

DECRETO N. 4686/2013

ESTABELECE NORMAS PARA IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PRODUÇÃO DE QUEIJOS DO MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ, MINAS GERAIS.

RODRIGO IMAR MARTINEZ RIÊRA, Prefeito Municipal de Itajubá, no uso das atribuições que lhe confere o inciso VI do art. 68 da Lei Orgânica Municipal

DECRETA:

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM/ITA) da Secretaria de Agricultura exercer as ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos de produção de queijo.

Art. 2º. O registro é providência própria do SIM/ITA de acordo com Decreto n. 4685/2013, que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências legais, o título de registro.

Parágrafo único. A critério do SIM/ITA, a concessão do registro definitivo para os estabelecimentos objetos deste Decreto pode ser precedida de concessão de registro provisório de acordo com o art. 6º do Decreto n 4685/2013.

Art. 3º. O registro será requerido à Secretaria Municipal de Agricultura, de acordo com art. 3º do Decreto nº 4685/2013.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de queijos, classificados de acordo com o Decreto nº 4684/2013, deverão apresentar os seguintes documentos de todos os seus fornecedores:

I. atestado negativo de Brucelose e Tuberculose dos rebanhos, sendo que para as fêmeas de 08 a 30 meses de idade, o atestado negativo de Brucelose poderá ser substituído pelo certificado de vacinação contra brucelose;

II. certificado de vacinação contra Febre Aftosa dos rebanhos, conforme calendário oficial do Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA;

III. certificado de vacinação contra Brucelose das fêmeas de 03 a 08 meses de idade.

Art. 4º. O Serviço de Inspeção Municipal acompanhará a execução do programa de defesa sanitária animal através de parceria com o Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA, do controle de qualidade do produto e demais operações envolvidas no processo produtivo.

Art. 5º. O proprietário do estabelecimento de queijos é o responsável pelo cumprimento das normas deste Decreto, cabendo-lhe propiciar condições para o bom andamento dos trabalhos de assistência técnica e da inspeção oficial.

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 6º. Entende-se por queijo, o produto resultante da coagulação do leite, adicionado ou não de substâncias aprovadas pelo órgão de inspeção e submetido às manipulações necessárias a cada tipo.

Art. 7º. Entende-se por queijo fresco ou verde, aquele apto ao consumo logo após a sua fabricação.

Art. 8º. Entende-se por queijo maturado, aquele que sofreu mudanças bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

Art. 9º. Os tipos de queijos a serem produzidos, terão a aprovação prévia dos respectivos padrões pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/ITA, após definição das características tecnológicas, microbiológicas, organolépticas e químicas.

TÍTULO III

DO CONTROLE SANITÁRIO DOS REBANHOS

Art. 10. Será obrigatório o controle sanitário do rebanho, exigindo-se:

I. exame semestral de Tuberculose, através de provas biológicas adequadas executada por profissional habilitado, adotando-se para o caso de animais suspeitos ou positivos, os procedimentos recomendados pela legislação vigente;

II. exame semestral de Brucelose, com eliminação dos animais reagentes positivos do rebanho;

III. adoção de boas práticas higiênicas durante a ordenha assim como métodos de diagnóstico de mamite clínica e sub-clínica.

IV. vacinação contra a febre aftosa, conforme calendário oficial, e brucelose;

V. apresentação ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/ITA, semestralmente, de atestado de sanidade do rebanho contendo os resultados dos laudos dos exames laboratoriais referentes aos incisos I e II e comprovante de vacina referente ao inciso IV deste artigo.

Parágrafo único - A critério do Serviço de Inspeção Municipal (SIM/ITA) poderão ser exigidos outros exames ou a repetição dos mesmos a todos os estabelecimentos sob inspeção municipal.

Art. 11. Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado, sendo obrigatório o afastamento da produção leiteira, a juízo da autoridade sanitária do Serviço de Inspeção Municipal, das fêmeas de rebanhos que :

I. apresentem estado de magreza extrema ou caquéticas;

II. sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;

III. apresentem-se febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. Durante a interdição dos animais, poderá o leite ser empregado na alimentação de outros animais, depois de submetidos à fervura.

§ 2º. A suspensão da interdição dos animais afastados da produção somente poderá ser revogada e voltar à ordenha após liberação da autoridade sanitária do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 12. Os três primeiros jatos de cada teta das vacas, no momento da ordenha, devem ser obrigatoriamente rejeitados, recolhendo-os em recipiente adequado de fundo escuro, para detectar sinais reveladores de mamite.

§ 1º. Recomenda-se a utilização do teste CMT para verificação da incidência de mamite;

§ 2º. As vacas com mamite serão ordenhadas por último e seu leite deverá ser inutilizado.

TÍTULO IV

DAS INSTALAÇÕES, DA HIGIENE E DA QUALIDADE

Art. 13. A sala de fabricação de queijos deverá ser delimitada de modo a não permitir o acesso de animais e pessoas estranhas ao processo de fabricação, de tamanho compatível com o volume de produção, permitindo um fluxo adequado, sendo provida

de instalações sanitárias de acordo com as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas para leite e produtos lácteos.

Art. 14. A sala de fabricação de queijos pode ser contígua ao local de ordenha, desde que:

I. o curral de espera seja devidamente pavimentado;

II. o local de ordenha disponha de piso impermeável, com declividade não inferior a 2% e provido de canaletas que permitam fácil escoamento das águas e resíduos orgânicos, com cobertura de material aprovado pelo SIM e disponha de água em quantidade suficiente à manutenção das condições satisfatórias de higiene antes, durante e após a ordenha.

Art. 15. A sala de fabricação de queijos deverá possuir ainda as seguintes características:

I. pé-direito mínimo de três metros, sendo que as dependências em funcionamento, que não atingirem essa altura, poderão continuar em atividade até ser necessária qualquer obra estrutural, quando deverão ser regularizadas;

II. cobertura de laje, estrutura metálica ou telhas comuns desde que seja utilizado forro de material aprovado pelo SIM;

III. piso impermeável, resistente e de fácil higienização, com declividade mínima de 2% e escoamento das águas residuais através de ralos sifonados;

IV. possuir paredes de alvenaria impermeabilizadas até 02 metros do piso, com portas e janelas impermeabilizadas, teladas e em número suficiente;

V. iluminação e ventilação naturais suficientes;

VI. dispor de pia com água potável clorada e com vazão e quantidade necessárias à manutenção dos trabalhos.

Art. 16. A sala de fabricação de queijos deverá possuir os seguintes materiais e equipamentos:

I - tanque de coagulação de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/ITA;

II - termômetro, com suporte apropriado, em escala de zero a cento e dez graus Celsius;

III- bancada ou mesa com tampo de aço inoxidável de fácil higienização;

IV- pás, liras em polietileno ou aço inoxidável;

V- formas em PVC aprovado para alimentos, aço inoxidável ou outro material de fácil higienização aprovado pelo SIM;

VI- refrigerador ou outra fonte de frio compatível com o volume de produção;
VII- prateleiras para cura, de material adequado e aprovado pelo SIM/ITA, quando for o caso;

VIII- tanque de salga de aço inoxidável, fibra de vidro, plástico específico ou outro material aprovado pelo SIM/ITA;

IX- coadores ou filtros em aço inoxidável ou fibra de alta resistência, com a espessura de 10 a 15 “mesh”, sendo proibido o uso de panos.

Art. 17. A limpeza do local de ordenha deve ser rigorosa e feita logo após a saída dos animais.

Art. 18. Os animais devem ser encaminhados à ordenha previamente limpos, seguindo-se uma lavagem cuidadosa do úbere e tetas, com o emprego de solução de hipoclorito de sódio, contendo 100 miligramas por litro de água, secando-se finalmente com uso de papel toalha.

Art. 19. O ordenhador deve apresentar-se aseado, com roupas de tonalidade clara e limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, obedecendo as normas sanitárias da legislação vigente.

Art. 20. Os vasilhames utilizados na ordenha não deverão possuir costura ou soldas que dificultem sua limpeza e higienização.

Art. 21. O leite deve ser coado imediatamente após a ordenha, em coador apropriado de aço inoxidável ou plástico aprovado pelo SIM/ITA, proibindo-se o uso de panos.

Art. 22. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos de queijo devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos de industrialização, sendo necessária para isso a lavagem com água abundante, sob pressão, evitando-se respingos sobre o leite e derivados.

Parágrafo único. As águas servidas e residuais terão destino apropriado, de acordo com as normas ambientais pertinentes e de acordo com aprovação do órgão ambiental competente.

Art. 23. Os estabelecimentos de leite devem ser mantidos livres de insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso somente é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. É proibida a permanência de animais não relacionados com a atividade no recinto dos estabelecimentos.

Art. 24. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no estabelecimento, devem ser lavados diariamente e convenientemente higienizados, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo Ministério da Saúde.

Parágrafo único. Os pisos, ralos e canaletas devem ser submetidos à cuidadosa lavagem geral, com água sob pressão e detergentes apropriados, seguidas de sanitização através de produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

Art. 25. O teto e forro deverão ser mantidos limpos, exigindo-se periódica higienização.

Art. 26. Os utensílios, tais como escovas e vassouras, utilizados para a limpeza das paredes e pisos, não poderão ser utilizados na limpeza de qualquer equipamento, sob nenhum pretexto.

Art. 27. Todos os equipamentos e utensílios deverão estar convenientemente limpos no início dos trabalhos, no decorrer das operações e nos intervalos para refeições ou períodos que determinem interrupção das operações por tempo prolongado.

Art. 28. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, devem possuir hábitos de higiene, capazes de garantir a limpeza, sanidade dos alimentos e a higiene das instalações.

Art. 29. O controle da saúde dos manipuladores deve, no mínimo, ser realizado anualmente e registrado de acordo com a legislação específica.

Art. 30. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

Art. 31. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes de cores claras e compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

Art. 32. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

Art. 33. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

Art. 34. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

Art. 35. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

Art. 36. Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

TÍTULO V

DAS EMBALAGENS E ROTULAGEM

Art. 37. As embalagens dos queijos a que se refere este Decreto deverão ser previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/ITA.

Art. 38. Os queijos deverão ser embalados em películas plásticas de primeiro uso específicas para alimentos, lacrados através de sistemas que impeçam sua violação, cujos métodos devem ser previamente aprovados pelo SIM/ITA.

Art. 39. A rotulagem da embalagem deve conter os dizeres referentes ao produto, dentre eles obrigatoriamente:

- I. Denominação de venda do alimento;
- II. Lista de ingredientes;
- III. Conteúdos líquidos;
- IV. Identificação da origem;
- V. Nome ou razão social e endereço;
- VI. Identificação do lote;
- VII. Prazo de validade;

VIII. Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;

IX. Chancela do SIM/ITA;

X. Tabela de informação nutricional.

Parágrafo único. Deverão ser observadas as demais exigências previstas no Código de Defesa do Consumidor.

Art. 40. A reutilização de embalagem; a cessão de embalagens ou rotulagens a terceiros, por quaisquer circunstâncias, será considerada infração e implicará na aplicação das sanções previstas na Lei Municipal n. 4493/2006, e nas demais disposições legais pertinentes.

TÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 41 - A caracterização de qualquer tipo de fraude ou infração, bem como o descumprimento das normas deste Decreto e da legislação pertinente em vigor implicará, além das sanções citadas no artigo 11 e incisos da Lei Municipal n. 2789/2010, na condenação dos produtos adulterados.

Art. 42. Os produtos acabados serão transportados obedecendo-se as leis específicas e os preceitos de higiene, em recipientes isotérmicos que permitam a manutenção da temperatura em até o máximo de 10 °C (dez graus Celsius).

Parágrafo único. Excetuam-se desta obrigação, os produtos que dispensem baixa temperatura para sua conservação.

Art. 35. Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Itajubá, 28 de abril de 2013.

RODRIGO IMAR MARTINEZ RIÊRA
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

ALFREDO VANSNI HONÓRIO
Secretário Municipal de Governo