre 1.028 a 1.033;

v. Extrato seco total: mínimo de 12,2%;

vi. Extrato seco desengordurado: mínimo de 8,5%;

vii. Características bacteriológicas e enzimáticas:

viii. Prova de fosfatase: negativa;

ix. Contagem global de microorganismos: máximo de 40.000/ml (quarenta mil por mililitro);

x. Número de germes termófilos e psicrófilos: máximo de 10% (dez por cento) do número de mesófilos;

xi. Teor de coliformes: máximo de 2/ml NMP;

xii. Germes patogênicos: ausência;

xiii. Imediatamente após a pasteurização, o leite deve se apresentar isento de coliformes em 1ml da amostra.

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

2.10. Constituem leite de consumo em natureza: o integral, o padronizado, semi-desnatado e o desnatado, que devem ser devidamente identificados.

2.11 É permitida a produção e venda dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie:

2.11.1 Quanto á origem:

a. Leite tipo "A";

b. Leite tipo "B";

2.11.2 Quanto ao teor de gordura:

a. Leite integral;

b. Leite padronizado;

c. Leite desnatado;

d. semi-desnatado

2.11.3 - Quanto ao tratamento térmico:

a. Leite cru;

b. Leite pré-aquecido;

c. Leite pasteurizado (HTST OU LTLT);

d. Leite UHT ou leite longa vida, ou ultra pasteurizado;

e. Leite esterilizado.

2.12. Qualquer desses tipos só pode ser dado ao consumo devidamente processado em estabelecimentos que atendam as exigências previstas nestas normas.

2.13. Os diversos tipos de leite, quanto à origem, devem satisfazer as normas complementares para cada tipo, bem como seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

2.14. Outros métodos de pasteurização poderão ser aceitos pelos órgãos após a aprovação da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

2.15. Fica proibida a re-pasteurização para o consumo "in natura" de qualquer espécie de leite.

2.16. O leite pasteurizado, a ser exposto ao consumo, deve ser empacotado com fecho inviolável.

2.17. É permitida a utilização de garrafas plásticas desde que possuam uma terminação para fechamento adaptada de maneira

inviolável.

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

a. Características físicas ou sensoriais anormais, sujidades, fermentação ou ranço.

b. Fraude por aguçagem ou adição de conservadores, inibidores e/ou outras substâncias estranhas.

2.19. As matérias primas e/ou produtos condensados poderão ser, quando assim julgados, aproveitados para alimentação animal ou para fins não comestíveis (caseína, sabão).

2.20. Os estabelecimentos de produção de leite e derivados do leite de búfala deverão observar as seguintes regras:

a. A dependência para ordenha deverá estar afastada de fonte produtora de mau cheiro e/ou construção que venha a causar prejuízos à obtenção higiênica de leite, devendo, pelo menos, constituir-se de abrigo fechado à meia altura, coberto de piso impermeável, dotado de água corrente e mantido permanentemente limpo. O local de ordenha não pode ser utilizado como local de depósito de utensílios, equipamentos, alimentos ou outros produtos estranhos a ordenha;

b. Para o leite de búfala são fixados os seguintes limites superiores de temperaturas:

1. Refrigeração após a pasteurização, até cinco graus centígrados;

2. Entrega ao consumo, de leite envasado com até dez graus centígrados.

c. O beneficiamento (pasteurização propriamente dita) deverá seguir as normas gerais de leite, não se permitindo processos nelas não previstos.

2.21. Considera-se normal o leite de búfala que apresente:

a. Características organolépticas normais, para a espécie;

b. Teor de gordura mínima de quatro e meio por cento (4,5%);

c. Acidez em graus Dornic entre 14 e 23, com PH entre 6,40 e 6,90;

d. Extrato seco desengordurado (ESD.) mínimo de 8.57%;

e. Densidade a 15 graus centígrados entre 1,028 e 1,034;

2.22. Considera-se impróprio para consumo em natureza o leite de búfala que:

a. Revele acidez inferior a 14 e superior a 23 graus Dornic;

b. Contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

c. Não satisfaça ao padrão bacteriológico para produção de contagem global de 500.000 col/ml para o leite cru e de contagem global de 40.000 col/ml e 2 coliformes/ml e ausência de coliformes fecais, para o leite pasteurizado;

d. Apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

e. Apresente elementos estranhos à sua composição normal;

f. Revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza.

2.23 Na embalagem do leite de búfala destinado a consumo deverá constar "Leite de búfalo pasteurizado" além das demais exigências próprias para rotulagem e embalagem do leite.

2.24. A produção dos derivados deverá seguir orientação tecnológica prevista na elaboração, de acordo com sua origem.

2.25. Fica proibida a adição ao leite de búfala de leite de outra espécie de animais.

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

a. Provenha de propriedade interdita pela defesa sanitária animal;

b. Esteja adulterado, fraudado ou revele a presença de colostro ou leite de retenção;

c. Apresente modificações em suas propriedades senso-



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

riais, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior à exigida para os padrões respectivos;

2.27. Os demais produtos lácteos devem atender à legislação dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade determinados pelo MAPA (RTIQ's)

TÍTULO III

DA INSPEÇÃO DE AVES E DERIVADOS:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

1. Entende-se por “matadouro de aves e coelhos” o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) aves e caça de penas e b) coelhos, dispondo de frio industrial e, a juízo do Sistema de Inspeção Municipal - S.I.M.; de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis. Entendam-se as seguintes definições:

I. **INSTALAÇÕES:** refere-se ao setor de construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas, envolvendo também sistemas de água, esgoto, vapor e outros.

II. **EQUIPAMENTOS:** refere-se a maquinaria e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

III. **AVES:** entenda-se como as aves domésticas de criação:

- Gênero Gallus: galeto, frangos, galinhas e galos.
- Gênero Meleagridis: perus e perus maduros.
- Gênero Columba: pombos.
- Gênero Anas: patos e patos maduros.
- Gênero Anser: gansos e gansos maduros.
- Gênero Perdix: perdiz, chucar, codorna.
- Gênero Phasianus: faisão
- Numida meleagris: galinha D'Angola ou Guiné.

IV. **CARNE DE AVES:** entende-se por carne de aves, a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

V. **CARÇAÇA:** entende-se pelo corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde papo, traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores e pulmões tenham sido removidos. É facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.

VI. **CORTES:** entende-se por corte, a parte ou fração da carcaça, com limites previamente especificados pelo DIPOA, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações.

VII. **RECORTES:** entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.

VIII. **MIÚDOS:** entende-se como miúdos as vísceras comestíveis: o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido.

IX. **RESFRIAMENTO:** é o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0°C (zero grau centígrado) a 4°C (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1°C (um grau) medidos na intimidade dos mesmos.

X. **PRÉ-RESFRIAMENTO:** é o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada e/ou água e gelo ou passagem por túnel de resfriamento, obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos.

XI. **CONGELAMENTO:** é o processo de refrigeração e manutenção a uma temperatura não maior que -12°C, dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2°C (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos.

XII. **TEMPERADO:** é o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo DIPOA, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento)

XIII. **DESINFECÇÃO:** designa a operação realizada depois de uma limpeza completa e destinada a destruir os microrganismos patogênicos, bem como reduzir o número de microrganismos a um nível que não permita a contaminação do produto alimentício, utilizando-se agentes químicos e/ou físicos higienicamente satisfatórios. Aplicam-se ao ambiente, pessoal, veículos e equipamentos diversos que podem ser direta ou indiretamente contaminados pelos animais e produtos de origem animal.

XIV. **ROTULAGEM:** entende-se como o processo de identificação do alimento através do rótulo.

XV. **RÓTULO:** é toda a inscrição, legenda, imagem ou toda a matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento (Artigo 795 – RIISPOA, alterado pelo Decreto N° 2.244 de 04.06.97, publicado no DOU em 05.06.97).

XVI. **EMBALAGEM:** qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, empacotado ou envasado.

XVII. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** qualquer embalagem que identifica o produto primariamente.

XVIII. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** ou “plano de marcação” entende-se pela identificação de continentes de produtos já totalmente identificados com rótulo primariamente, sejam quais forem a natureza da impressão e da embalagem.

XIX. **CONTINENTE:** todo o material que envolve ou acondiciona o alimento, total ou parcialmente, para comércio e distribuição como unidade isolada.

XX. **CLASSIFICAÇÃO:** entende-se o critério científico ou comercialmente adotado para estabelecer a classe do alimento, como tal indicado no respectivo padrão de identificação e qualidade.

XXI. **LOTE DE AVES:** entende-se um grupo de aves da mesma procedência e alojados em um mesmo local e/ou galpão.

XXII. **COMESTÍVEL:** entende-se como toda matéria-prima e/ou produto utilizado como alimento humano.

XXIII. **NÃO COMESTÍVEL:** entende-se como toda a matéria-prima e/ou produtos adulterados, não inspecionados ou não destinados ao consumo humano.

2. Os estabelecimentos destinados a aves e seus derivados, só poderão funcionar se devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, satisfeitas as seguintes condições básicas:

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

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

c. Excetuam-se das exigências contidas neste item as empresas já instaladas e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas;

d. Neste caso as operações de recepção e expedição devem ocorrer no interior da área do estabelecimento;

e. As áreas construídas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de vitrais fixos, ou seja, paredes desprovidas de abertura para a via pública, estando suas áreas de ventilação e iluminação voltadas para o pátio interno ou entradas laterais existentes;

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



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

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

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

i. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como a permitir sua limpeza e higienização.

j. Pé direito de no mínimo 3 metros.

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

l. Ter os parapeitos das janelas chanfrados, de forma a evitar cantos retos;

m. Possuir forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e a contaminação e que propicie boa higienização;

n. O forro poderá ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros, assegurando a perfeita higienização;

o. Só utilizar telhados de meias águas quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes.

p. Dispor de rede de abastecimento de água potável, para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências;

q. Dispor de água ma qualidade potável e fria abundante e, quando necessário de instalações de vapor;

r. Dispor de rede de esgoto, com dispositivo adequado que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais;

s. Dispor, de vestiários e sanitários adequadamente instalados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, conforme normas regulamentares do Ministério do Trabalho e Emprego;

t. Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de bloqueio sanitário para higienização para mãos e botas;

u. Dispor de mesas para os trabalhos de manipulação e preparo de matéria primas e produtos comestíveis, montadas em estruturas de material adequado e construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

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

w. Os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria com rejuntamento reforçado;

x. Dispor de dependências para armazenamento do combustível utilizado na produção do vapor;

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

z. Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra abertura de modo a impedir entrada de insetos;

aa. Dispor de eficiente proteção contra roedores;

bb. Dispor de dependências, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do serviço de inspeção, que a juízo da chefia compreenderá sala de trabalho, laboratório, arquivos, mobiliário, vestiário, banheiro e instalações sanitárias, separada do corpo industrial e localizada à entrada do estabelecimento.

CAPÍTULO II HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, OPERAÇÕES E PESSOAL

É indispensável, para que se mantenham as condições de segurança alimentar, higiene dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, operações e pessoal

2. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

2.1. Lavador de caminhões e engradados:

2.1.1. As instalações destinadas à lavagem e desinfecção de caminhões transportadores de aves vivas e engradados, deverão prever tratamento independente de suas águas residuais antes de serem lançadas no esgoto geral;

2.1.1.1. A lavagem será feita com dispositivos com água sob pressão e a desinfecção realizada, preferentemente, com pulverizadores (aspersão);

2.1.1.2. Para a desinfecção, os agentes empregados serão aqueles indicados pelo Serviço de Defesa Sanitária Animal, do Ministério da Agricultura e autorizados pelos demais órgãos competentes;

2.1.1.3. Nos casos de verificação de doenças infecto contagiosas, serão aplicadas, rigorosamente, as medidas preconizadas no Art. 92 parágrafo 3º do RIISPOA.

2.2. Plataforma de recepção de aves:

2.2.1. De um modo geral, a higienização dessa área compreenderá a remoção dos excrementos (e demais sujidades), lavagem e desinfecção;

2.2.2. A lavagem será executada com dispositivos de água sob pressão, até a melhor limpeza das superfícies;

2.2.3. As aves que morrerem na plataforma de recepção ou durante o transporte, serão encaminhadas, com presteza, em recipientes fechados e identificados, a local apropriado, a critério da Inspeção municipal.

2.3. Pisos, paredes e tetos, em geral:

2.3.1. Ao terem início os trabalhos da jornada, é indispensável que os pisos se apresentem irrepreensivelmente limpos em todos os pontos das salas e anexos. Esta limpeza, no decorrer das operações, deverá também ser mantida da melhor maneira possível. Para isto é mister a lavagem frequente, com água em volume suficiente e distribuída de maneira adequada. Todo cuidado deve ser tomado a fim de evitar-se respingos sobre as carcaças e miúdos. A remoção das sujidades para as canaletas e ralos e a secagem do piso por meio de rodos, deverá ser operação de natureza contínua. É importante evitar a estagnação das águas servidas, em qualquer ponto das seções, devendo constituir-se mesmo uma preocupação que o piso além de limpo, mantenha-se, tanto quanto possível, seco. As canaletas serão, constantemente, varridas e lavadas, uma vez que a remoção frequente dos resíduos sólidos facilita a fluência e o escoamento da água de lavagem;

2.3.1.1. Terminados os trabalhos da jornada, o piso, os ralos e as canaletas serão submetidas a uma cuidadosa lavagem com água quente sob pressão;

2.3.2. As paredes também, findos os trabalhos do dia, receberão lavagem idêntica à do piso e, ocasionalmente, a juízo da Inspeção, uma higienização com detergentes;

3. HIGIENE DO EQUIPAMENTO

3.1. Todos os equipamentos do matadouro que tenham contato direto ou indireto com as carnes, deverão estar rigorosamente limpos ao terem início os trabalhos, condição sem a qual a Inspeção Municipal não poderá autorizar o funcionamento. Do mesmo modo, no decorrer das operações, a manutenção da higiene é questão de observância. Quando houver interrupção dos trabalhos para refeição, também deverá ser aplicado igual procedimento;

3.2. A lavagem geral das salas e equipamentos somente será



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

levada a efeito, depois que o recinto estiver inteiramente livre de produtos comestíveis;

3.3. Não permitir o uso de utensílios em geral com cabos de madeira. As escovas utilizadas para limpeza de pisos e paredes não poderão, em hipótese alguma, serem usadas para limpeza de qualquer equipamento;

3.4. Especial atenção deverá ser dada aos seguintes equipamentos:

3.4.1. Escaldadores: Deverão ser completamente esgotados ao final de cada jornada de trabalho, ou quando se fizer necessário, a juízo da Inspeção Municipal, removendo-se, totalmente, os resíduos aí acumulados e higienizando-os devidamente;

3.4.2. Depenadeiras: A depenação deve ser feita, obrigatoriamente, em seguida ao esaldamento em água quente por imersão. De idêntica forma, deverão ser convenientemente limpas, observando-se a remoção total das penas aderidas em suas superfícies e "dedos" depenadores;

3.4.3. Todos os equipamentos automáticos (para corte de cloaca, corte e desarticulação de pescoço, corte abdominal, eventração e/ou outros), deverão dispor de eficiente sistema de higienização contínua, durante todo o processamento;

3.4.4. Resfriadores contínuos ("CHILLER"): Após totalmente esgotados, suas superfícies deverão ser esfregadas com o auxílio de escovas, cuidando-se, particularmente, de suas peças internas;

3.4.5. Esteira transportadora de carcaças e miúdos: Sempre que usadas, deverão prever sistema de lavagem contínua com água preferentemente morna.

3.4.6. Motores: Todas as máquinas terão seus motores devidamente protegidos e blindados, para a eficiência da limpeza e segurança dos operários;

3.4.7. Recipientes:

3.4.7.1. Os recipientes em geral, tanto os reservados aos produtos comestíveis como aos produtos não comestíveis, logo que fiquem cheios, deverão ter seu conteúdo imediatamente removido para o destino conveniente;

3.5.7.2. A capacidade dos recipientes nunca deverá ser excedida, a fim de prevenir o transbordamento da matéria sobre o piso;

3.5.7.3. Os recipientes destinados ao transporte e acondicionamento de produtos comestíveis jamais poderão ser utilizados para outra finalidade;

3.5.7.4. Quando as condições de trabalho não permitirem a mecanização do transporte de resíduos (inclusive condenados) para a graxaria, os recipientes deverão ser higienizados com água quente e vapor, quando do seu retorno, em área destinada a esse fim;

3.5.7.5. os recipientes de condenados deverão ser corretamente identificados (por meio de cores diferentes dos demais, deverão ser submetidos a rigorosa desinfecção ao término dos trabalhos;

3.5.8. Trilhos aéreos, correntes e ganchos:

3.5.8.1. A limpeza dos trilhos aéreos será necessária para remoção das crostas formadas por sangue, penas, detritos, etc., e realizada com auxílio de água e escovas de "nylon", cujo equipamento deverá estar localizado no retorno dos transportadores aéreos;

3.5.9. Esterilizadores: A água no interior das caixas, quando em uso, deverá estar à temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois graus e dois centígrados), observando-se ainda que o tempo de imersão do instrumental deverá durar pelo menos 3 (três) minutos. Por esta razão, os operários deverão dispor de facas e/ou tesouras em duplicata. Exigir-se-á a limpeza diária desses esterilizadores, com jatos de vapor e a renovação da água deverá ser contínua.

3.5.10. Caminhões transportadores de produtos:

3.5.10.1. os veículos transportadores de produtos, em seguida ao seu emprego, deverão ser lavados com água (preferentemente quente) e detergentes, e ainda desinfetados, cumprindo à inspeção verificar, no momento do embarque, as condições de atendimento a esses requisitos higiênicos;

4. HIGIENE DAS OPERAÇÕES:

Entre as inúmeras operações que se desenvolvem no estabelecimento, merecem destaque especial, sob o ponto de vista higiênico, as seguintes:

4.1. Sangria:

4.1.1 Remoção freqüente de sangue e água, de maneira que a área apresente sempre o melhor estado de limpeza;

4.1.2. Respeitar o tempo mínimo de 3 minutos, com referência ao tempo de sangria até o início da esaldamento;

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

4.1.4. Funcionamento perfeito do esgoto da canaleta, para rápida vazão de sangue;

4.1.5. Os equipamentos e instrumentos de sangria devem ser higienizados adequadamente, com a necessária freqüência.

4.2. Extração da cloaca: Deverá ser efetuada de tal forma que não se faça a separação da cloaca dos aparelhos digestivos e urogenital que nela se abrem, com a finalidade de diminuir a contaminação das carcaças por fezes. Esta operação será feita com as aves suspensas pelos pés, executando-se a incisão "rodelar" da cloaca, deslocando-a da carcaça, sem contudo separá-la da porção final do intestino. Os dispositivos automáticos ou mecanizados para execução desta operação deverão dispor de auto-lavagem com água corrente sob pressão.

4.3. Corte abdominal: Deverá ser efetuada de tal forma que não rompa as vísceras e proporcione facilidade de exposição das mesmas. Os dispositivos automáticos para execução desta operação devem dispor de sistema de auto-lavagem, com água corrente sob pressão.

4.4. Interrupção dos trabalhos industriais: Somente poderão ocorrer quando todas as aves, já sangradas, tiverem seu processamento normal concluído e o reinício dos trabalhos só se efetuará com as instalações e equipamentos devidamente limpos.

4.5. Evisceração: Observar os cuidados higiênicos nos procedimentos da evisceração, especialmente, após a inspeção sanitária.

4.6. Manipulação de carnes e vísceras: Os procedimentos de manipulação de carnes e vísceras deverão obedecer os princípios básicos de higiene.

4.7. As aves, após a prévia insensibilização, podem ser sacrificadas provocando-se uma ferida de sangria, de cada lado do pescoço pela inserção de um instrumento perfuro cortante nessa região.

4.8. É proibido o sacrifício de aves por deslocação da cabeça ou por qualquer processo que não provoque efusão de sangue

§ único: As empresas devem dispor de abrigo para engradado de aves vivas com piso pavimentado apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, e pontos de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;

5. HIGIENE DO PESSOAL

A esse respeito, a Inspeção Municipal deve constituir objeto de atenção constante: O estado de saúde dos que trabalham direta, ou indiretamente, com os produtos, o asseio e a adequação do seu vestuário e seus hábitos higiênicos, não apenas relacionados com suas próprias pessoas, como, também, com a maneira de se conduzirem na execução de suas tarefas.

O estabelecimento deve organizar programa de treinamento de pessoal em Higiene Industrial.



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

5.1. Condição de saúde: A Inspeção Municipal deverá fazer observar, com o maior rigor, os preceitos do artigo 92 do RIISPOA e seus parágrafos, abaixo citados:

5.1.2. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteiras de saúde fornecidas por autoridades sanitárias oficiais.

5.1.3. Devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos;

5.1.4. Anualmente, serão submetidos a exame devidamente atestados que não sofrem doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios;

5.1.5. A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado dos estabelecimentos, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

5.1.6. Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes e de portadores inaparentes de salmonelas, serão eles imediatamente afastados do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

5.2. Vestuários e instrumentos de trabalho:

5.2.1. Será obrigatório o uso de uniforme branco pelos operários (para os homens: gorros, calça e camisa ou macacão, preferentemente protegidos por aventais; para as mulheres touca, calça e blusa ou macacão, este protegido por avental). Faculta-se o uso de uniforme de cor escura para trabalhadores de manutenção de equipamentos e que não manipulem produtos comestíveis. Os funcionários que executam funções de higienização de instalações e equipamentos devem ser perfeitamente identificados.

5.2.2. Todas as vezes que os operários se ausentarem das seções de manipulação, durante o trabalho, deverão deixar à saída das mesmas os aventais, luvas e demais utensílios de trabalho, em locais apropriados;

5.2.3. Para todos aqueles que trabalham no matadouro, é obrigatório o uso de botas de borracha ou material equivalente, brancas ou claras e resistentes à higienização;

5.2.4. O uniforme de trabalho só poderá ser utilizado no próprio local. Toda vez que o operário tiver que se retirar do estabelecimento, deverá trocar previamente a roupa, guardando seu uniforme em local apropriado. Nos casos em que o estabelecimento não dispor de lavanderia própria, faculta-se a lavagem de uniformes por lavanderia industrial, sob responsabilidade da empresa;

5.2.5. O porte de equipamentos de trabalho (facas, ganchos e fuzis) será preferencialmente feito com a proteção de "bainha" confeccionada inoxidável (aço inoxidável ou duralumínio), vedando-se o uso daqueles confeccionados com couro ou outro material similar. Aceitam-se dispositivos instalados em pias e equipamentos desde que não comprometam a inocuidade do produto.

5.2.6. É vedado o uso de: esmalte nas unhas, anéis, brincos, pulseiras e outros adornos, bem como de relógio de pulso, para todos aqueles que manipulam diretamente com carcaças e miúdos ainda não protegidos (embalados);

5.2.7. Nas áreas de descanso, internas ou externas, serão instalados bancos, cadeiras, etc., proibindo-se que os operários uniformizados se sentem diretamente no chão, prumadas ou outros locais impróprios.

5.3. Hábitos higiênicos: É exigida dos operários a apresentação ao serviço com as unhas aparadas e sem panos amarrados nas mãos, à guisa de proteção. Ao ingressarem nas dependências industriais e ao saírem dos sanitários, serão compelidos a lavarem as mãos, com água e sabão líquido e a seguir, proceder a desinfecção em recipiente estrategicamente localizado, utilizando-se produtos devidamente pelos órgãos competentes e sob ciência da inspeção municipal.

É atribuição específica do Médico Veterinário, encarregado da Inspeção Oficial, e compreende o exame visual dos lotes de aves destinadas ao abate, bem como o conjunto de medidas adotadas para a habilitação das mesmas ao processamento industrial.

2. A inspeção ante-mortem tem como objetivo:

2.1. Evitar o abate de aves com repleção do trato gastrointestinal e, conseqüentemente, possíveis contaminações durante o processamento industrial (artigo 227 do RIISPOA). Para tanto, as aves que chegarem ao abate, deverão cumprir a suspensão da alimentação por um período mínimo de 6 (seis) a 8 (oito) horas;

2.2. Conhecer o histórico do lote, através do Boletim Sanitário, para evitar o abate em conjunto de aves que tenham sido acometidas de doenças que justifiquem o abate em separado, através de matança de emergência imediata (artigo 123 - RIISPOA);

2.3. Detectar doença que não seja possível a identificação no exame post-mortem, especialmente, as que afetam o sistema nervoso;

2.4. Identificar lotes de aves com suspeitas de problemas que, comprovadamente, justifiquem redução na velocidade normal de abate, para exame mais acurado;

2.5. Possibilitar a identificação de lotes de aves que tenham sido tratados com antibióticos (através do Boletim Sanitário) para efeito de seqüestro, objetivando a realização de análises laboratoriais, com vistas a possível presença de resíduos na carne.

3. A inspeção ante-mortem será realizada junto à plataforma de recepção, que deve possuir área específica e isolada para realização de necropsia, quando for necessário.

3.1. A seção de necropsia deve dispor de equipamentos e utensílios necessários para a finalidade, inclusive, recipientes próprios para colheita de materiais para remessa a laboratório. Deve dispor, ainda de recipiente de aço inoxidável, com fechamento hermético, para colocação de aves e/ou despojos após a necropsia;

3.2. Quando a área de necropsia for contígua à plataforma, deve ser perfeitamente isolada desta e do corpo industrial, de modo a não permitir interferência na recepção de aves e no fluxo operacional da indústria;

3.3. As aves necropsiadas devem ser incineradas em forno crematório ou local específico para cremação, ou processadas juntas com subprodutos não comestíveis, quando comprovada ausência de doença infectocontagiosa;

3.4. O forno crematório, no caso das indústrias que possuem, será isolado da indústria, preferentemente na área próxima à graxaria (naquelas indústrias que possuem);

4. Juntamente com a prévia notificação de abate, ou acompanhamento cada lote de aves, as firmas deverão encaminhar à Inspeção Oficial o Boletim Sanitário, no qual deve conter os seguintes dados: (artigo 129 do RIISPOA).

4.1. Procedência das aves, constando o nome e endereço da granja produtora e o número do lote ou galpão;

4.2. Nº de aves (inicial e final);

4.3. Doenças detectadas no lote;

4.4. Tipo de tratamento a que o lote foi submetido, especificando o agente terapêutico usado e duração do tratamento;

4.5. Data de suspensão de ração com antibiótico e/ou coccidiostáticos;

4.6. Data e hora de retirada de alimentação;

4.7. Outros dados julgados necessários;

4.8. Assinatura do Médico Veterinário responsável pelo plantel.

5. Os lotes nos quais foram detectadas aves com suspeita ou, comprovadamente, portadoras de doenças que justifiquem o abate em separado, deverão ser abatidos no final da matança



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

normal, sob cuidados especiais (Matança de Emergência Mediana). Dependendo do caso, as carnes poderão ser declaradas próprias ou impróprias para o consumo.

6. Quando houver necessidade da realização da Matança de Emergência Imediata, esta deverá ser cercada de todos os cuidados higiênicos e sanitários e ao término será procedida completa higienização e, quando necessitar, desinfecção das instalações, equipamentos e utensílios, bem como renovação total da água dos pré-resfriadores e esquadras.

7. Em lotes nos quais forem comprovadamente detectadas aves com zoonoses, o Médico Veterinário do serviço oficial poderá autorizar o sacrifício ao final da matança, se forem observadas precauções para reduzir ao máximo os riscos de propagação dos agentes causadores e atendidas as demais disposições expedidas pelo órgão oficial de Defesa Sanitária, devendo neste caso as carnes serem condenadas.

8. Não será permitido o abate de aves submetidas a tratamento com medicamentos e que não tenha sido obedecido o prazo recomendado entre a suspensão da aplicação e data de abate.

9. Na Inspeção ante mortem deverão também ser observadas as condições de transporte de aves vivas, com atenção para a lotação ideal das gaiolas.

CAPÍTULO IV

INSPEÇÃO POST MORTEM - AVES

1. É efetuada individualmente durante o abate, através de exame visual macroscópico de carcaças e vísceras e, conforme o caso, palpação e cortes.

2. Os locais ou pontos da seção de matança onde se realizam esses exames são denominados "Linhas de Inspeção" e devem ser localizadas ao longo da calha de evisceração, dispondo das seguintes condições:

2.1. Iluminação adequada (mínimo de 500 lux)

2.2. Espaçamento mínimo de 1 (um) metro para cada Inspetor;

2.3. Dispositivos para lavagem e esterilização de instrumentos e lavatórios de mãos;

2.4. Sistema de controle e registro da ocorrência de afecções e destinação de carcaças e vísceras. Este sistema pode ser feito por meio de ábacos com as doenças mais comuns para fins de controles de mapas nosológicos.

3. Somente após o término da inspeção post-mortem, haverá retirada, e/ou processamento de carcaças e/ou parte e miúdos.

4. Permite-se a instalação de outro(s) ponto(s) de inspeção das carcaças fora da calha de evisceração ou outra operação desta natureza.

5. Deverá existir sistema de identificação das aves que apresentarem problemas de ordem sanitária e que necessitem exames complementares, a serem realizados na área de inspeção final e que, devem ser imediatamente, desviadas da linha de abate (Inspeção Final).

5.1. A inspeção de linha é realizada por pessoal treinado especificamente para tal função, mas o juízo final sobre a comestibilidade das carnes e vísceras cabe única e exclusivamente ao veterinário oficial.

5.2. A identificação de cada carcaça e vísceras desviadas da linha de abate para a inspeção final deverá ser mantida até o exame final do Veterinário do SIM estar completado.

6. O veterinário oficial responsável pela Inspeção Oficial junto ao matadouro se incumbem também, da missão de especificar a velocidade da nória (quando existir), bem como da linha de evisceração, de maneira que durante todo o abate seja possível a normal realização dos exames post-mortem.

6.1. É importante ressaltar que a referida velocidade deve estar regulada de forma a permitir a realização de uma adequada inspeção sanitária, e não somente em consonância com a capacidade aprovada de suas instalações e equipamentos, observando-se ainda, as numerosas variáveis com relação à sanidade de cada lote de aves;

6.2. Assim, quando da Inspeção ante ou post-mortem forem detectadas afecções nas aves, que indiquem a necessidade de exames mais acurados, a velocidade de abate ficará condicionada a perfeita execução dos trabalhos;

6.3. A velocidade de abate tem implicação sobre todos os trabalhos, abrangendo os aspectos tecnológicos, higiênicos e sanitários. Assim sendo, deverá estar ajustada à área útil de trabalho, à capacidade do equipamento e ao número e qualificação técnica dos operários encarregados das diferentes tarefas.

7. Os exames realizados nas linhas de inspeção são procedidos por uma fase dita preparatória, que tem por finalidade, apresentar à inspeção de carcaças e vísceras em condições de serem eficientemente examinadas, facilitando a visualização interna e externa e ainda, de preservar, sob o ponto de vista higiênico, as porções comestíveis. A perfeita execução desta operação é de responsabilidade da empresa.

8. A Inspeção post-mortem de aves se realiza em três etapas ou "Linhas de Inspeção", a saber:

8.1. Linha A - Exame interno:

8.1.1. Realiza-se através da visualização da cavidade torácica e abdominal (pulmões, sacos aéreos, rins, órgãos sexuais), respeitando o tempo mínimo de 2 (dois) segundos por ave.

8.2. Linha B - Exame de vísceras:

8.2.1. Visa o exame do coração, fígado, moela, baço, intestinos, ovários e ovidutos nas poedeiras;

8.2.2. Realiza-se através da visualização, palpação, conforme o caso, verificação de odores e ainda incisão;

8.2.3. Assim, no exame dos órgãos verifica-se o aspecto (cor, forma, tamanho), a consistência, e em certas ocasiões, o odor;

8.2.4. Na execução do exame em questão, deve ser respeitado o tempo mínimo de 2 (dois) segundos por aves.

8.3. Linha C - Exame externo:

8.3.1. Realiza-se através da visualização das superfícies externas (pele, articulações, etc.). Nessa linha efetua-se a remoção de contusões, membros fraturados, abscessos superficiais e localizados, calosidades, etc. Preconiza-se, também, o tempo mínimo de 2 (dois) segundos por ave para a realização deste exame.

CAPÍTULO IV

INSPEÇÃO POST MORTEM - AVES

1. É efetuada individualmente durante o abate, através de exame visual macroscópico de carcaças e vísceras e, conforme o caso, palpação e cortes.

2. Os locais ou pontos da seção de matança onde se realizam esses exames são denominados "Linhas de Inspeção" e devem ser localizadas ao longo da calha de evisceração, dispondo das seguintes condições:

2.1. Iluminação adequada (mínimo de 500 lux)

2.2. Espaçamento mínimo de 1 (um) metro para cada Inspetor;

2.3. Dispositivos para lavagem e esterilização de instrumentos e lavatórios de mãos;

2.4. Sistema de controle e registro da ocorrência de afecções e destinação de carcaças e vísceras. Este sistema pode ser feito por meio de ábacos com as doenças mais comuns para fins de controles de mapas nosológicos.

3. Somente após o término da inspeção post mortem, haverá retirada, e/ou processamento de carcaças e/ou parte e miúdos.

4. Permite-se a instalação de outro(s) ponto(s) de inspe-



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

ção das carcaças fora da calha de evisceração ou outra operação desta natureza.

5. Deverá existir sistema de identificação das aves que apresentarem problemas de ordem sanitária e que necessitem exames complementares, a serem realizados na área de inspeção final e que, devem ser, imediatamente, desviadas da linha de abate (Inspeção Final).

5.1. A inspeção de linha é realizada por pessoal treinado especificamente para tal função, mas o juízo final sobre a comestibilidade das carnes e vísceras, cabe única e exclusivamente ao veterinário oficial.

5.2. A identificação de cada carcaça e vísceras desviadas da linha de abate para a inspeção final deverá ser mantida até o exame final do Veterinário do SIM estar completado.

6. O veterinário oficial responsável pela Inspeção Oficial junto ao matadouro se incumbem também, da missão de especificar a velocidade da nória (quando existir) bem como da linha de evisceração, de maneira que durante todo o abate seja possível a normal realização dos exames post mortem.

6.1. É importante ressaltar que a referida velocidade deve estar regulada de forma a permitir a realização de uma adequada inspeção sanitária, e não somente em consonância com a capacidade aprovada de suas instalações e equipamentos, observando-se ainda, as numerosas variáveis com relação à sanidade de cada lote de aves;

6.2. Assim, quando da Inspeção ante ou post mortem forem detectadas afecções nas aves, que indiquem a necessidade de exames mais acurados, a velocidade de abate ficará condicionada a perfeita execução dos trabalhos;

6.3. A velocidade de abate tem implicação sobre todos os trabalhos, abrangendo os aspectos tecnológicos, higiênicos e sanitários. Assim sendo, deverá estar ajustada à área útil de trabalho, à capacidade do equipamento e ao número e qualificação técnica dos operários encarregados das diferentes tarefas.

7. Os exames realizados nas linhas de inspeção são precedidos por uma fase dita preparatória, que tem por finalidade, apresentar à inspeção de carcaças e vísceras

em condições de serem eficientemente examinadas, facilitando a visualização interna e externa e ainda, de preservar, sob o ponto de vista higiênico, as porções comestíveis. A perfeita execução desta operação é de responsabilidade da empresa.

8. A Inspeção post mortem de aves se realiza em três etapas ou "Linhas de Inspeção", a saber:

8.1. Linha A - Exame interno:

8.1.1. Realiza-se através da visualização da cavidade torácica e abdominal (pulmões, sacos aéreos, rins, órgãos sexuais), respeitando o tempo mínimo de 2 (dois) segundos por ave.

8.2. Linha B - Exame de vísceras:

8.2.1. Visa o exame do coração, fígado, moela, baço, intestinos, ovários e ovidutos nas poedeiras;

8.2.2. Realiza-se através da visualização, palpação, conforme o caso, verificação de odores e ainda incisão;

8.2.3. Assim, no exame dos órgãos verifica-se o aspecto (cor, forma, tamanho), a consistência, e em certas ocasiões, o odor;

8.2.4. Na execução do exame em questão, deve ser respeitado o tempo mínimo de 2 (dois) segundos por aves.

8.3. Linha C - Exame externo:

8.3.1. Realiza-se através da visualização das superfícies externas (pele,

articulações, etc.). Nessa linha efetua-se a remoção de contusões, membros fraturados, abscessos superficiais e localizados, calosidades, etc. Preconiza-se, também, o tempo mínimo de 2 (dois) segundos por ave para a realização deste exame.

OFICIAL NOS MATADOUROS DE AVES

1. ANTES DO INÍCIO DA MATANÇA

1.1. Inspeção ANTE MORTEM

1.1.1. Recebimento e conferência do Boletim Sanitário;

1.1.2. Observar a sanidade das aves, bem como as demais disposições do item acima referido para efeito de autorização e início da matança.

1.2. Escalação do pessoal para as linhas de inspeção, pelo veterinário responsável;

1.3. Verificação das condições higiênicas das instalações e dos equipamentos e demais situações aplicando a metodologia de elementos de inspeção

1.4. Verificação da apresentação dos funcionários da Inspeção Federal, quanto à correção de conservação do uniforme oficial.

2. DURANTE OS TRABALHOS DE MATANÇA

2.1. Comprovar que os engradados e os veículos são lavados e desinfetados após seu uso.

2.2. Comprovar que o atordoamento está sendo feito corretamente, considerando-se a intensidade do choque, em consonância com o peso médio das aves e velocidade de abate;

2.3. Verificação do tempo mínimo de sangria, antes de cujo cumprimento, nenhum trabalho pode ser efetuado no animal. Idem, quanto à técnica da operação de sangria, de modo a assegurar o escoamento máximo de sangue;

2.4. Verificação da manutenção da limpeza da área de sangria e demais dependências da Sala de Matança, bem como da metódica remoção de produtos e resíduos da sala;

2.5. Verificação do estado e funcionamento dos esterilizadores situados nos diversos pontos da sala; se possuem carga completa de água limpa (renovada sempre que necessário) e em temperatura nunca inferior a 82,2°C, jamais permitindo-se seu uso para finalidade estranhas; observação da frequência e da oportunidade do seu uso pelos funcionários da Inspeção Municipal e operários, com especial atenção à sangria, corte abdominal e linhas de inspeção;

2.6. Para prevenir contaminação das carcaças, vísceras ou qualquer outra porção destinada a fins comestíveis e a consequente e imperativa condenação, exercer o controle, com especial atenção, do cumprimento das seguintes exigências:

2.6.1. Funcionamento adequado do chuveiro de lavagem externa de carcaças, ao entrar na zona limpa, para se proceder a evisceração;

2.6.2. O uso adequado da pistola de cloaca, evitando o secionamento de porções intestinais, e a sistemática auto lavagem da mesma;

2.6.3. O corte abdominal é de suma importância, pois dele depende as condições de apresentação da carcaça e vísceras à inspeção sanitária, ressaltando-se que nesta tarefa é onde ocorre o maior número de contaminações;

2.6.4. Não permitir a lavagem do piso com mangueiras, quando houver animais sendo trabalhados, para evitar respingos contaminadores sobre as carcaças e a trilhagem, ou altura de mesas permitirem esse risco.

2.7. Verificação do trabalho dos funcionários da Inspeção oficial nas linhas de inspeção:

execução integral e correta dos exames, de acordo com as técnicas estabelecidas, corretos procedimentos nas rejeições efetuadas nas próprias linhas e das apreensões de peças para Inspeção Final; observância das causas assinaladas nos quadros marcadores; observância dos cuidados higiênicos, quando da condenação ou apreensão de peças (lavagem de mãos, desinfecção de facas);

2.8. Verificação do cumprimento, por parte dos operários, da lavagem das mãos e desinfecção de facas durante os trabalhos de evisceração;

2.9. Verificação do uso correto dos recipientes de produtos

CAPÍTULO V

ESQUEMA DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

comestíveis;

2.10. Verificação do comportamento higiênico dos operários; lavagem das mãos com água e sabão toda vez que ingressarem na sala, vindos dos gabinetes sanitários ou de outra dependência do estabelecimento: hábitos higiênicos (não escarrar, não cuspir, não fumar); lavagem e higienização das botas, com solução desinfetante;

2.11. Verificação das condições das pias: se estão limpas, desentupidas, providas de sabão líquido e de toalhas descartáveis;

2.12. Manutenção de limpeza e organização dos trabalhos da área de Inspeção Oficial;

2.13. Verificação de eficiência da lavagem externa de carcaças na saída da calha de evisceração. A carcaça deve entrar no sistema de pré resfriamento livre de sujidades ou outro material estranho;

2.14. Controle do perfeito funcionamento do sistema de pré resfriamento por imersão em água observando os seguintes itens:

2.14.1. Temperaturas corretas nos diversos estágios;

2.14.2. Renovação constante de água, na proporção preconizada, e no sentido contrário ao movimento de carcaças e miúdos;

2.14.3. Controle da hipercloração da água de renovação do sistema, dentro dos parâmetros recomendados;

2.14.4. Controle da correta temperatura das carcaças e miúdos à saída do sistema.

2.15. Controle do índice de absorção de água pelas carcaças de aves submetidas ao pré-resfriamento por imersão em água, dentro do limite permitido.

2.15.1. Entende-se por índice de absorção o percentual de água adquirida pelas carcaças de aves durante o processo de matança e demais operações tecnológicas, principalmente no sistema de pré resfriamento por imersão, uma vez que pequeno percentual de água absorvida ocorre durante a escaldagem, depenagem e diversas lavagens na linha de evisceração (em média até 3%).

2.15.2. O sistema de controle da absorção de água em carcaças de aves submetidas ao pré-resfriamento por imersão deve ser eficiente e efetivo, sem margem a qualquer prejuízo na qualidade do produto final.

2.15.3. O SIM normatizará o método para verificação da absorção de água adquirida pelas carcaças após gotejamento, que não deverá ultrapassar a média de 8% ao final do processo.

2.15.4 No congelamento de carcaças de aves, se, para a amostra de 6 carcaças, a quantidade média de água resultante do descongelamento for superior a 6%, considera-se que a quantidade de água absorvida durante o pré-resfriamento por imersão ultrapassa o valor limite.

2.16. Controle de volume da água renovada dos resfriadores contínuos;

2.17. Controle da cloração da água de abastecimento;

2.18. Controle da velocidade e do volume da matança;

2.19. Providências tomadas pelo Médico Veterinário, no sentido da correção das deficiências ou irregularidades constatadas, relacionadas aos assuntos tratados nos itens anteriores.

3. APÓS OS TRABALHOS DE MATANÇA:

3.1. Lavagem geral com água quente, sob pressão, com detergente adequado:

3.1.1. Pisos, paredes;

3.1.2. Equipamentos em geral;

3.1.3. Trilhagem aérea.

4. ÁREA FRIGORÍFICA (quando for o caso):

4.1. Armazenamento:

4.1.1. Registro e controle das temperaturas de câmaras;

4.1.2. Registro e controle do produto armazenado;

4.1.3. Aspecto higiênico (lavagem e desinfecção das câmaras

e antecâmaras);

4.1.4. Verificação das condições adequadas de armazenamento: Estrados, distribuição adequada dos produtos armazenados, condições de embalagem do produto armazenado.

4.2. Cortes e Desossa:

4.2.1. Registro e controle da temperatura do ambiente (não superior a 15°C);

4.2.2. Observância dos preceitos higiênicos, quando da realização dos trabalhos industriais;

4.2.3. Controle e registro das temperaturas dos esterilizadores e carnes;

4.3. Expedição:

4.4. Verificação das condições higiênicas e funcionais do veículo;

4.4.1. Verificação da temperatura do produto para embarque.

CAPÍTULO VI

DESTINOS E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO EM AVES

1. ABCESSOS

(Artigo 233 do RIISPOA)

Artigo 233 (RIISPOA) - "Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada."

2. AEROSSACULITE

As carcaças de aves com evidência de envolvimento extensivo dos sacos aéreos com aerossaculite ou aquelas com comprometimento sistêmico, deverão ser condenadas totalmente. As carcaças menos afetadas, podem ser rejeitadas parcialmente após a remoção e condenação completa de todos os tecidos envolvidos com a lesão, incluindo o exsudato. As vísceras sempre serão condenadas totalmente, em caso de aerossaculite.

3. PROCESSOS INFLAMATÓRIOS (Artrite, Celulite, Dermatite, Salpingite e Colibacilose)

Qualquer órgão ou outra parte da carcaça que estiver afetado por um processo inflamatório deverá ser condenado e, se existir evidência de caráter sistêmico do problema, a carcaça e as vísceras na sua totalidade deverão ser condenadas.

4. TUMORES

(Artigos 234 e 197 do RIISPOA)

Qualquer órgão ou outra parte da carcaça que estiver afetada por um tumor deverá ser condenada e quando existir evidência de metástase, ou que a condição geral da ave estiver comprometida pelo tamanho, posição e natureza do tumor, a carcaça e as vísceras serão condenadas totalmente.

Artigo 197 (RIISPOA) - "Tumores malignos - são condenadas as carcaças, partes de carcaça ou órgão que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase."

Artigo 234 (RIISPOA) - "A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto no caso de angioma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada."

5. ASPECTO REPUGNANTE

(Artigos 172 e 236 do RIISPOA) - Síndrome Hemorrágica

Artigo 172 (RIISPOA) - "Carnes Repugnantes - são assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementiciais, sexuais ou outros considerados anormais."

Artigo 236 (RIISPOA) - "Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura."

6. CAQUEXIA

(Artigo 232 do RIISPOA) "Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que esteja ligado o processo de desnutrição".



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

7. CONTAMINAÇÃO

(Artigo 165 do RIISPOA) "Carcaças contaminadas - as carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

§1º Serão também condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com os pisos ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma limpeza completa.

§2º Nos casos do parágrafo anterior, o material contaminado pode ser destinado à esterilização pelo calor, a juízo da Inspeção, tendo-se em vista a limpeza praticada."

8. CONTUSÃO / FRATURAS

(Artigo 235 do RIISPOA)

Artigo 235 (RIISPOA) - "As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida."

Artigo 173 (RIISPOA) - "Parágrafo Único - Quando as lesões hemorrágicas ou congestivas decorrem de contusões, traumatismo ou fratura, a rejeição deve ser limitada às regiões atingidas."

9. DERMATOSES

As carcaças de aves que mostram evidência de lesão na pele, e/ou carne das mesmas, deverá ser rejeitada a parte atingida, ou quando a condição geral da ave foi comprometida pelo tamanho, posição ou natureza da lesão, as carcaças e vísceras serão condenadas.

10. ESCALDAGEM EXCESSIVA

As lesões mecânicas extensas, incluindo as devidas por escaldagem excessiva, determinam a condenação total das carcaças e vísceras.

11. EVISCERAÇÃO RETARDADA

(Artigo 236 do RIISPOA) Procedimentos: "Configura-se a partir de 30 minutos da decorrência da sangria."

Adota-se o seguinte critério:

11.1. Entre 30 e 45 minutos agilizar a evisceração na linha, mesmo improvisada. Observar atentamente os órgãos internos e caracteres organolépticos da carcaça. Caso haja comprometimento da carcaça e vísceras, sob o aspecto organoléptico, deve-se proceder a condenação. Caso contrário, libera-se o conjunto;

11.2. Entre 45 e 60 minutos, condena-se totalmente os órgãos internos e

procede-se uma avaliação minuciosa das carcaças, adotando-se o seguinte critério:

11.2.1 Liberação;

11.2.2 Aproveitamento condicional das carcaças (tratamento pelo calor);

11.2.2 Condenação total das carcaças quando as características sensoriais estiverem alterados.

11.3. Após 60 minutos:

11.3.1 Condenar órgãos internos;

11.3.2 Avaliação minuciosa e criteriosa da carcaça sob o ponto de vista sensorial e adotando o seguinte critério, dependendo do grau de comprometimento das características sensoriais

11.3.2.1 Aproveitamento condicional;

11.3.2.2 Condenação total.

12. SANGRIA INADEQUADA

(Artigo 236 do RIISPOA)

13. MAGREZA

Artigo 169 (RIISPOA) - "Carnes magras - animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia)."

Artigo 231 (RIISPOA) - "As endo e ectoparasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas."

14. SEPTICEMIA

Artigo 229 (RIISPOA) - "Todas as aves que no exame ante ou post mortem apresentem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, difteria, cólera, varíola, tífese aviária, diarreia branca, paratifose, leucoses, peste, septicemia em geral, psitacose e infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenadas."

15. SÍNDROME ASCITE (Circular SECAR/DIPOA/CIPOA Nº 160/91, 07/10/91)

DOENÇAS ESPECIAIS

(Artigo 229 do RIISPOA)

As carcaças de aves que mostram evidências de qualquer doença caracterizada pela presença, na carne ou outras partes comestíveis da carcaça, de organismos ou toxinas, perigosos ao consumo humano, devem ser condenadas totalmente.

TÍTULO IV

DO PESCADO E DERIVADOS

CAPÍTULO I

DA CLASSIFICAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

1 Os estabelecimentos de pescado e seus derivados serão classificados em:

1.1. entreposto de pescado: é o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, à manipulação, frigorificação, distribuição e ao comércio do pescado, dispondo, se necessário, de equipamentos para o aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

1.2. fábrica de conservas de pescado: Fábrica de conservas de pescado é o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, à manipulação, cura e ao processamento do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

2. O estabelecimento de pescado e derivados deve dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, cura, processamento, estocagem e expedição, conforme a necessidade.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS

SEÇÃO I

DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS

1. A denominação genérica pescado compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

2. Entende-se por fresco o pescado dado ao consumo, sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

3. Entende-se por resfriado o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5° a 2°C (menos meio e dois graus centígrados).

4. Entende-se por congelado o pescado tratado por processos adequados de congelamento, em temperatura não superior a -10° C (menos dez graus centígrados).

§ 1º Depois de submetido à congelamento, o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -10° C (menos dez graus centígrados).

§ 2º O pescado, uma vez descongelado, não pode ser novamente congelado.

5. Pescado em conserva é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outras conservas previstas neste Decreto, as seguintes:

I - ao natural;

II - em azeite ou em óleos comestíveis;

III - à escabeche;

IV - ao vinho branco;



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

V - ao molho.

§ 1º Entende-se por pescado ao natural o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas comestíveis.

§ 2º Entende-se por pescado em azeite ou em óleos comestíveis o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de substância aromática, observando o seguinte:

a) o azeite ou óleo comestível, utilizado isoladamente em mistura com outros ingredientes, deve ser puro e apresentar, no máximo, 2% (dois por cento) de acidez em ácido oléico;

b) é tolerado, a juízo da inspeção, o emprego de um único ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão em óleo comestível ou óleos comestíveis, conforme seja o caso;

c) a designação em azeite fica reservada às conservas que tenham, como líquido de cobertura, azeite de oliva.

§ 3º Entende-se por pescado à escabeche o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

§ 4º Entende-se por pescado ao vinho branco o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

§ 5º Entende-se por pescado ao molho o produto que tenha por líquido de cobertura molho, com base em meio aquoso ou gorduroso.

5. Entende-se por pasta de pescado o produto com pescado íntegro que, depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido à massa, condimentado ou não de farináceos.

§ 1º Permite-se adicionar farináceos a essas conservas até 10% (dez por cento) e cloreto de sódio até 18% (dezoito por cento).

§ 2º Permitem-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia da inspeção e expressa declaração no rótulo.

6. É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescado, desde que aprovadas pela inspeção.

7. As conservas de pescado submetidas à esterilização só serão liberadas para o consumo depois de observadas, no mínimo, por 10 (dez) dias em estufa a 37°C (trinta e sete graus centígrados) e em condições que venham a ser determinadas em instruções especiais da inspeção.

8. Entende-se por pescado curado o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais:

- I - pescado salgado;
- II - pescado prensado;
- III - pescado defumado;
- IV - pescado dessecado.

9. Entende-se por pescado salgado o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º A juízo da inspeção, poderá ser permitido, no preparo de pescado salgado, o tratamento por mistura de sal (cloreto de sódio) ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

§ 2º O pescado salgado, quando envasado em salmoura, será designado pescado em salmoura.

10. Entende-se por pescado prensado o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

§ 1º O prazo mínimo de cura do pescado é fixado em três semanas.

§ 2º Além das propriedades organolépticas próprias, o pescado prensado não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

§ 3º Caso ultrapasse os limites fixados no parágrafo anterior, o produto será defumado ou dessecado.

11. Entende-se por pescado defumado o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio).

§ 1º Permite-se defumação a quente ou frio.

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas apropriadas à finalidade e realizada pela queima de madeiras secas, duras e não resinosas.

12. Entende-se por pescado dessecado o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro.

§ 1º Entende-se por pescado salgado seco o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro, tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio), com o máximo de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade e 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo.

§ 2º Entende-se por pescado seco o produto obtido pela dessecação apropriada de pescado íntegro, tendo, no máximo, 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral.

§ 3º Entende-se por pescado desidratado o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro, tendo, no máximo, 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo.

12. Entende-se por embutido de pescado todo o produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial aprovado pela inspeção.

Parágrafo único. No preparo de embutidos de pescado, serão seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Decreto para os demais embutidos cárneos.

13. É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva, ou curados, destinados à alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

SEÇÃO II

DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

1. Entende-se por farinha de pescado o subproduto obtido pela cocção do pescado ou de seus resíduos, mediante o emprego de vapor, convenientemente prensado, dessecado e triturado.

2. Entende-se por óleo de pescado o subproduto líquido, obtido pelo tratamento de matérias-primas, pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação, prensagem e filtração, ou por qualquer outro processo adequado, que apresente, no máximo, 3% (três por cento) de acidez em ácido oléico.

3. Entende-se por adubo de pescado o subproduto que não atenda às especificações fixadas para farinha de pescado.

4. Entende-se por solúvel concentrado de pescado o subproduto obtido pela evaporação e concentração, em aparelhagem adequada, da parte líquida resultante, após separação do óleo.

Parágrafo único. Permite-se seu aproveitamento como matéria-prima, a ser incorporada à farinha de pescado, ou para fins industriais, devendo conter, no máximo, 30% (trinta por cento) de proteína.

CAPÍTULO III

DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

1. Após efetuados os trabalhos de inspeção ou de reinspeção, os produtos, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, característica de fraudes ou alteração de composição serão liberados;

II - os que necessitem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano terão aproveitamen-



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

to condicional;

III - os que não prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano serão condenados.

2. Os produtos ou matérias-primas destinados ao aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

I - tratamento pelo sal (cloreto de sódio), de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura adequados, conforme a necessidade de cada caso;

II - esterilização, a tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer micro organismo porventura existente.

3. Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou elaboração de subprodutos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização pelo calor.

4. Serão liberados os pescados, a seguir discriminados, que apresentem as características subsequentes:

I - peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

b) olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

c) guelras rosas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;

d) ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras, apresentando certa resistência aos movimentos provocadores;

f) carne fria, consistência elástica, de cor própria às espécies;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

h) ânus fechado;

i) cheiro específico, lembrando as plantas marinhas;

II - crustáceos:

a) aspecto geral brilhante e úmido;

b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;

c) carapaça bem aderente ao corpo;

d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

e) olhos vivos, destacados;

f) cheiro próprio e suave;

III - moluscos:

a) bivalves (mariscos):

1. devem ser expostos à venda com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2. cheiro agradável e pronunciado;

3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzenta-clara nas ostras e amarelada nos mexilhões;

b) cefálogos (polvo, lula):

1. pele lisa e úmida;

2. olhos vivos, salientes nas órbitas;

3. carne consistente e elástica;

4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;

5. cheiro próprio.

5. As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

I - reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos, nos quais o limite máximo de indol será de 4/100g (quatro por cem gramas);

II - pH de carne externa inferior 6,8 (seis e oito décimos) e de interna inferior a 6,5 (seis e meio décimos) nos peixes;

III - bases voláteis totais inferiores a 0,03 g (três centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100g (cem gramas) de carne;

IV - base voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100g (cem gramas) de carne.

6. Será condenado o pescado que apresentar as seguintes

características:

I - aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

II - coloração, cheiro ou sabor anormais;

III - lesões microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

IV - infestação muscular maciça por parasitas que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

V - tratamento por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pela inspeção;

VI - seja proveniente de águas contaminadas ou poluídas;

VII - seja procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

VIII - em mau estado de conservação;

IX - não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para pescado fresco.

Parágrafo único. O pescado, nas condições deste artigo, deverá ser transformado em sub- (nos termos federal) produtos não comestíveis.

TÍTULO V

DOS OVOS E DERIVADOS

CAPÍTULO I

DA CLASSIFICAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

1. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - entreposto de ovos;

II - fábrica de conservas de ovos.

Parágrafo único. Entende-se por fábrica de conservas de ovos o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

2. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem dispor do seguinte:

I - dependência para recebimento de ovos;

II - dependência apropriada para lavagem de caixas e bandejas;

III - dependência destinada à limpeza, ovoscopia e classificação comercial;

IV - depósito para guarda de embalagens;

V - local apropriado para estocagem e expedição;

VI - dispor de câmaras frigoríficas, quando for o caso.

Parágrafo único. As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo e embalagem.

3. Tratando-se de granjas produtoras, será permitida a classificação de ovos, desde que existam locais apropriados.

4. Os aviários, granjas e outras propriedades, onde se pratique avicultura e nos quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não podem destinar ao consumo sua produção, ficando interditados até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, estar livre das zoonoses.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS

1. Pela simples designação de ovos entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo único. Os demais serão acompanhados da designação da espécie de que procedam.

2. Entende-se por ovo branco todo o ovo que apresentar casca de coloração branca ou esbranquiçada.

3. Entende-se por ovo de cor todo ovo que apresentar casca de coloração avermelhada.

4. O ovo será classificado, segundo seu peso, em 4 (quatro)



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

tipos:

I - tipo 1 (um) ou extra - com peso mínimo de 60 g (sessenta gramas) por unidade ou 720 g (setecentos e vinte gramas) por dúzia;

II - tipo 2 (dois) ou grande - com peso mínimo de 55 g (cinquenta e cinco gramas) por unidade ou 660 g (seiscentos e sessenta gramas) por dúzia;

III - tipo 3 (três) ou médio - com peso mínimo de 50 g (cinquenta gramas) por unidade ou 600 g (seiscentos gramas) por dúzia;

IV - tipo 4 (quatro) ou pequeno - com peso mínimo de 45 g (quarenta e cinco gramas) por unidade ou 540 g (quinhentos e quarenta gramas) por dúzia.

Parágrafo único. Para os tipos 1 (um), 2 (dois) e 3 (três) será tolerada, no ato de amostragem, a percentagem de até 10% (dez por cento) de ovos do tipo imediatamente inferior.

5. O ovo será considerado refrigerado quando for conservado pelo frio, em temperatura não inferior a menos de 1°C (um grau centígrado).

CAPÍTULO III

DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

1. A inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

I - verificação das condições de embalagens, tendo em vista sua limpeza, contaminação por ovos quebrados ou por qualquer outra causa;

II - apreciação geral do estado de limpeza, integridade da casca e da partida em conjunto;

III - o exame pela ovoscopia.

2. A ovoscopia deverá ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

3. Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mau estado ou impróprios, deverão ser apreendidos e inutilizados.

4. São considerados fabrico os ovos que não se enquadrarem nas características fixadas nos artigos anteriores, mas forem considerados em boas condições, podendo ser destinados ao emprego em confeitarias, padarias e similares, ou à industrialização.

Parágrafo único. Os ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema deverão ser também classificados como fabrico.

5. Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, poderão também ser destinados a confeitarias, padarias e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamentos adequados para tanto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento não se dedicar ao preparo dessas conservas, os ovos partidos podem ser encaminhados a outros, satisfeitas as exigências previstas para os classificados como fabrico.

6. São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentarem:

I - alterações da gema e da clara, tal como gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação (ovo seco);

III - podridão (vermelha, negra ou branca);

IV - presença de fungos (externa ou internamente);

V - cor, odor, ou sabor anormais;

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

VII - rompimento da casca e da membrana testácea, desde

que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

VIII - quando contenham substâncias tóxicas;

IX - por outras razões, a juízo da inspeção.

7. Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados.

Parágrafo único. Esses ovos poderão ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas, a juízo da inspeção.

8. É proibido corar ovos mediante injeção de soluções corantes na gema.

TÍTULO VI

DO MEL E DERIVADOS

CAPÍTULO I

DA CLASSIFICAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO

1. Os estabelecimentos destinados ao recebimento, à classificação e à industrialização do mel e da cera de abelha, serão classificados como entreposto de mel e cera de abelha.

2. O estabelecimento de mel e derivados deve satisfazer ainda as seguintes condições:

I - dispor de dependências para recebimento;

II - possuir dependências apropriadas para manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;

III - ter depósito para estocagem e expedição;

IV - dispor de pé direito mínimo de 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros);

V - estar, no mínimo, a 5 m (cinco metros) afastado das vias públicas;

VI - possuir local apropriado para higienização e sanitização de recipientes.

3. O acondicionamento do mel deve ser feito em vasilhame apropriado, aprovado pela inspeção, rigorosamente higienizado e seco.

4. É permitido o comércio do mel em favos, apresentados em embalagens plásticas e devidamente rotuladas, sendo o produto denominado mel de abelha em favos.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

SEÇÃO I

DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS

1. Entende-se por mel o produto açucarado naturalmente elaborado pelas abelhas com néctar das flores, acumulado em favos e extraído por um dos processos constantes neste anexo.

2. Segundo sua tonalidade, o mel será:

a) branco d'água;

b) âmbar claro;

c) âmbar escuro.

3. Segundo o processo empregado na extração, o mel poderá ser extraído pelo processo:

I - mecânico de centrifugação (centrifugado);

II - de prensagem (prensado).

Parágrafo único. Em qualquer caso, deverá resultar um produto perfeitamente translúcido, cristalizando, ou não, com o tempo.

4. De acordo com sua qualidade, o mel pode ser classificado em:

I - mel de mesa, quando extraído por um dos processos indicados, trabalhado em condições de perfeita higiene, sem pólen e apresentando as seguintes características:

a) umidade máxima de 20% (vinte por cento);

b) acidez máxima de 40 mili-equivalente;

c) açúcar invertido de 72 a 80% (setenta e dois a oitenta por cento);

d) sacarose máxima de 10% (dez por cento);



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

- e) pH entre 3,3 e 4,6 (três e três, e quatro e seis);
- f) resíduo mineral fixo (cinzas), no máximo, 0,6% (seis décimos por cento);
- g) prova de Lundo 0,6 a 3ml (seis décimos a três mililitros);
- h) prova de Ficher negativa;
- i) índice de formol, valor médio 4,5 a 15ml (quatro e meio a quinze mililitros) por quilograma;
- j) atividades diastásica ou amilíca (amilase), mínimo de 8 (oito).

II - mel de cozinha, quando extraído por qualquer dos processos indicados, mas de menor valor nutritivo, com falhas na sua obtenção, resultando num produto de composição diferente do mel de mesa.

5. Nos estabelecimentos apropriados à finalidade e sob inspeção, permite-se a elaboração de produtos contendo mel de abelha, desde que conste no rótulo a porcentagem de mel adicionado.

Parágrafo único. Em tais produtos não se permitirá a denominação de mel, admitindo-se, no entanto, nomes de fantasia.

SEÇÃO II DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

1. Entende-se por cera de abelha o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

2. A cera de abelha será classificada em:

I - cera bruta, quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação e apresentar cor desde o amarelo até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;

II - cera branca, quando tiver sido descolorida pela ação da luz, do ar, ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando cor branca ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado.

3. A cera de abelha, seja qual for a sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres:

I - ponto de fusão de 62 a 65°C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados);

II - índice de acidez de 17 a 24 (dezesete a vinte e quatro);

III - índice de ésteres de 72 a 79 (setenta e dois a setenta e nove);

IV - índice de relação ésteres e acidez de 3,3 a 4,2 (três e três décimos a quatro e dois décimos);

V - ponto de saponificação turva máxima a 65°C (sessenta e cinco graus centígrados).

CAPÍTULO III DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

1. Após efetuados os trabalhos de inspeção e reinspeção, os produtos, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I - serão liberados os que não apresentarem nocividade ao consumo humano, características de fraude ou alteração de composição;

II - terão aproveitamento condicional os que necessitarem de alguma forma de Beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;

III - serão condenados os que não se prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano.

2. Os produtos ou matérias-primas destinados a aproveitamento condicional poderão ser submetidos a processos de beneficiamento.

Parágrafo único. Os processos de beneficiamento, a que se refere o caput deste artigo, são a decantação, filtração, pasteurização

e desumidificação em equipamentos próprios.

3. Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou elaboração de produtos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização.

4. Será considerado defeituoso para classificação do produto como mel de mesa todo aquele que:

I - apresentar um ou mais dos seus componentes fora dos limites previstos neste anexo;

II - conter pólen, cera ou outras substâncias insolúveis na água;

III - apresentar reação de Ficher positiva dentro de 24 (vinte e quatro) horas;

IV - conter resíduos de insetos, ovos e outras impurezas estranhas à sua composição normal;

V - Submetido a aquecimento em temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados), perder total ou parcialmente seu valor diastásico, com alteração do gosto e sabor.

Parágrafo único. O produto que apresentar tais falhas, dentro dos limites que apenas traduzam falta de técnica em sua elaboração ou extração, deve ser classificado como mel de cozinha.

5. O mel é considerado impróprio para o consumo quando apresentar:

I - resíduos estranhos que traduzam falta de escrupulos na extração e embalagem;

II - alteração ou fermentação com formação de espuma superficial;

III - presença de germes patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-lo com o tempo;

IV - acidez elevada, odor ou sabor anormais.

6. Será considerado fraudado o mel que revelar a presença de:

I - edulcorantes naturais ou artificiais;

II - substâncias aromatizantes;

III - amido, gelatina ou quaisquer outros espessantes;

IV - conservadores ou corantes de qualquer natureza.

TÍTULO VII DA INSPEÇÃO SANITÁRIA DE BOVINOS, CAPRINOS E OVINOS E DERIVADOS CÂRNEOS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

1 - Entende-se por estabelecimento qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial.

2. Por "carne de açougue" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção sanitária.

§ 1º - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria prima) devem-se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponevroses vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º - Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

3. Os estabelecimentos de produtos de carne e seus derivados só poderão funcionar se devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, satisfeitas as seguintes condições básicas, já discutidas no título III, capítulo 1, item 2.

4. Para os fins destas normas técnicas são adotados os seguintes conceitos, relativamente aos estabelecimentos de carnes e seus subprodutos:



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

a. Matadouro-Frigorífico - é o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das várias espécies vendidas em açougue

b. Matadouro - é o estabelecimento dotado de instalações adequadas para o abate de quaisquer espécies animais vendidas em açougue,

c. Abatedouro ou matadouro de aves e pequenos animais - é o estabelecimento dotado de instalações, para o abate e industrialização, devendo dispor de frio industrial e, a juízo da inspeção, de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis de:

- Aves;
- Suínos com peso máximo de 60 (sessenta) quilos;
- Coelhos;
- Ovinos;
- Caprinos.

d. Entrepósitos de Carnes e Derivados - é o estabelecimento destinado ao recebimento, armazenamento, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas, das diversas espécies vendidas em açougues, e outros produtos animais, podendo dispor ou não de dependências anexas para industrialização, a juízo da inspeção;

e. Fábrica de Conservas - é o estabelecimento destinado ao recebimento, armazenamento, conservação, acondicionamento e manipulação de carnes frescas ou frigorificadas, das diversas espécies vendidas em açougues, e outros produtos animais devendo dispor de dependências anexas para industrialização, a juízo da inspeção;

f. Fábricas de produtos gordurosos - é o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gordura, excluída a manteiga, adicionadas ou não de produtos de origem vegetal;

g. Fábrica de Produtos Não Comestíveis - é o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

5. Para implantação e re-aparelhamento dos estabelecimentos descritos no artigo anterior, devem ser satisfeitas as seguintes condições, além das previstas no título III Capítulo I e ITEM 2, as abaixo descritas:

a. Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias;

b. Dispor de esterilizadores fixos ou móveis para a esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de, no mínimo 82,2°C (oitenta e dois graus e dois centígrados)

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

d. Dispor de pocilgas, currais, cobertos e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, providos de bebedouros e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte, tantas vezes quantas for necessário;

e. Dispor de espaços mínimos, a critério da inspeção, e de equipamentos apropriados permitindo que as operações de insensibilização, sangria, esfolagem, evisceração, acabamento das carcaças e de manipulação dos miúdos ocorram com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas entre si;

f. Dispor de boxe adequado para o abate, que contenha apenas um animal de cada vez e de equipamento próprio para

prévia insensibilização;

g. Constar do projeto de construção do matadouro os detalhes do sistema de esgoto, incluindo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadores.

6. Para o adequado funcionamento dos matadouros e abatedouros deverão ser adotados também os seguintes procedimentos:

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

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

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

d. A escaldagem deverá obrigatoriamente ser executada logo após o término da sangria sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustadas às características das aves em processamento (frango, galinha, galo, peru, faisão, marreco, pato, etc.) não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema;

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

f. A matança dos eqüídeos só poderá ser realizada em estabelecimentos especiais, dotados de instalações e aparelhagem satisfatórias, a juízo da inspeção;

g. A administração do estabelecimento deve tomar medidas adequadas no sentido de evitar maus tratos aos animais, cuja responsabilidade assume desde o desembarque de acordo com normas do MAPA sobre bem estar animal.

h. É proibida a matança de qualquer bovino que não tenha permanecido pelo menos 12 horas em descanso, jejum e dieta hídrica nas dependências do estabelecimento. A critério do Médico Veterinário responsável pela Inspeção ante mortem, poderá ser autorizado abate de animais com descanso mínimo de 6 horas e oriundos de localidades circunvizinhas ao estabelecimento de abate;

i. Nenhum animal, lote ou tropa pode ser abatido sem autorização do serviço de inspeção;

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

k. As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento;

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

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

n. A existência de animais mortos ou caídos em vagões, currais ou outra dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levado ao conhecimento do serviço de inspeção;

o. O corredor de abate deve ser adequado ao tipo de ani-



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

mal a que se destina;

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

7. Só é permitido o sacrifício de bovinos (abate normal) após a insensibilização, dos animais, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único - Os estabelecimentos que venham a abater eqüídeos usarão o mesmo processo indicado para os bovinos.

8. Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sanguíneos do pescoço ou por punção direta no coração, após insensibilização, por método científico.

Parágrafo único - Permite-se no abate de suínos, a insensibilização pelo processo elétrico, seguida de imediata sangria.

9. Os ovinos, caprinos e coelhos serão sacrificados por incisão dos grandes vasos do pescoço, após a prévia insensibilização.

10. O emprego de qualquer outro processo de abate depende de autorização do serviço de inspeção.

11. A sangria deve ser completa e será realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros, não devendo ser iniciada nenhuma manipulação antes que o sangue se tenha escoado no máximo possível.

12. É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro; a operação depilatória será completada a mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de evisceradas.

13. Antes de chegar a sala de abate, os animais devem passar por um tanque de lavagem, provido de chuveiro superior e laterais.

TÍTULO VIII

DOS COAGULANTES, CONDIMENTOS E ADITIVOS

CAPÍTULO I

DOS COAGULANTES

1. Entende-se por coalho o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerras.

2. Os coalhos classificam-se em:

I - líquido;

II - pó;

III - pastilha;

IV - natural seco.

3. O poder coagulante mínimo dos coalhos deverá ser sempre especificado na rotulagem.

4. É permitido adicionar aos coalhos líquidos, sal (cloreto de sódio), álcool etílico e glicerina e, aos coalhos em pó ou em pastilhas, sal (cloreto de sódio) e lactose.

CAPÍTULO II

DOS CONDIMENTOS

1. Entende-se por condimento o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com fim de temperar alimentos, dando-lhes melhor aroma e sabor.

2. É permitido o emprego dos seguintes condimentos:

I - aipo (*Apium graveolens* e *Celer graveolens*);

II - alho (*Allium sativum*);

III - aneto (*Anethum graveolens*);

IV - anis (*Pimpinella anizum*, L);

V - baunilha (*Vanilla planifolia*, Andorews);

VI - canela (*Cinnamomum zeylanicum*, Breure);

VII - cardamomo (*Elettaria repens*);

VIII - cebola (*Allium cepa*);

IX - cenoura (*Daucus carota*);

X - coentro (*Coriandrum sativum*, L);

XI - cominho (*Cuminum cyminum*);

XII - cravo da Índia (*Caryophyllus aromaticus*, L);

XIII - gengibre (*Zingiber zingiber*, Roscoe);

XIV - louro (*Laurus nobilis*, L);

XV - macis (envoltório da *Myristica fragans*, Maute);

XVI - maiorana (*Anethum graveolens*);

XVII - manjerona (*Origanum majorana*, L);

XVIII - hortelã (*M. viridis*, *M. rotundifolia* e *M. piperita*, L);

XIX - mostarda:

a) negra (*Brassica nigra*, Koen);

b) parda (*Brassica juncea*, Hocker);

c) branca (*Sinapis alba*, L) e misturas;

XX - noz-moscada (*Myristica fragans*, Maute, desprovida completamente de envoltório);

XXI - pimenta:

a) negra (*Piper nigrum*, L);

b) branca (mesmo fruto, porém descorticado);

c) vermelha ou pimenta de caiena (*Capsicum baccatum*, L);

XXII - pimentão (*Páprica*) (*Capsicum annuum*, L);

XXIII - pimentão ou pimenta da jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, lindos);

XXIV - sálvia (*Salvia officinalis*, L);

XXV - tomilho (*Thymus vulgaris*, L).

Parágrafo único. Além desses condimentos, pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pela inspeção.

CAPÍTULO III

DOS ADITIVOS

1. Considera-se aditivo para alimento a substância intencionalmente adicionada ao mesmo, com a finalidade de conservar, intensificar o sabor, desde que não prejudique seu valor nutritivo.

Parágrafo único. Excluem-se, neste caso, os ingredientes normalmente exigidos para o preparo do alimento.

2. Os aditivos, a que se refere o presente Decreto, compreendem:

I - corante, substância que confere ou intensifica a cor dos alimentos;

II - flavorizante, substância que confere ou intensifica o sabor e o aroma dos alimentos;

III - aromatizante, substância que confere e intensifica o aroma dos alimentos;

IV - conservante, substância que impede ou retarda a alteração dos alimentos, provocada por microorganismos ou enzimas;

V - antioxidante, substância que retarda o aparecimento de alteração oxidativa dos alimentos;

VI - estabilizante, substância que favorece e mantém as características físicas das emulsões e suspensões;

VII - espumífero e antiespumífero, substâncias que modificam a tensão superficial dos alimentos líquidos;

VIII - espessante, substância capaz de aumentar, nos alimentos, a viscosidade de soluções, emulsões e suspensões;

IX - edulcorante, substância orgânica artificial, não glicídica, capaz de conferir sabor doce nos alimentos;

X - umectante, substância capaz de evitar a perda da umidade dos alimentos;

XI - auto-umectante, substância capaz de reduzir as características higroscópicas dos alimentos;

XII - acidulante, substância capaz de comunicar ou intensificar o gosto ácido dos alimentos.

3. Considera-se aditivo incidental a substância residual ou migrada, que se apresente no alimento, como decorrência das fases de produção, beneficiamento, acondicionamento, estocagem e transporte do alimento ou das matérias-primas nele empregadas.

Parágrafo único. Os aditivos, a que se refere este artigo, não devem exercer efeito sobre as propriedades do alimento.

4. Entende-se por sal, para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

5. A inspeção estadual deve verificar, a espaços regulares, a



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

qualidade do sal (cloreto de sódio) empregado na fabricação dos produtos.

6. Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal, não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Decreto.

7. Toda e qualquer substância utilizada na produção de alimentos deverá ser previamente aprovada, para consumo humano, pelo órgão competente.

TÍTULO IX

DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E MULTAS

1. As infrações presentes neste Decreto serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único. Incluem-se, dentre as infrações previstas neste Decreto, aos atos que procurem embaraçar a ação dos servidores da Secretaria da Agricultura ou de outros órgãos, no exercício de suas funções, visando a impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização, assim como desacato, suborno ou simples tentativa, além de informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação de informação, que direta ou indiretamente, seja de interesse à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

2. Além dos casos específicos, previstos neste Decreto, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) quando, no preparo dos produtos, haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes daquelas da composição normal do produto, sem prévia autorização da inspeção;

d) quando os produtos tiverem sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste a declaração nos rótulos;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II - fraudes:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

III - falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Decreto ou em fórmulas aprovadas.

3. Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos que devam estar sujeitos à inspeção, nos termos do presente Decreto, as multas poderão ser aplicadas por servidores da Secretaria da Agricultura aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou exposto à venda no atacado como no varejo.

4. Serão aplicadas multas a quaisquer firmas proprietárias ou responsáveis por casas comerciais, que receberem, armazenem ou expuserem à venda produtos oriundos de outros municípios, que não procedam de estabelecimentos sujeitos à inspeção, cabendo aos servidores da Secretaria da Agricultura que constatarem as infrações lavrar os autos competentes.

5. Todo produto de origem animal exposto à venda no município, sem qualquer identificação que permita verificar sua procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado procedente de outro município e, como tal, sujeito às penalidades previstas neste Decreto, respeitando ao atuado a devida defesa garantindo desta forma os preceitos constitucionais da ampla defesa e de se manifestar contra-riamente frente à ação fiscal

6. São consideradas infrações ao presente Decreto, além daquelas já prescritas nos artigos anteriores:

I - desobedecer a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e à higiene dos equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

II - permitir a permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente, expedido pela autoridade competente de saúde pública;

III - acondicionar ou embalar produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

IV - não colocar em destaque o carimbo da Inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, nos rótulos em produtos;

V - produto que não contiver data de fabricação;

VI - fornecer produtos de origem animal a navios mercantes que façam linhas internacionais, sem prévia obtenção do certificado sanitário expedido por servidor da Secretaria da Agricultura;

VII - infringir quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades;

VIII - despachar ou conduzir produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;

IX - lançar mão de rótulo e carimbos oficiais da Inspeção MUNICIPAL para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados ou relacionados na Secretaria da Agricultura;

X - receber e manter guardados em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas, que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;

XI - misturar matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste Regulamento;

XII - adquirir, manipular, expor à venda ou distribuir produtos de origem animal oriundos de outros Estados, procedentes de estabelecimentos não registrados ou relacionados na Secretaria da Agricultura;

XIII - expor à venda produtos a granel que, de acordo com o presente Regulamento, devem ser entregues ao consumo em embalagem originais;

XIV - embaraçar ou burlar a ação dos servidores da Secretaria da Agricultura no exercício das suas funções;

XV - não realizar a lavagem e higienização dos vasilhames, de frascos, de carros-tanques e veículos em geral;

XVI - não proceder à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana, após o término dos trabalhos industriais que durante as fases de manipulação;

XVII - ultrapassar a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

XVIII - deixar de apresentar os documentos expedidos por servidor da Secretaria da Agricultura junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

XIX - vender, em mistura, ovos de diversos tipos;

XX - infringir os dispositivos deste Regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

XXI - não promover, na Secretaria da Agricultura, as transferências de responsabilidade previstas neste Regulamento, ou deixar de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário, sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento de venda ou locação, dos estabelecimentos registrados;

XXII - lançar no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pela Secretaria da Agricultura;

XXIII - confeccionar, imprimir, litografar ou gravar carimbos de Inspeção municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro na Secretaria da Agricultura;

XXIV - lançar, no consumo, produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto, respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos à Inspeção Sanitária;

XXV - expedir produtos de origem animal para o comércio interstadual ou internacional, sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;

XXVI - preparar, com finalidade comercial, produtos de origem animal, novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pela Secretaria da Agricultura.

XXVII - lançar mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pela da Secretaria da Agricultura;

XXVIII - realizar construções novas, remodelar ou ampliar, estabelecimentos de produtos de origem animal sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria da Agricultura;

XXIX - expor à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fossem de outro;

XXX - usar indevidamente os carimbos de Inspeção;

XXXI - despachar ou transportar produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal;

XXXII - enviar para o consumo produtos sem rotulagem;

XXXIII - enviar para o comércio intermunicipal produtos não inspecionados pelo servidor da Secretaria da Agricultura;

XXXIV - alterar, fraudar ou falsificar produtos de origem animal;

XXXV - aproveitar matérias-primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXXVI - manter na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções de úbere, diarréias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pela Secretaria da Agricultura;

XXXVII - manter para fins especulativos, produtos que, a critério da Secretaria da Agricultura, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

XXXVIII - tentar subornar servidores da Secretaria da Agricultura ou usar de violência contra eles, quando estes estiverem no exercício de suas atribuições;

XXXIX - burlar a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional, no estabelecimento de origem;

XL - dar aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

XLI - fabricar produtos de origem animal em desacordo com os padrões fixados neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas ou, ainda, sonegar elementos informativos sobre composição centesimal e tecnologia do processo de fabricação;

XLII - a fazer comércio intermunicipal, sem que seus estabelecimentos tenham sido, previamente registrados na Secretaria da

Agricultura;

XLIII - utilizar rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados ou relacionados em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal;

XLIV - abater animais em desacordo com a legislação vigorante, principalmente vacas, tendo-se em mira a defesa da produção animal do país;

XLV - expor, vender ou tentar vender ao consumidor produtos fraudados;

7. As penalidades a que se refere o presente Decreto serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policial.

§ 1º Cabe ação criminal, pela natureza da infração, prevista no art. 315 deste Decreto, em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 2º A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo da Secretaria da Agricultura.

8. A suspensão da inspeção e a cassação do registro do estabelecimento serão aplicadas pelo Diretor de Produção e Defesa Animal.

9. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, com a respectiva localização, hora, data e a firma responsável.

10. O auto de infração será assinado pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma e por duas testemunhas, quando existirem.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou as testemunhas se negarem a assinar, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada.

11. A autoridade que lavrar o auto de infração deverá extraí-lo em 3 (três) vias, a primeira será entregue ao infrator; a segunda, remetida ao processo e a terceira, constituirá o próprio talão de infração.

12. O auto de multa será lavrado no departamento correspondente, assinado por servidor da Secretaria da Agricultura e conterá os elementos que deram lugar à infração.

13. Nos casos em que se verificar não ter havido dolo ou culpa, e tratando-se da primeira infração, o servidor da Secretaria da Agricultura deixará de aplicar a multa, cabendo, no entanto, advertir e orientar convenientemente.

14. O infrator, uma vez multado, terá 10 (dez) dias úteis para efetuar o pagamento da multa na repartição arrecadadora municipal ou em banco oficial e exibir ao órgão da Secretaria da Agricultura o comprovante de pagamento, quando exigido.

§ 1º Será prorrogado o prazo por mais 5 (cinco) dias quando não houver, na localidade, a repartição municipal ou banco oficial para se efetuar o recolhimento da multa.

§ 2º O prazo de 10 (dez) dias úteis, a que se refere o presente artigo, será contado a partir do dia imediato em que o infrator tenha sido notificado da lavratura de multa, incluindo o dia do vencimento.

15. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenha motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o seu cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo da inspeção, na reincidência, ser dobrado o valor da multa, independente de outras penalidades administrativas, conforme estabelece este Decreto.

16. O não recolhimento da multa no prazo legal implicará na cobrança executiva promovida pela Procuradoria Geral do município.

17. No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, estes ficarão sob controle veterinário.



DIÁRIO OFICIAL

Barreiras - Bahia - Edição 1271 - 16 de Janeiro de 2012 - ANO 06

ATOS OFICIAIS DO EXECUTIVO

rio, não podendo seu proprietário ou responsável, movimentá-los sem autorização da Defesa Sanitária Animal.

TÍTULO X

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

1. As empresas que já exercem atividades abrangidas por este Decreto terão prazo 6 (seis) meses, a partir da publicação deste, para se ajustar às suas exigências.

2. É reservado à Secretaria da Agricultura o direito de delegar para outros órgãos da administração direta e indireta do município de Barreiras, bem como às empresas privadas com registro no território deste município, a competência que lhe é atribuída neste Decreto.

3. Para o efeito deste Decreto, ficam as cooperativas equiparadas às empresas comerciais.

4. É de competência da Diretoria de Produção e Defesa Animal-DPA a expedição de instruções, visando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, facilitar o cumprimento deste Decreto.

5. Serão solicitadas às autoridades de Saúde Pública e ao órgão Municipal/Estadual do Meio Ambiente as necessárias medidas, visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial, estabelecidas neste Decreto.

6. As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão todo o apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da Inspeção Municipal, ou seus representantes, mediante identificação, quando no exercício de seu cargo.

7. Poderão existir, nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal.

Parágrafo único. As normas de implantação, registro, funcionamento e inspeção desses estabelecimentos serão detalhadas através de Portaria do Secretário de Agricultura.

8. É de competência exclusiva do médico veterinário a coordenação, execução e supervisão das normas contidas neste Decreto.

9. Os casos omissos, ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente Decreto, serão resolvidos por decisão do Comitê do SIM ou pela legislação federal superveniente, aplicando-se o princípio da analogia quando for o caso.