



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

***DECRETO Nº. 007, DE 01 DE FEVEREIRO 2024.***

**DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M) DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE ALAGOA MG, CONFORME LEI MUNICIPAL Nº. 1049, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2022.**

O Prefeito Municipal de Alagoa, Estado de Minas Gerais, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município,

**DECRETA**

**Artigo 1º** - Fica aprovado o Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Produtos de Origem Animal do Município de Alagoa, que integra este Decreto.

**Artigo 2º** - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições em contrário.

**REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, AFIXE-SE E CUMPRA-SE.**  
**Prefeitura Municipal de Alagoa, 01 de fevereiro de 2024.**  
**JULIANO DINIZ DE OLIVEIRA - PREFEITO MUNICIPAL**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE ALAGOA- MG.**

**CAPÍTULO I**

**Disposições Preliminares**

**Art. 1º.** O presente Regulamento normatiza inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para os produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor, de acordo com a Lei Municipal nº 1049, de 27 de dezembro de 2022 que será exercida pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente de Alagoa-MG, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 2º.** Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização, previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

**Art.3º.** A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do município de Alagoa - MG, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

**Art. 4º.** A inspeção e a fiscalização de produtos de origem animal têm por objetivo:

I - Preservar a saúde humana e do meio ambiente, sem que as ações se tornem um obstáculo para a instalação da agroindústria.

II - Ter foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais.

III - Promover o processo educativo para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço.

**Art. 5º.** A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do município de Alagoa – MG, poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, com órgãos do Estado de Minas Gerais, como o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e da União, bem como poderá solicitar a ativação e ou adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA). E ativação e ou adesão ao sistema E-SISBI do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

**Art. 6º.** A fiscalização sanitária dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, transporte, distribuição e comercialização do produto até o consumidor final, será de responsabilidade do Setor da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Alagoa - MG, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei no 8.080/1990.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOIA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 7º.** A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

**Art. 8º.** As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

I - Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal e seus derivados;

II - Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção *ante e post mortem* de animais de abate;

III - Manter disponíveis registros nos gráficos e estatísticos de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV - Elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V - Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI - Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII - Executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII - Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX - Verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;

X - Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

**Art. 9º** O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território do Município de Alagoa - MG.

**Art. 10.** A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica, a depender do tipo de estabelecimento a ser inspecionado.

**§1º** A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

**§2º** Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

**§3º** Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 11.** A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I - Inspeção *ante e post-mortem* das diferentes espécies animais;

II - Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III - Verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV - Resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

V - Verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI - O bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

**Art. 12.** A concessão de inspeção pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do Município de Alagoa-MG, isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

**Art. 13.** A inspeção e a fiscalização, de que trata este Regulamento, será realizada:

I. nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II . nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Regulamento para abate ou industrialização;

III . nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV . nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V . nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI . nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII . nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias primas e produtos de origem animal comestíveis , procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados;

**Art. 14.** O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) pode coletar amostra de produto de origem animal, sem ônus para si, para análise laboratorial a ser realizada em laboratório oficial ou credenciada.

**Art. 15.** O estabelecimento registrado, na forma deste Regulamento, é obrigado a apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) relação de seus fornecedores de matéria-prima de origem



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOIA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

animal, acompanhada dos respectivos atestados sanitários dos rebanhos, de acordo com as normas regulamentares vigentes.

**CAPÍTULO II**

**Do registro dos estabelecimentos**

**Art. 16. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:**

- I. matadouros de bovinos, matadouros de suínos, matadouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos, de peixes e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábricas de conservas, charqueadas, fábricas de gordurosos, unidade de beneficiamento de carnes e derivados, entrepostos de produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis;
- II. unidade de beneficiamento de leite e derivados, granjas leiteiras, postos de refrigeração, estabelecimento industrial e queijarias.
- III. unidade de beneficiamento de ovos e derivados e indústria de produtos deles e derivados;
- IV. na unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados
- V. na unidade de beneficiamento de pescados e produtos de pescado; no barco-fábrica;
- VI. no entreposto de produtos de origem animal; e casa atacadista;

**Art.17.**O registro será requerido à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente de Alagoa-MG instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal
- II - Apresentação da Inscrição Estadual do Produtor Rural, CPF e Carteira de Identidade do Produtor e Comprovante de Residência.
- III - planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento e tratamento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;
- IV - memorial descritivo simplificado dos procedimentos, fluxograma e padrão de higiene a serem adotados com especificação volumétrica;
- V - boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;
- VI – Atestado de Saúde ocupacional de todos envolvidos na manipulação de alimentos;
- VII – Cópia do certificado do Curso de Manipulação de Alimentos ou Boas Práticas de Fabricação;
- VIII - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA no 385/2006;

§1º – Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

§2º - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis, podendo ser elaborados por engenheiro responsável ou técnico dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

3º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

**Art. 18.** Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só podem ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço Inspeção Municipal (SIM).

**Art. 19.** Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos vigentes.

**Art. 20.** Satisfeitas as exigências fixadas nos artigos 8º e 17 deste Regulamento, o responsável pelo SIM autorizará a expedição do "Certificado de Registro"

**Art. 21.** O estabelecimento que interromper seu funcionamento por espaço superior a 12 (doze) meses, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

**Art. 22.** O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado com a competente transferência de responsabilidade do registro junto ao SIM.

**Parágrafo Único:** O estabelecimento terá um número de registro diferente do número dos registros dos produtos.

**Art. 23.** Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispendo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

- a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.
- b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 05 toneladas de carnes por mês



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

- c) Unidade de beneficiamento de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.
- d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.
- e) Unidade de beneficiamento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.
- f) Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.
- g) unidade de beneficiamento de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

**CAPÍTULO III**

**Do Funcionamento dos Estabelecimentos**

**Art. 24. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:**

- I. dispor de luz natural e artificial, e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis e localizar-se em ponto distante de fonte produtora de odores indesejáveis, de qualquer natureza;
- II. possuir pisos e paredes lisos de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;
- III. possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores, construídos de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização.
- IV. O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc., ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.
- V. Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção.
- VI. O telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 4,00 m para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,60 m em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento.
- VII. dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados, por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
- VIII. dispor de mesas com revestimento impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

- IX. dispor de dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.
- X. dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização
- XI. dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente, às necessidades do trabalho;
- XII. dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;
- XIII. dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento.
- XIV. dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto as dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;
- XV. dispor, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade do estabelecimento;
- XVI. dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, sendo facultativo o aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
- XVII. dispor, quando necessário de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa
- XVIII. dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza;
- XIX. O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;
- XX. As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis e impermeabilizadas, providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;
- XXI. o estabelecimento que não possuir equipamento de aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis deverá dar destino a estes rejeitos de forma não causadora de poluição ambiental.
- XXII. – Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro.
- XXIII. A instalação de caldeira, quando necessária, obedecerá às normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;
- XXIV. O sistema de lavagem de uniformes e outras, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.
- XXV. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.
- XXVI. O estabelecimento deverá ser cercado e ou murado ao redor de toda área construída, desde a entrada até a área de expedição.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

XXVII. Os estabelecimentos devem ser construídos de maneira a oferecerem um fluxograma operacional racionalizado de toda cadeia de fabricação/ manipulação, desde à recepção da matéria prima até a embalagem e expedição, para evitar que haja uma contaminação cruzada;

XXVIII. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

XXVIII. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

XXIX. As instalações e os equipamentos devem possuir dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

## CAPÍTULO IV

### Dos estabelecimentos de carnes e derivados

**Art. 25. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:**

- I. abatedouro frigorífico;
- II. unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

§ 1º Para os fins deste Regulamento, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis."

### Seção única

#### Do funcionamento de estabelecimento de carnes e derivados

**Art. 26.** Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições, a critério do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

- a) ser localizados em área de expansão urbana ou rural, dispondo de suficiente pé direito nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente de trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;
- b) dispor de currais e/ou pocilgas cobertas convenientemente pavimentadas e providas de bebedouros;
- c) dispor, no caso de estabelecimento de abate de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados nos transportes dos animais segundo critério do SIM;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOIA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

- d) dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e preferencialmente evitem contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
- e) dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependências para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a manipulação de cabeças e línguas e das demais vísceras comestíveis;
- f) dispor, de acordo com este Regulamento, de graxaria para o aproveitamento de matérias-primas gordurosas e subprodutos não comestíveis de câmaras frias de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de produtos de salsicharia e conservas de depósito e salga de couros, de salga e ressalga e secagem de carne, de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
- g) dispor de equipamento completo e adequado, tais como: plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores, e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;
- h) possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;
- i) dispor de equipamento gerador de vapor ou similar com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor de água em todas as dependências de manipulação e industrialização.

**Parágrafo Único** - Os estabelecimentos destinados ao abate de AVES, PEIXES e COELHOS devem satisfazer as seguintes condições específicas:

- a) dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes da incidência direta dos raios solares;
- b) dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo de carcaça (toilette) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;
- c) dispor de dependências exclusivas para a operação de sangria;
- d) dispor de dependências exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem, ou de esfolagem, no caso de coelhos;
- e) dispor de dependências para as operações de evisceração, “toilette; pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;
- f) dispor, quando for o caso, de dependências para a realização de cortes de carcaças.

## **CAPÍTULO V**

### **Dos estabelecimentos de Pescados e derivados**

**Art. 27. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:**

- I - barco-fábrica;
- II - abatedouro frigorífico de pescado;
- III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
- IV - estação depuradora de moluscos bivalves.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

§ 1º Para os fins deste Regulamento, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Regulamento, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º Para os fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 4º Para os fins deste Regulamento, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

## CAPÍTULO VI

### Dos estabelecimentos de leite e derivados

**Art. 28. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:**

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III - unidade de beneficiamento de leite e derivados e;
- IV - queijarias;

§ 1º Para os fins deste Regulamento, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Para os fins deste Regulamento, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOIA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Para os fins deste Regulamento, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados."

**Art. 29.** A designação leite subentende-se ser proveniente da fêmea da espécie bovina.

**Parágrafo Único** - Quando o leite tiver origem de outra espécie que não seja a bovina, deverá sofrer especificação do nome da espécie logo após a palavra leite.

### **Seção Única**

#### **Do Funcionamento do Estabelecimento de Leite e Derivados**

**Art. 30.** O estabelecimento de leite e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes exigências:

I. quando se tratar de seção industrial, possuir altura e dimensão compatíveis com o volume e o produto processado;

II. possuir dependência ou local próprio para higienização do vasilhame e do carro tanque, quando for o caso, os quais devem ser higienizados antes do retorno ao ponto de origem;

III. dispor de cobertura adequada no local de carregamento e expedição de produtos acabados;

IV. possuir dependência para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se a câmara de salga e de maturação de queijo, quando for o caso; podendo utilizar-se as mesmas dependências do produto principal quando o Serviço de Inspeção Municipal autorizar e entender que não há risco de contaminação cruzada entre os produtos.

V. As prateleiras para maturação dos queijos deverão ser constituídas de madeira, e/ ou outro material aprovado pelo SIM. O almoxarifado deverá ser construído e instalado em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento e será destinado a guarda dos materiais de uso geral, permitindo o depósito de embalagens, desde que reservado local próprio, e convenientemente separado dos materiais ali depositados. Os vestiários e/ou sanitários deverão estar localizados, preferencialmente, anexos a queijaria, não devendo haver comunicação direta com a área do mesmo.

VI. dispor de dependência distinta para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para equipamento de produção de frio, visando mantê-lo em condição adequada de temperatura, quando destinado à coagulação do leite e a sua parcial manipulação, até a obtenção de massa cozida, semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína;

§ 1º A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente irá estabelecer através de normas próprias, as dependências e os equipamentos previstos nos incisos IV e V, tendo em vista o produto que será fabricado.

### **CAPÍTULO VII**

#### **Dos Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 31.** Para os fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré- beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais;

**Seção única**

**Do funcionamento de estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados**

**Art. 32.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

- I - dispor de cobertura adequada no local de carregamento e expedição de produtos acabados;
- II- É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Regulamento e em normas complementares.

**CAPÍTULO VIII**

**Dos estabelecimentos de ovos e derivados**

**Art. 33. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:**

- I. granja avícola;
- II. unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

§ 1º Para os fins deste Regulamento, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º Para os fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

**Seção única**

**Do funcionamento de estabelecimento de ovos e derivados**

**Art. 34.** Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

- I - dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;
- II - dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
- III - dispor de área para classificação comercial
- IV - dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;
- V - dispor quando for o caso, de dependência para industrialização.

**Parágrafo Único** -As unidades de beneficiamento de ovos e derivados terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

## **CAPÍTULO IX**

### **Dos estabelecimentos de armazenagem**

**Art. 35.** Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

- I - entreposto de produtos de origem animal; e
- II - casa atacadista

§ 1º Para os fins deste Regulamento, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 2º Para os fins deste Regulamento, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

## **CAPÍTULO X**

### **As condições de higiene**

**Art. 36.** Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se o devido destino às águas servidas e residuais, de acordo com a legislação ambiental pertinente.

**Art. 37.** O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOIA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações COMESTÍVEIS e NÃO COMESTÍVEIS.

**Art. 38.** Os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

**Art. 39.** Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde."

§3º É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

**Art. 40.** Todo pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

**Art. 41.** Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

**Parágrafo único** – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 42.** É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

**Art. 43.** Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do Município.

§1º – Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§2º – O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

§3º – Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

**Art. 44.** – A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

**Parágrafo Primeiro** – Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

**Art. 45.** Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames antes de seu retorno às propriedades de origem.

**Art. 46.** Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

**Parágrafo único** – O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênicos sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

**Art. 47.** É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

**Parágrafo único** – Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 48 .** Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

II – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

III – dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

IV – dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V – manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para seqüestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII – manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

VIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IX – garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

X – realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

**Art. 49.** No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

**Art. 50.** Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

**Art. 51.** O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.

§2º – A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 52.** Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§1º – Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta lacre e o boletim de análises.

§2º – Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 53.** O SIM - Poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

**CAPÍTULO XI**

**Das Obrigações dos Estabelecimentos**

**Art. 54.** Aos proprietários dos estabelecimentos competem:

- I. observar e fazer observar as exigências contidas no presente Regulamento;
- II. responsabilizar-se pela qualidade do produto, sob o ponto de vista higiênico-sanitário e tecnológico;
- III. fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;
- IV. fornecer aos empregados uniformes completos e adequados aos diversos serviços uma ou mais vezes ao ano, de acordo com a recomendação do SIM;
- V. avisar, com antecedência de 24 horas, da chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;
- VI. fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidas os laboratórios;
- VII. fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- VIII. fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;
- IX. manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- X. manter a disciplina interna dos estabelecimentos.
- XI. disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção *post mortem* conforme normas complementares vigentes.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 55.** Os estabelecimentos manterão um livro de "OCORRÊNCIAS", onde o servidor do SIM registrará todos os fatos relacionados com o presente Regulamento.

**CAPÍTULO XII**

**Da inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**

**Art. 56.** Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.

§1º – O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

§2º – O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

**– Inspeção *Ante Mortem***

**Art. 57** – A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

§1º – Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

§2º – Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

§3º – Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença do servidor de Inspeção.

**Art. 58** – Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção proceder como se segue:

I – notificar ao setor competente pela sanidade animal;

II – isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e

III – determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 59** – Nos casos em que no ato da inspeção *ante mortem* os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

**Parágrafo único** – No caso de suspeita de outras doenças não previstas no presente Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

**Art. 60** – Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

**Art. 61** – É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Parágrafo único** – O descanso, jejum e dieta hídrica dos animais devem atender às normas complementares.

**Art. 62** – Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§1º – este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção *post mortem*.

§2º – Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas no presente Regulamento e normas complementares.

**Art.63** – Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

**Art. 64** – Deve ser evitado, a critério da Inspeção, o abate de:

I – fêmeas em estado de gestação;

II – aves que apresentem repleção do trato gastrintestinal.

**Art. 65** – As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

**Parágrafo único** – As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não seja portador de doença infectocontagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o presente Regulamento.

**Art. 66** – Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

**Parágrafo único** – No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido retirar os animais para tratamento



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 67** – É proibido o abate de suídeos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

**Parágrafo único** – É permitido o abate de animais castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo setor competente.

**Art. 68** – Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Regulamento permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.

**Art. 69** – Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a critério da Inspeção.

**Parágrafo único** – O presente artigo não se aplica às espécies de abate em que não é realizada a termometria.

**Art. 70** – A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.

**Parágrafo único** – As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados conforme normas complementares."

**§1º** – Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou continente utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

**Processo de abate de animais**

**Art. 71** – Matança de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame *ante mortem*.

**Parágrafo único** – Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da Inspeção.

**Art. 72.** É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção.

**Art. 73** – As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

I – a seco;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

II – após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação; ou

III – outro processo autorizado pelo SIM.

**Parágrafo único** – A depenagem pode ser seguida ou não de imersão em substâncias adesivas.

**Art. 74** – É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM, sempre que for entregue ao consumo com pele.

§1º – A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do referido processo.

§2º – É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§3º – Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a juízo do SIM.

**Art. 75** – Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade."

**Art. 76** – A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§1º – A evisceração não deve ser retardada.

§2º – Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas a critério da Inspeção, de acordo com o disposto em normas complementares.

§3º – A Inspeção deve aplicar as medidas preconizadas neste regulamento, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

**Art. 77** – Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça ou grupo de carcaças e suas vísceras e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação da Inspeção.

§1º – A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

§2º – É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

**Art. 78.** A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate.

§1º – O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final, devendo ser monitorado regularmente por meio de análises laboratoriais.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

§2º – É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo princípios religiosos.

**Art. 79** – As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

**Parágrafo único** – É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

**Art. 80** – É proibido recolher novamente às câmaras, sem conhecimento e avaliação da Inspeção, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo, desta forma, acarretar perdas de suas características originais de conservação.

**Art. 81** – A Inspeção deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

**Art. 82.** Para os fins deste Regulamento, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:.

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

§ 2º. Considera-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além dos pés, mãos e cauda.

**Art. 83.** O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparado, constitui a "carcaça".

§ 1º. Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem ou não incluir o couro cabeça e pés.

§ 2º. A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

**Art. 84.** A simples designação "produto", "subproduto" "mercadoria" ou "gêneros, significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto de origem".

§ 1º. São considerados animais de açougue os bovinos, búfalos, os equídeos, os muares, os suínos, os caprinos e ovídeos, as aves, os peixes e os coelhos.

§ 2º. A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante e post mortem* dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

**–Inspeção *Post Mortem* – Aspectos gerais**

**Art. 85** – A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

**Art. 86** – Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

**Art. 87** – Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela Inspeção e julgados após exame completo.

§1º – Tais carcaças e ou partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa da Inspeção.

§2º – Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.

§3º – As carcaças e partes de carcaças, ou órgãos condenados ficam seqüestrados pela Inspeção e são conduzidos ao destino adequado por meio de chutes, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§4º – Todo material condenado deve ser desnaturado ou seqüestrado pela Inspeção quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

**Art. 88** – As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

**Parágrafo único** – Pode ser dispensado o uso de carimbo em aves, lagomorfos e pescados, respeitado as particularidades de cada espécie.

**Art. 89** – O Serviço de Inspeção nos estabelecimentos de abate deve disponibilizar aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§1º – Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias acusando o recebimento para arquivo na Inspeção local.

§2º – A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção de fornecer os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOIA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 90** – É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

**Art. 91** – Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces mediais e laterais das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitada as particularidades de cada espécie.

**Art. 92** – Durante os procedimentos de inspeção ante e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal, conforme legislação vigente.

### **Inspeção *Post Mortem* de Pescado**

**Art. 93** – É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

**Art. 94** – Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção *post mortem* de rotina:

- I – observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
- II – exame de cabeça, narinas e olhos;
- III – exames visuais e tácteis do casco, carapaça, plastrão e pontes;
- IV – exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos; e
- V – exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

**Art. 95** – Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

§1º – Os dispositivos previstos no presente Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana.

§2º – O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome científico.

**Art. 96** – Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.

§1º – Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

§2º – O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOIA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 97** – O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a  $-18^{\circ}$  C (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmoura destinadas à elaboração de conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a  $-9^{\circ}$  C (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.

**§1º** – O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos e em condições apropriados, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado.

I – uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco;

II – desde que atendidas as condições de conservação exigidas para o pescado fresco, o pescado poderá ser submetido ao recongelamento.

**Art. 99** – No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares.

**Art. 100** – Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

**Art. 101** – O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a  $-18^{\circ}$  C (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até  $3^{\circ}$  C (três graus Celsius).

**Art. 102** – É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.

**Art. 103** – Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o Serviço de Inspeção Municipal exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.

**Art. 104** – Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I – peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado;
- i) odor próprio, característico da espécie.

**Art. 105.** O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

**Inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados**

**Art. 106** – Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

**Parágrafo único** – Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

**Art. 107** – Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

**Art. 108** – Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

**Art. 109** – Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente.

**§1º** – Os Estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.

**§2º** – Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

**Art. 110** – Após a classificação dos ovos, o estabelecimento deve manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Parágrafo único.** Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 111** – Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II - exame pela ovoscopia;
- III - classificação dos ovos; e
- IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

**Art. 112** – Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

**Parágrafo único** – A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.

**Art. 113** – Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I – casca e cutícula de forma normal, lisa, limpas, intactas;
- II – câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- III – gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV – clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V – cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

**Art. 114** – Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

- I – ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria “A”;
- II – ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III – ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação. a) estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.

**Parágrafo único.** Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

**Art. 115** – Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

**Art. 116** – É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

I – é proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

**Art. 117** – Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

**Art. 118** – Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

**Art. 119** – Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

**Art. 120** – É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I – ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e

II – ovos de espécies diferentes.

**Art. 120** – Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal NÃO podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

**Inspeção industrial e sanitária de leite e derivados**

**Art. 121** – A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrangem a verificação:

I – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

III – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;

IV – dos programas de autocontrole implantados.

**Art. 122** – Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§1º – O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§2º – Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 123** – Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

**Art. 124** – Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

**Art. 125** – Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

**Art. 126** – Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

**Art. 127** – O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

I – regime de criação;

II – manejo nutricional;

III – estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;

IV – controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;

V – qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;

VI – condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;

VII – manejo e higiene da ordenha;

VIII – condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;

IX – exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e

X – condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

**Parágrafo único** – É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

**Art. 128** – Os diversos setores do SIM da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do Município de Alagoa - MG, respeitando-se as suas competências, atuarão em conjunto para verificar, sempre que necessário, a execução dos controles referidos no artigo anterior.

**Art. 129** – O Serviço de Inspeção Municipal colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite definidos em normas complementares.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 130** – É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§1º – Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§2º – O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.

§3º – O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

**Art. 131** – Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite, para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

**Parágrafo único** – Excepcionalmente, o tanque comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 132** – É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.

**Art. 133** – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

I- pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;

II – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;

IV – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI – receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

**Art. 134** – A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

§1º – Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

§2º – É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que conservado em temperatura de até 4º C e garantida a sua rastreabilidade.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 135** – Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 136** – Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

**Art. 137** – A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

- I – contagem de células somáticas (CCS);
- II – contagem padrão em placas (CPP);
- III – composição centesimal;
- IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V – outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

**Parágrafo único** – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, para a colheita de amostras.

**Art. 138** – Considera-se leite normal o produto que apresente:

- I – características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- II – teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- III – teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- IV – teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- V – teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- VI – teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- VII – acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;
- VIII – densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos e ;
- IX – índice crioscópico entre -0,530° H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e - 0,550° H (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512° C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531° C (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

§1º – Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§2º – O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§3º – O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

**Art. 139** – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

I – características sensoriais (cor, odor e aspecto);

II – temperatura;

III – teste do álcool/alizarol;

IV – acidez titulável;

V – densidade relativa a 15º C (quinze graus Celsius);

VI – teor de gordura;

VII – teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;

VIII – índice crioscópico;

IX – pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;

X – pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e

XI – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

**Art. 140** – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

**Parágrafo único** – Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, a empresa receptora será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 141** – A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

**Art. 142** – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

I – provenha de propriedade interdita por setor competente do SIM da Secretaria de Agricultura, pecuária e meio ambiente do Município de Alagoa - MG;

II – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

reconstituíntes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;

III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV – revele presença de colostro; ou

V – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único** – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

**Art. 143** – Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

I – não atenda aos padrões para leite normal;

II – coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;

III – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou

IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único** – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 144** – O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal:

I – pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II – beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.

§1º – Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, estabelecido em normas complementares.

§2º – É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**Art. 145** – Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

**Parágrafo único** – Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOIA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 146** – Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

**Art. 147** – Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

§1º – Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.

§2º – O leite termizado deve:

I – ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e

II – manter as reações enzimáticas do leite cru.

§3º – É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

**Art. 148** – Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§1º – Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I – Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65° C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogeneização da temperatura do leite, em aparelhagem própria; e

II – Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75° C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§2º – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§3º – É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

I – Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§4º – O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser: I - refrigerado imediatamente após a pasteurização, II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§5º – Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:

I – Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5º



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOIA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

C (cinco graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;

II – Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4° C (quatro graus Celsius);

III – Pasteurização lenta do leite pré-ensado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4° C (quatro graus Celsius).

§6° – É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura de 2° C a 5° C (dois a cinco graus Celsius).

§7° – O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.

§8° – É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

**Art. 149** – Entende-se por processo de ultra alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150° C (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32° C (trinta e dois graus Celsius) e ensado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§1° – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§2° – É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

**Art. 150** – Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130° C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

**Parágrafo único** – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

**Art. 151** – São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

I – conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);

II – conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5°C (cinco graus Celsius);

III – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5° C (cinco graus Celsius);

IV – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e

V – estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

**Parágrafo único.** A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/ml (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento."



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 152** – O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

**§1º** – Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite, embalagens conforme estabelece este regulamento.

**§2º** – O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento de leite e derivados desde tenha estrutura adequada para essa operação e não interfira nas demais operações do estabelecimento, conforme previsto no presente Regulamento.

**Art. 153** – O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

**Parágrafo único** – para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não-isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior a 7º C (sete graus Celsius).

**Art. 154** – É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

**Art. 155** – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

**Art. 156** – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

**Art. 157** – Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ e ou legislações vigentes;

**Art. 158** – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

**Parágrafo único** – Deve ser atendido o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 159** – Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:

I – apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

II – apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;

III – contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;

IV – não atendam aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;

V – apresentem estufamento;

VI – apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;

VII – sejam produtos de retorno, provenientes de centros de consumo; e

VIII – não apresentem identificação de origem.

**§1º** – Proíbe-se para consumo humano ou industrialização a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó (varredura).

**§2º** – Em outros casos de anormalidades, o produto deve ser inutilizado ou submetido ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

**Art. 160** – Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

**§1º** – Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

**Art. 161** – Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo SIM podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos em normatizações dos produtos finais.

**Art. 162** – Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.

Parágrafo único – a matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura Láctea.

**Art. 163** – Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

**§ 1º** – Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o Creme de leite que se destine à elaboração Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa em processo tradicional, submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo a ser determinado após a realização de estudos sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOIA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

§ 2º – dentro dos estudos, padrões microbiológicos diferentes do produto fabricado com leite pasteurizado ou termizado devem ser estabelecidos devido ao comprovado efeito da microbiota endógena da matéria-prima no controle de germes nocivos;

§ 3º – Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa de creme cru deve ser produzida em estabelecimento classificado como Granja Leiteira, localizado em propriedade rural, ou em queijarias, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ ou seus associados.

**Art. 164** – Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§1º – Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§2º – Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§3º – A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.

§4º – O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§5º – Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.

I – o período mínimo de maturação de queijos oriundos de Queijarias com produção a partir de leite cru pode ser alterado após a realização de análises sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.

a) Os produtos das queijarias, obedecendo às normas específicas deste regulamento, localizadas em propriedade rural, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas a serem definidas e caracterizadas, elaborados exclusivamente com leite cru de sua própria produção e/ou seus associados serão objeto de estudos para determinação do período de maturação que garanta a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;

b) Por se tratarem de produtos fabricados com leite cru, no qual a Microbiota Natural comprovadamente inibe certos germes nocivos e mesmo patogênicos, novos padrões microbiológicos, diferentes daqueles adotados para os produtos à base de leite pasteurizado ou termizado, devem ser estabelecidos através de estudos realizados e referências já existentes;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 165.** O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada."

I – Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo Queijo, porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

II – Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

III – Deve atender às normas complementares.

**Art. 166** – Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte classificação:

I – quanto ao teor de umidade:

- a) muito alta umidade: umidade não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento);
- b) alta umidade: umidade de 46 a 54,9% (quarenta e seis a cinquenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
- c) média umidade: umidade de 36 a 45,9% (trinta e seis a quarenta e cinco inteiros e nove décimos por cento); ou
- d) baixa umidade: umidade até 35,9% (trinta e cinco inteiros e nove décimos por cento).

II – quanto ao conteúdo de matéria gorda no extrato seco:

- a) extra gordo ou duplo creme: quando contenham o mínimo de 60% (sessenta por cento);
- b) gordos: quando contenham de 45 a 59,9% (quarenta e cinco a cinquenta e nove inteiros e nove décimos por cento);
- c) semigordo: quando contenham de 25 a 44,9% (vinte e cinco a quarenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
- d) magros: quando contenham de 10 a 24,9% (dez a vinte e quatro inteiros e nove décimos por cento); ou e) desnatados: quando contenham menos de 10% (dez por cento).

**Art. 167** – O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

**Parágrafo único** – para os queijos com indicação geográfica, o local de maturação deverá estar localizado dentro da zona delimitada de produção.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 168** – Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência semi-dura e elástica;
- II – textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;
- III – cor branca amarelada uniforme;
- IV – sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;
- V – odor ligeiramente ácido; e
- VI – crosta fina e uniforme.

**Parágrafo único** – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

**Art. 169** – Queijo Industrial de Manteiga ou Queijo do Sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e adicionada de manteiga de garrafa, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência macia, tendendo à untuosidade;
- II – textura fechada, semifriável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior;
- III – cor amarelo-palha;
- IV – sabor pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser salgado;
- V – odor pouco pronunciado, lembrando manteiga; e
- VI – crosta fina, sem trinca.

**Art. 170** – Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência branda e macia;
- II – textura com ou sem olhaduras mecânicas;
- III – cor esbranquiçada;
- IV – sabor suave ou levemente ácido;
- V – odor suave e característico; e
- VI – crosta fina ou ausente.

**Art. 171** – O Queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semi-cozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada pelo período mínimo de 20 (vinte) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência semidura, tendendo à macia, de untura manteigosa;
- II – textura com olhaduras mecânicas e pequenas, pouco numerosas;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

- III – cor branca-creme e homogênea;
- IV – sabor próprio, ácido, agradável e não picante;
- V – odor suave e característico; e
- VI – crosta fina e amarelada.

**Art. 172**– Ricota Fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;
- II – consistência mole, não pastosa e friável;
- III – textura grumosa;
- IV – cor branca ou branca-creme; e
- V – odor e sabor próprios.

§1º– O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º– Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

**Art. 173** – Ricota Defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, submetido à secagem e defumação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – crosta rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;
- II – consistência dura;
- III – textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;
- IV – cor creme pardo, homogênea; e
- V – odor e sabor próprios, meio picantes.

§1º – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º – Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

**Art. 174** – Queijo Tipo Mussarela é o queijo que se obtém pela coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa acidificada, filada, não prensada, salgada e estabilizada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência semidura a semimole;
- II – textura fibrosa, elástica e fechada;
- III – cor branca a amarelada, uniforme;
- IV – sabor lácteo, pouco desenvolvido;
- V – odor lácteo, pouco perceptível; e
- VI – crosta ausente.

**Parágrafo único** – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 175** – Considera-se Queijo Artesanal de Alagoa, o queijo elaborado a partir do leite integral de vacas sadias, cru, hígido, de produção própria, com utilização de soro fermento, e que o produto final apresente consistência dura, textura tendendo a fechada, cor interna intermediária entre o branco a amarelada, sabor moderadamente salgado suave a picante e odor moderadamente pronunciado conforme a tradição histórica e cultural do município de Alagoa, onde é produzido classificando-se, de acordo com o regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo gordo e de baixa umidade.

Composição:

- I – O queijo Artesanal de Alagoa apresenta como ingredientes obrigatórios: leite integral cru, culturas lácticas naturais, coalho e sal.
- II – O Queijo Artesanal de Alagoa poderá ter como ingredientes opcionais, isolados ou em combinação: condimentos, especiarias, azeite e vinho desde que atendam a legislação específica e que estejam prontos ao consumo na forma em que se apresentam.
- III – Não é permitida a utilização de qualquer tipo de aditivo e/ou coadjuvantes de tecnologia.
- IV - É permitido o uso de resinas após o período de maturação do queijo.

Características Sensoriais:

V - Consistência dura, textura tendendo a fechada, cor interna intermediária entre o branco a amarelada, sabor moderadamente salgado, suave a picante e odor moderadamente pronunciado.

**Art. 176** - Considera-se Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas, o queijo elaborado a partir do leite integral de vacas sadias, cru, hígido, de produção própria, com utilização de soro fermento, e que o produto final apresente consistência dura, textura tendendo a fechada, cor interna intermediária entre o branco a amarelada, sabor moderadamente salgado suave a picante e odor moderadamente pronunciado, conforme a tradição histórica e cultural da região da Mantiqueira, onde é produzido classificando-se, de acordo com o regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo gordo e de baixa umidade.

Composição:

- I - O queijo Artesanal Mantiqueira de Minas apresenta como ingredientes obrigatórios: leite integral cru, culturas lácticas naturais, coalho e sal.
- II - O Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas poderá ter como ingredientes opcionais, isolados ou em combinação: condimentos, especiarias, azeite e vinho desde que atendam a legislação específica e que estejam prontos ao consumo na forma em que se apresentam.
- III - Não é permitida a utilização de qualquer tipo de aditivo e/ou coadjuvantes de tecnologia.
- IV - É permitido o uso de resinas após o período de maturação do queijo.

Características Sensoriais:

V - Consistência dura, textura tendendo a fechada, cor interna intermediária entre o branco a amarelada, sabor moderadamente salgado, suave a picante e odor moderadamente pronunciado.

**Art. 177** – Queijo Petit Suisse é o queijo de muito alta umidade, a ser consumido fresco, obtido por coagulação do leite com coalho ou enzimas específicas ou bactérias específicas, adicionado ou não de outras substâncias alimentícias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

- I – consistência pastosa, branda ou mole;
- II – cor branca ou de acordo com as substâncias adicionadas; e
- III – sabor e odor próprios ou de acordo com as substâncias adicionadas.

**Art. 178** – Queijo Prato é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, dessorada, prensada, salgada e maturada conforme normas complementares.

**Art. 179** – Para os fins deste Regulamento, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado conforme normas complementares;

§1º – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º – O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

§3º – Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

**Art. 180** – Queijo tipo Provolone Curado é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada e maturada conforme normas complementares.

**Art. 181** – Queijo tipo Caccio-cavalo, Fresco ou Curado é o queijo idêntico ao tipo Provolone (Fresco ou Curado, conforme o caso) com formato ovalado ou piriforme.

**Art. 182** – Queijo Industrial Regional do Norte ou Queijo Tropical é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada, salgada conforme normas complementares.

**Art. 183** – Queijo Azul é o queijo obtido da coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, mediante processo de fabricação que utiliza fungos específicos (*Penicilliumroqueforti*), complementado ou não pela ação de fungos ou leveduras subsidiários ou ambos, encarregados de conferir ao produto características típicas durante os processos de elaboração e maturação conforme normas complementares.

**Art. 184** – Queijo tipo Roquefort é o queijo obtido do leite de ovelha cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensada, maturado conforme normas complementares.

**Art. 185** – Queijo tipo Gorgonzola é o queijo de fabricação idêntica ao do tipo Roquefort, diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 186** – Queijo Ralado é o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa ou média umidade.

**Art. 187** – Permite-se exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos em formas e pesos diferentes dos estabelecidos em normas específicas, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo de queijo.

**Art. 188** – Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas.

**Art. 189** – Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.

**Parágrafo único** – Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

**Art. 190** – Iogurte é o leite fermentado pela ação de cultivos proto-simbióticos de *Streptococcus salivarius* sp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* sp. *bulgaricus*, que podem ser associados de forma complementar a outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

**Art. 191** – Leite Fermentado ou Cultivado é o leite fermentado pela ação de um ou vários dos seguintes cultivos: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* sp, *Streptococcus salivarius* sp. *thermophilus* ou outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

**Art. 192** – Coalhada é o leite fermentado pela ação de cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido láctico.

**Art. 193** – Leite Acidófilo ou Acidofilado é o leite fermentado exclusivamente pela ação de cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

**Art. 194** – Kefir é o leite fermentado pela ação de 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.

**Parágrafo único** – Os grãos de Kefir são constituídos por leveduras fermentadoras de lactose (*Kluyveromyces marxianus*) e leveduras não fermentadoras de lactose (*Saccharomyces omnisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* e *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* sp e *Streptococcus salivarius* sp. *Thermophilus*.

**Art. 195**– Kumys é o leite fermentado pela ação de cultivos de *Lactobacillus delbrueckii* sp. *bulgaricus* e *Kluyveromyces marxianus*.

**Art. 196** – Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por processos tecnológicos específicos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

§1º – Consideram-se produtos lácteos concentrados, o leite concentrado, o evaporado e o condensado, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

§2º – Considera-se produto lácteo desidratado o leite em pó, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

**Art. 197** – Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender as condições previstas no presente Regulamento e em normas complementares.

**Art. 198** – Leite Concentrado é o produto resultante da desidratação parcial do leite fluido ou obtido mediante outro processo tecnológico aprovado pelo SIM, de uso exclusivamente industrial.

**Art. 199** – Leite Evaporado ou Leite Condensado sem Açúcar é o produto resultante da desidratação parcial do leite ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

**Art. 200** – Leite Condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite adicionado de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

**Art. 201** – Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do leite, mediante processo tecnológico específico.

**Art. 202** – O leite em pó deve atender às seguintes especificações:

- I – ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências do presente Regulamento e normas complementares;
- II – apresentar composição de forma que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda;
- III – não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes; e
- IV – ser envasado em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confiram uma proteção apropriada contra a contaminação.

**Parágrafo único** – Quando necessário, pode ser realizado o tratamento do leite em pó por injeção de gás inerte, aprovado pelo SIM.

**Art. 203** – Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação para o leite em pó:

- I – integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);
- II – parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento); ou
- III – desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento).

**Parágrafo único** – De acordo com o tratamento térmico empregado, o leite em pó desnatado pode ser classificado como de baixo, médio ou alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturada.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 204** – Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

**Art. 205** – Leite Aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada com leite e os seguintes ingredientes, de forma isolada ou combinada: cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente adicionada de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração e que apresente a proporção mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

**Art. 206** – Leite modificado, fluido ou em pó, é o produto lácteo resultante da modificação da composição do leite mediante a subtração ou adição dos seus constituintes, excetuando-se a gordura láctea.

**Art. 207** – Para os fins deste Regulamento, doce de leite é o produto LÁCTEO OU PRODUTO LÁCTEO COMPOSTO obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

**Art. 208** – Requeijão Industrial é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite pasteurizado, opcionalmente adicionado de creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite ou butteroil, separados ou em combinação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência untável ou fatiável;

II – textura cremosa, fina, lisa ou compacta;

III – formato variável;

IV – cor e odor característicos; e

V – sabor a creme levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso, levemente ácido, salgado a ranço para o requeijão de manteiga.

**Parágrafo único** – O produto pode ser adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

**Art. 209** – Bebida Láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

**Parágrafo único** – O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 1,0 a 1,7% (um a um inteiro e sete décimos por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

**Art. 210** – Composto Lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó resultante da mistura de leite ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

**Parágrafo único** – O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 9,0 a 13% (nove a treze por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 211** – Queijo em Pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

**Art. 212** – Queijo Processado ou Fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

**Art. 213** – Massa para Elaborar Queijo Mussarela ou Massa para Elaborar Requeijão são os produtos lácteos intermediários destinados à elaboração de queijo mussarela ou requeijão, respectivamente, exclusivos para processamento industrial.

I – a massa para elaborar queijo mussarela deve ser obtida por coagulação de leite pasteurizado por meio de coalho ou enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementadas ou não por ação de bactérias lácticas específicas;

II – a massa para elaborar requeijão constitui-se de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática do leite ou ambas.

**Art. 214** – Soro de Leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína e produtos similares.

**Parágrafo único** – O soro de leite deve conter no mínimo 0,7% (sete décimos por cento) de proteína de origem láctea.

**Art. 215** – Soro de Leite Concentrado é o produto lácteo resultante da desidratação parcial do soro fluido ou obtido por outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

**Art. 216** – Soro de Leite em Pó é o produto lácteo obtido por desidratação do soro de leite mediante processo tecnológico específico.

§1º – O soro de leite em pó deve conter no mínimo 10% (dez por cento) de proteína de origem láctea.

**Art. 217** – Gordura anidra de leite ou Butteroil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme de leite ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos específicos.

**Art. 218** – Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

**Art. 219** – Lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

**Art. 220** – Leitelho é o produto lácteo resultante da batidura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 221** – Caseína Alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por processos tecnológicos específicos.

**Art. 222** – Caseinato Alimentício é o produto lácteo obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

**Art. 223** – Caseína Industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

**Art. 224** – Produtos Lácteos Protéicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das soroproteínas por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

**Art. 225** – Farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, e adicionada ou não de outras substâncias alimentícias.

§1º – O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por técnica apropriada.

§2º – O rótulo da farinha láctea deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão **CONTÉM...% DE LEITE**.

**Art. 226** – Admite-se a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

**Art. 227** – Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura, de acordo com o disposto no presente Regulamento.

**Inspeção industrial e sanitária de produtos das abelhas e derivados**

**Art. 228** – A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrangem a verificação:

- I – da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;
- II – do processamento, da armazenagem e da expedição; e
- III – dos programas de autocontrole implantados.

**Art. 229** – As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 230** – O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais dispositivos constantes em normas complementares.

**Art. 231**-Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores."

**Art. 232** - A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene."

**Art. 233** – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos das abelhas que evidenciem:

I – características sensoriais anormais;

II – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou III – a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

§1º – Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.

§2º – Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.

§3º – Em se tratando de geleia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

**Art. 234** – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:

I – características sensoriais anormais;

II – matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

III – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou

IV – microrganismos patogênicos.

**Parágrafo único** – Em se tratando de composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.

**Art. 235** – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:

I – apresentem substâncias que alterem a sua composição original;

II – apresentem aditivos;

III – apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;

IV – houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;

V – forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;

VI – apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou

VII – tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

**Parágrafo único** – Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

**Art. 236** – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:

I – forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;

II – apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou

III – tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

**§1º** – Em se tratando de composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.

**§2º** – Em se tratando de compostos de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem o uso de ingredientes não permitidos ou de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica.

**Art. 237** – Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 238** – Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal e conforme normas complementares.

**Art. 239** – Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

**DOS PRODUTOS CÁRNEOS**

**Art. 240** – Para os fins deste Regulamento, produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

**Art. 241** – Operações é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

**Art. 242** – Produto cárneo são as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

**Art. 243** – O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de subprodutos.

**Parágrafo único** – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

**Art. 244** – Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

**Art. 245** – A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

**Art. 246** – Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 247** – A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 248** – Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

**Art. 249** – As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12° (doze graus centígrados negativos).

§1° – As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

§2° – Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.

§3° Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

**Art. 250** – Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

**Art. 251** – O “pé-direito” da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

**Art. 252** – A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.

§1° – O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

§ 2° – O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.

§ 3°– A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

**Art. 253** – O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4° C.

**Parágrafo único** – Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

**Art. 254** – A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bambonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Parágrafo único** – A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

**Art. 255** – A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§ 1º – A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§ 2º – Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.

§ 3º – Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

**Art. 256** – Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

**Art. 257** – Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

**Art. 258** – A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.

**Parágrafo único** – Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

**Art. 259** – A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas à vapor, mesas inox, exaustores.

**Art. 260** – Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

**Art. 261** – A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

**Art. 262** – Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

**Art. 263** – A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

§1º – A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5º C.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**§2º** – Na seção de resfriamento dos produtos prontos, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, serão toleradas prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

**Art. 264** – Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

**Art. 265** – O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru etc., necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovados no serviço de inspeção.

**Art. 266** – A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

**Art. 267** – Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

**Art. 268** – Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

**Art. 269** – O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15º C (quinze graus centígrados).

**Parágrafo único** – O fatiamento poderá se feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

**Art. 270** – O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

**Art. 271** – O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

**Art. 272** – A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Parágrafo único** – A operação de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

**Art. 273** – A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente.

**Art. 274** – A lavagem dos equipamentos e outros poderão ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

**Art. 275** – Para bovinos toma-se como referência a proporção de 100 litros de água por cabeça abatida.

**Art. 276** – Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

### **CAPÍTULO XIII**

#### **Do Trânsito de Produtos de Origem Animal**

**Art. 277.** Os produtos e matérias-primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais e as reinspeções, terão livre curso sanitário no Município de Alagoa – MG

**Art. 278.** Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar dentro do Município de Alagoa, portar o rótulo ou carimbos de inspeção registrados no SIM, para aplicação no produto ou na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de Inspeção Federal ou Estadual.

#### **Embalagem e rótulo**

**Art. 279.** O material para embalagem do produto final deve estar armazenado em local adequado e utilizado em condições satisfatórias de higiene. Em hipótese alguma as embalagens poderão interferir nas características do produto final, sendo que estas devem ser invioláveis e garantir total integridade e conservação.

**Parágrafo Único.** Os recipientes para embalagem deverão ser de uso único e descartável, não sendo permitida a reutilização.

**Art. 280.** O Acondicionamento deve ser feito de maneira a impedir contaminação do produto finalizado.

### **CAPÍTULO XIV**

#### **Dos Exames de Laboratório**

**Art. 281.** O SIM, a seu critério, poderá exigir dos proprietários os exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou públicos, devidamente credenciados, e ou conforme normas complementares;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Transporte**

**Art. 282.** As matérias primas e os produtos finalizados deverão ser transportados em condições que impeçam a contaminação e/ou proliferação de microrganismos. O transporte também deve proteger os produtos de possíveis alterações, bem como manter a integridade das embalagens.

§1º Os veículos de transporte devem realizar operações de carga e descarga fora dos locais de manipulação dos alimentos a fim de evitar contaminação do ambiente e do próprio alimento a ser elaborado.

§2º Veículos que transportam alimentos refrigerados ou congelados devem ter condições que permitam que a temperatura permaneça dentro dos níveis de segurança, desde a saída da indústria até o momento de sua entrega.

§3º Quando o veículo transportar produtos destinados ao consumo humano, não será permitido o transporte concomitante de mercadorias de outra natureza.

§4º Os produtos transportados devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem.

**CAPÍTULO XV**

**Das Infrações e Penalidades**

**Art. 283.** O descumprimento do disposto no presente Regulamento, em Atos complementares ou instruções que forem expedidas, constitui infração que será punida com advertência e posterior descredenciamento do Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único** - Entre as infrações se incluem os atos que procuram embaraçar a ação da inspeção municipal no exercício de sua função, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de inspeção e de fiscalização, bem como os de desacato, suborno ou simples tentativa, informação inexata sobre dado estatístico referente à qualidade, quantidade ou procedência do produto e, de modo geral, qualquer irregularidade que, direta ou indiretamente, interesse à inspeção e à fiscalização sanitária de produto de origem animal.

**Art. 284.** Serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penas:

- I. advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II. multa de até dois mil UFM, aplicável também ao infrator primário que agir com dolo ou má-fé;
- III. apreensão, condenação e inutilização da matéria-prima, do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou quando estiverem adulterados;
- IV. suspensão da atividade, e ou cancelamento de registro, quando houver risco ou ameaça de risco de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;
- V. interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação de produto ou quando inexistir condição higiênico-sanitária ou ambiente adequados.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

§ 1º. A interdição total ou parcial poderá ser revogada após atendidas as exigências que a motivaram.

**Art. 285.** As despesas decorrentes da apreensão, interdição e inutilização de produto e subproduto de origem animal, incluídas as de manutenção e as de sacrifício de animal, serão custeadas pelo respectivo proprietário.

**Art. 286.** Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, considera-se impróprio para o consumo, no todo ou em parte, o produto de origem animal:

- I. que se apresente danificado por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou bolorento, com característica física ou organoléptica anormal, contendo sujidade ou que demonstre pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II. que for adulterado, fraudado ou falsificado;
- III. que contiver substância tóxica ou nociva à saúde;
- IV. que for prejudicial ou imprestável para a alimentação, por qualquer motivo;
- V. que não estiver de acordo com o previsto neste regulamento ou nas normas específicas determinadas pelo SIM.

**Art. 287.** Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulteração, fraude ou falsificação, como regra geral:

I - adulteração:

- a) quando o produto tiver sido elaborado em condição que contrarie as especificações e determinações a ele referentes;
- b) quando, no preparo do produto, tiver sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) quando tiver sido empregada substância de qualidade, tipo e espécie diferente da composição normal do produto, sem prévia autorização do SIM;
- d) quando o produto contiver qualquer aditivo sem prévia autorização e sem declaração no rótulo;
- e) quando se constatar intenção dolosa de mascarar a data de fabricação e o prazo de validade;

II - fraude:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com o padrão estabelecido;
- b) execução das operações de manipulação e de elaboração com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão do produto fabricado;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento de volume ou de peso do produto, em detrimento da sua composição normal ou de seu valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substância proibida;
- e) especificação total ou parcial, na rotulagem, de produto que não seja o contido na embalagem ou no recipiente;

III - falsificação:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

- a) quando o produto for elaborado, preparado e exposto ao consumo com forma, característica e rótulo que constituam processo especial de privilégio ou exclusividade de outrem, sem prévia autorização do seu legítimo proprietário;
- b) quando for usada denominação diferente da prevista neste regulamento ou em fórmula aprovada.

**Art. 288.** Ao estabelecimento que infringir as disposições da Lei municipal nº 1049, de 27 de dezembro de 2022, na forma deste regulamento, serão aplicadas as seguintes sanções:

- I – Advertência quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II – Apreensão ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulteradas;
- III – Multa de até 500(quinhetos) ou até 10.000 (dez mil) reais, nos casos não compreendidos no inciso anteriores (I e II);
- IV – Suspensão das atividades dos estabelecimentos se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço a ação fiscalizadora;
- V – Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir em falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;
- VI- Cassação do registro;

§1º - As multas poderão ser elevadas até grau máximo nos casos de artifícios, ardis, simulações, desacato ou embarço à ação fiscal; levando -se em conta, além de circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômica- financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei e o decreto;

§3º - A interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que a motivarem;

§4º - Se a interdição não for levantada nos termos do inciso V, decorridos doze (12) meses será cancelado o registro;

§5º - As sanções serão aplicadas:

- a) ao que descumprir qualquer exigência sanitária, sobretudo no tocante ao funcionamento do estabelecimento e à higiene da dependência, do equipamento, do trabalho de manipulação, preparo de matéria-prima e de produto;
- b) ao que permitir a permanência em trabalho de pessoa que não possua atestado de saúde ocupacional ou documento equivalente, expedido pelo órgão de Saúde Pública competente;
- c) ao que acondicionar ou embalar produto em continente ou recipiente não permitido;
- d) ao que não colocar em destaque, na esteira do continente, no rótulo ou no produto, o carimbo do SIM;
- e) ao que elaborar ou comercializar produto que não contenha data de fabricação, prazo de validade, composição e temperatura de conservação;
- f) ao estabelecimento de leite e derivados que não realizar a perfeita higienização do vasilhame, carro-tanque e demais veículos;
- g) ao estabelecimento que, após o término do trabalho industrial e durante as fases de manipulação e preparo, não proceder à limpeza e higienização rigorosa das dependências e



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

equipamentos diversos, destinados ao trabalho de matéria-prima e de produto para alimentação humana e animal;

h) ao que expedir ou transportar produto de origem animal em desacordo com as determinações do SIM;

i) ao estabelecimento que mantiver produto estocado em desacordo com os critérios do SIM e que possa ficar prejudicado em sua condição para consumo;

j) ao estabelecimento que abater animal em desacordo com a legislação vigente, tendo em vista a defesa da produção ou a preservação da espécie;

k) ao que vender, em mistura, ovos de diversos tipos;

l) ao que adquirir, manipular, expuser à venda ou distribuir produto de origem animal oriundo de outro município, procedente de estabelecimento não registrado ou relacionado na inspeção estadual ou federal;

m) à pessoa física ou jurídica que embaraçar ou burlar a ação de servidor do SIM no exercício de sua atividade;

n) ao que ultrapassar a capacidade máxima de abate, estocagem, industrialização ou beneficiamento;

o) ao estabelecimento, sob inspeção municipal, que enviar para consumo produto sem rótulo;

p) ao que receber e mantiver guardado em estabelecimento registrado, ingrediente ou matéria-prima proibida, que possam ser utilizados na fabricação de produto de origem animal;

q) ao que, embora notificado, mantiver na produção de leite animal em estado de magreza extrema ou portador de doença infectocontagiosa.

r) ao que expuser à venda produto oriundo de um estabelecimento como se fosse de outro;

s) ao que adulterar, fraudar ou falsificar produto de origem animal;

t) ao que aproveitar, no preparo de produto usado na alimentação humana, matéria-prima condenada ou procedente de animal não inspecionado;

u) ao que subornar ou usar de violência contra servidor do SIM no exercício de sua atribuição;

v) ao que burlar determinação quanto ao retorno de produto destinado ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

w) ao que der aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo SIM;

**Art. 289.** As penalidades previstas neste Regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que possam ser impostas na forma da lei.

**Art. 290.** As penas de suspensão da inspeção municipal e de cassação do registro, serão aplicadas quando se constatar que o estabelecimento não apresenta as condições mínimas necessárias à fabricação de um produto com qualidade e segurança alimentar.

**Art. 291.** Não pode ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração com o nome do infrator e seu respectivo endereço, especificando a falta cometida, o dispositivo legal infringido e a natureza do estabelecimento.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 292.** O auto de infração será lavrado pelo servidor do SIM, que irá citar a fundamentação legal, de acordo com este regulamento e fixará a sanção ou o valor da multa a ser aplicada.

**Art. 293.** O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que a constatou e pelo proprietário do estabelecimento ou seu representante.

**Art. 294.** O infrator poderá apresentar defesa - recurso ao SIM até quinze (15) dias a contar da data de recebimento do auto de infração.

**CAPÍTULO XVI**

**Da Responsabilidade Técnica**

**Art. 295.** O SIM exigirá responsável técnico para controle de qualidade no estabelecimento, devendo o profissional e a empresa satisfazerem as exigências previstas na legislação específica de registro no respectivo Conselho de fiscalização do exercício da profissão.

§ 1º. O responsável técnico será corresponsável pela qualidade higiênico-sanitária do produto e pela manutenção das instalações e equipamentos em condições adequadas à atividade do estabelecimento.

§ 2º. O SIM pode dispensar a contratação de responsável técnico para estabelecimento de pequeno porte, ficando o seu proprietário e ou responsável (que tenha o curso de boas práticas de fabricação) obrigado a notificar a ocorrência de qualquer irregularidade.

§ 3º. O SIM da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do Município de Alagoa publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal.

**CAPÍTULO XVII**

**Das disposições gerais**

**Art. 296.** Os servidores do SIM em serviço da inspeção, terão livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento relacionado no artigo 5º deste Regulamento.

**Art. 297.** No estabelecimento sob Inspeção Municipal, a fabricação de produto somente será permitida se o mesmo for embalado e rotulado, e o rótulo deve apresentar as seguintes informações:

- I. Nome do produto e razão social do estabelecimento produtor,
- II. Endereço completo do estabelecimento produtor, especificando rua, bairro, número, CEP, município e Estado;
- III. Número de CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica) e da IE (Inscrição Estadual), no caso de pessoa jurídica;
- IV. Número de CPF (Cadastro de Pessoa Física) e da IPR (Inscrição de Produtor Rural), no caso de pessoa física e estabelecimento localizado na propriedade rural;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

- V. Número de registro do produto junto ao SIM, obedecendo as seguintes especificações:  
REGISTRO NO SIM nº 000
- VI. A especificação “INDÚSTRIA BRASILEIRA”;
- VII. *CONTEM OU NÃO CONTEM GLUTEN*;
- VIII. “ALÉRGICOS: CONTEM LEITE OU DERIVADOS DE LEITE”;
- IX. CONTEM LACTOSE;
- X. Informação nutricional, conforme legislação e normas complementares;
- XI. Carimbo oficial da inspeção municipal obedecendo ao modelo abaixo:
- XII. O Produto deverá ser embalado e rotulado no local de fabricação.

**Art. 298.** Comerciantes e distribuidores poderão colocar sua marca no verso (contra-rótulo) desde que utilizem os dizeres “Produzido e Embalado por” e “Distribuído por” e/ou “Comercializado por” e apresentem “Termo de Anuência” ao Serviço de Inspeção Municipal devidamente assinado por ambas as partes e com firma reconhecida em Cartório para que possa ficar arquivada na pasta do produtor.

**Art. 299.** É de competência exclusiva do Médico-Veterinário a coordenação, execução e supervisão das disposições deste regulamento, de acordo com o disposto no artigo 5º da Lei Federal de nº 5.517, de 23 de outubro de 1968.

**Art. 300.** As dúvidas de interpretação e aplicação dos dispositivos deste Regulamento serão resolvidas pelo Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente e pelo Secretário Municipal de Saúde.

**Art. 301** - Este Regulamento entrará em vigor na data de sua publicação.

**REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE, AFIXE-SE E CUMPRA-SE.**  
**Prefeitura Municipal de Alagoa, 01 de fevereiro de 2024.**  
**JULIANO DINIZ DE OLIVEIRA - PREFEITO MUNICIPAL**



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA  
ESTADO DE MINAS GERAIS

ANEXOS:

ANEXO I

<i>REQUERIMENTO</i>
ILMO SR:
EU
.....
.....,
NATURAL DE .....,
NACIONALIDADE.....,
ESTADO CIVIL .....,
PROFISSÃO.....,RG Nº..... CPF
Nº.....,RESIDENTE E DOMICILIADO À (RUA /
AVENIDA) .....
.....Nº....., BAIRRO.....,
MUNICIPIO.....ESTADO....., CEP.....
PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO (RAZÃO
SOCIAL).....
.....
.....
CNPJ / CPF Nº ..... IE / PR Nº
.....,
SITUADO À (RUA /
AVENIDA).....,
Nº....., BAIRRO....., MUNICIPIO.....,
ESTADO.....
CLASSIFICADO
COMO.....
QUE IRÁ ELABORAR O(S)
PRODUTOS.....
.....
.....
.....
.....
.....
COM A(S) MARCAS(S)
COMERCIAL(IS).....
.....
.....
<b>VENHO REQUERER A V. S<sup>a</sup> O QUE SE SEGUE:</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOIA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

- ( ) LAUDO DE INSPEÇÃO DO TERRENO E/OU ESTABELECIMENTO  
( ) APROVAÇÃO DE PROJETO DE CONSTRUÇÃO  
( ) APROVAÇÃO DE PROJETO DE REFORMA E / OU AMPLIAÇÃO  
( ) ALTERAÇÃO DE CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO  
( ) REGISTRO INICIAL DO ESTABELECIMENTO – “SIM”  
( ) RENOVAÇÃO DE REGISTRO NO “SIM”  
( ) INCLUSÃO DE PRODUTO(S):.....  
( ) OUTROS: .....

**RESPONSÁVEL TÉCNICO:**

NOME:.....,  
PROFISSÃO.....REGISTRADO NO CONSELHO REGIONAL DE  
....., Nº DE REGISTRO NO  
CONSELHO.....ENDEREÇO(RUA/AVENIDA).....  
.....,Nº.....,BAIRRO.....  
.....,MUNICÍPIO.....ESTADO.....TELEFONE.....  
E ....., E-MAIL:.....

DECLARO ESTAR CIENTE DAS EXIGÊNCIAS E PENALIDADES DOS PARÁGRAFOS E INCISOS, DA LEI MUNICIPAL Nº 1049, DE 27/12/2022. ASSUMO O COMPROMISSO DE ACATAR TODAS AS EXIGÊNCIAS CONSTANTES DAS NORMAS E REGULAMENTOS DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DO O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM E DE MAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.

TERMO EM QUE PEDE DEFERIMENTO.

..... ..... LOCAL / DATA	<b>TELEFONES</b> <b>CONTATOS</b> <b>(PROPRIETÁRIO / REPRESENTANTE</b> <b>LEGAL)</b>
	RESIDENCIAL:..... ..... COMERCIAL:..... ..... E- MAIL:..... .....



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

**ANEXO II**

**TERMO DE COMPROMISSO**

Eu, .....responsável legal  
pelo estabelecimento: .....  
inscrito no CNPJ e ou CPF nº.: ..... comprometo-me a acatar  
todas as normas vigentes determinados pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, bem como  
todas as outras a serem baixadas por este órgão e outros, destinados à manutenção de padrões  
de qualidade e identidade dos produtos processados, elaborados e comercializados.

Alagoa -MG..., .....de.....de 20.....

---

Assinatura do Proprietário ou Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA  
ESTADO DE MINAS GERAIS

ANEXO III

CADASTRO DO PRODUTO

Empresa: \_\_\_\_\_

CNPJ/CPF: \_\_\_\_\_

Representante Legal: \_\_\_\_\_

Responsável Técnico: \_\_\_\_\_

**Característica do Produto:**

1 - Nome Completo

--

2 - Marca em Destaque

--

3 - Apresentação do Produto

--

4 - Tipo de Produto

--

5 - Capacidade de Produção/Dia

--

6 - Validade(média de período de validade)

--

7 - Composição do Produto

Matéria Prima	
Ingredientes Secos:	



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Ingredientes Líquidos	
Outros Ingredientes	
Aromatizantes	
Conservantes	
Corantes	
Material da Embalagem	

8 – Aditivos

9 – Embalagem

10– Registro

ALAGOA – MG, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOA  
ESTADO DE MINAS GERAIS

ANEXO IV

**Selo de Inspeção**

- FORMA: Cilíndrica

- COR: Preta

- DIMENSÕES:

Modelo 01 - 4,0 (quatro) cm de diâmetro.

Modelo 02 - 3,0 (três) cm de diâmetro

Modelo 03 - 2,0 (três) cm de diâmetro

- USO:

Modelo 01- Para embalagens de aves e coelhos abatidos (inteiros);

Modelo 02 - Para embalagens de produtos com peso superior a 1 kg.

Modelo 03 - Para embalagem de produtos com peso inferior a 1 kg.

DIZERES: Acompanhando a margem interna superior as palavras SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, na margem interna inferior as palavras ALAGOA-MG, no centro e em **negrito** as palavras **S.I.M.** abaixo desta a palavra INSPECIONADO e abaixo desteo número de registro do estabelecimento (**em negrito e destacados**).



