

## DECRETO N. 5641/2015

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

O **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 mel e derivados.

**Art. 2º.** O registro é providência própria do SIM/ITA de acordo com Decreto nº. 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 mel e derivados classificados de acordo com o Decreto nº. 4684/2013 deverão apresentar os seguintes documentos:

- I. Alvará de localização;
- II. Requerimento preenchido solicitando SIM/ITA, junto a Secretaria Municipal de Agricultura.
- III. Autorização Ambiental expedida por órgão municipal ou estadual competente;
- IV. CNPJ;
- V. Planta baixa e/ou croqui das instalações assinadas por engenheiro devidamente habilitado.
- VI. Análise comprobatória de pureza e qualidade do referido produto e derivados feita por laboratório oficial reconhecido.
- VII. Análise de potabilidade da água usada no processo de industrialização.

## TÍTULO II DAS INSTALAÇÕES

**Art. 4º.** As instalações deverão se apresentar em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como: Produção, recepção, extração, centrifugação, fusão, filtração, decantação, classificação, industrialização, solidificação, envase, estocagem e expedição de produtos prontos, depósito de embalagens vazias, tampas e rótulos separados por meio de paredes ou outros materiais a critério do SIM/ITA.

**Art. 5º.** Quando o estabelecimento estiver localizado na propriedade rural, deve ter instalação apropriada para a higienização e guarda de equipamentos e materiais separadaS das dependências industriais.

**Art. 6º.** Os trabalhos com cera de abelhas e própolis deverão ser realizados em área isolada dos setores de industrialização de produtos comestíveis.

**Art. 7º.** O ambiente deverá dispor de iluminação abundante em todas as dependências. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

**Art. 8º.** A ventilação deverá ser natural em todas as dependências do estabelecimento para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade a ventilação poderá ser complementada através da climatização com condicionadores de ar, exaustores e etc...

**Art. 9º.** As paredes e pisos deverão ser revestidos por materiais impermeáveis, resistentes a corrosão sendo de fácil limpeza e desinfecção com inclinação suficiente em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

**Parágrafo único** - As paredes deverão possuir revestimento de no mínimo 02 (dois) metros.

**Art. 10.** O forro deveser de material de fácil lavagem e higienização preferencialmente "PVC", e/ou material similar.

**Art. 11.** As janelas e portas deverão ser metálicas dotadas de proteção contra insetos através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema.

**Parágrafo único** - A entrada das portas deverá conter lavadouro de botas contendo detergente e água em abundância.

**Art. 12.** O pé direito deverá possuir altura mínima de 03 (três) metros, sendo que medidas inferiores ficarão condicionadas a aprovação dos técnicos do SIM/ITA.

**Art. 13.** O Local deverá possuir sanitários em numero suficiente conforme a quantidade de funcionários separados por sexo. Providos de no mínimo, chuveiro, pia e cabides para

roupa, localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria.

### **TÍTULO III DOS FUNCIONÁRIOS**

**Art. 14.** Deverão ser em numero suficiente para atender as necessidades do estabelecimento de acordo com sua capacidade, os funcionários deverão utilizar uniformes de cor clara além da utilização de botas de borracha, toucas e luvas.

**Parágrafo único** - A empresa deverá apresentar exames médicos dos funcionários semestralmente, para avaliação do SIM/ITA.

### **TÍTULO IV AREA DE MANIPULAÇÃO**

**Art. 15.** A área de manipulação deverá possuir:

- I. Setor de pré-aquecimento, banho Maria, centrifugação, pasteurização, decantação, classificação e envase do mel.
- II. Setor de acondicionamento e rotulagem,
- III. Setor de estocagem,
- IV. Setor de produtos prontos para expedição.
- V. Setor de manipulação e preparo de cera e de própolis isolado da área de manipulação de produtos comestíveis.

### **TÍTULO V DAS EMBALAGENS E ROTULAGEM**

**Art. 16.** As embalagens dos produtos a que se refere este Decreto deverão ser previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/ITA.

**Art. 17.** Os produtos deverão ser embalados e envasados em potes de vidro ou plástico, lacrados através de sistemas que impeçam sua violação, cujos métodos devem ser previamente aprovados pelo SIM/ITA.

**Art. 18.** 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. 19.** 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. 20.** 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 citados no artigo 11 e incisos da Lei Municipal n. 2789/2010, na condenação dos produtos adulterados.

**Art. 21.** Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Itajubá, 08 de junho de 2015.

**RODRIGO IMAR MARTINEZ RIERA**  
Prefeito Municipal

**JOSÉ HENRIQUE JACARINI**  
Secretário Municipal de Agricultura

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

**ALFREDO VANSNI HONÓRIO**  
Secretário Municipal de Governo