DECRETO Nº 038, DE 19 DE MARÇO DE 2014.

REGULAMENTA A LEI N.º 215, DE 21 DE FEVEREIRO DE 2011, QUE INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM BEBIDAS E ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL E DA OUTRAS PROVIDENCIAS.

O Prefeito do Município de São Miguel do Guamá, Estado do Pará, senhor **FRANCISCO DAS CHAGAS SÁ**, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município, e tendo a necessidade de regulamentar a Lei Municipal n.º 215/2011;

DECRETA:

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Este Decreto regulamenta, no âmbito do Município de São Miguel do Guamá, os procedimento para referentes ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme o disposto na Lei n.º 215, de 21 de fevereiro de 2011.

CAPÍTULO II
ESTABELECIMENTOS

Art. 2º Nenhuma obra de construção, reforma, ampliação ou adaptação de estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal será autorizada para exploração de comércio municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas neste regulamento;

Parágrafo único. As exigências de que trata este artigo referem-se aos compartimentos e áreas, instalações, máquinas e utensílios utilizados no estabelecimento.

Art. 3º Os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal deverão satisfazer as condições básicas comuns, como segue:

I – Quanto à localização e infra-estruturar:
a) Estarem localizados em zonas isenta de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes;

b) Estarem localizados em áreas não sujeitas a inundações;
c) Disporem de área suficiente para construção de todas as instalações necessárias ao funcionamento do estabelecimento, inclusive área de estacionamento e pátio de manobras devidamente pavimentados e sinalizados, para permitir operações de carga e descarga de materiais, equipamentos, utilitários e matérias–primas;
d) Impedirem a entrada ou abrigo de insetos, roedores e pragas;
e) Impedirem a entrada de contaminantes ambientais, tais como: fumaça, poeira, vapor e outros;
f) Separarem, por dependência, divisória ou outros meios eficazes, as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.
g) Garantirem que as operações possam realizar-se nas condições ideais de higiene, respeitando o fluxo desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final, de forma a evitar contaminação cruzada.
h) Disporem de sistema de proteção ambiental que evitem que suas atividades interfiram na qualidade de vida da população e do ambiente das áreas circunvizinhas ao estabelecimento.
i) Disporem, os estabelecimentos com inspeção permanente, de local destinado aos serviços administrativos da Inspeção Municipal.

II – Quanto às áreas de manipulação de alimentos:
a) Os pisos deverão apresentar a superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências, serem antiderrapante, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos; possuir declividade de no mínimo 1,5% (um e meio por cento), serem dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores e apresentarem ângulos arredondados formados pela junção dos pisos com as paredes;
b) As paredes deverão apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências; serem de material não poroso, que não permita a aderência de partículas de poeira e gordura, com barra impermeável com altura mínima de 2,00m (dois metros), lisa, contínua, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão; resistentes a impactos; em cores claras; os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros, deverão ser de fácil higienização;
c) Os forros deverão ser de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura; serem lisos, contínuos, resistentes à limpeza e umidade, revestidos de material impermeável;
d) As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades; aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos. As proteções deverão ser de fácil limpeza e boa conservação. Quando possuírem peitoris, os mesmos deverão ser construídos em plano inclinado com ângulo mínimo de 45º (quarenta e cinco graus);
e) As portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza e possuírem mecanismos que permitam o fechamento automático;
f) As estruturas auxiliares tais como escadas, monta-cargas, plataformas e rampas, deverão possuir corrimão e/ou proteção de vãos, devendo ser construídas de material

antiderrapante e estarem localizadas de forma a garantir a segurança do trabalhador e evitar a contaminação dos alimentos;
g) As estruturas e acessórios elevados deverão estar instalados de maneira que se evite a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por condensação e gotejamento, e que não dificultem as operações de limpeza;
h) Os lavatórios deverão ser instalados na proporção de, pelo menos, um lavatório para higienização das mãos, em todos os setores da área de produção, que será dotado de torneira de água fria ou fria e quente, sem acionamento manual, providos de sabão anticético líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento. Deverá haver um meio higiênico para a secagem das mãos. Não se permitirá o uso de toalhas de tecido. No caso do uso de toalhas de papel deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores sem tampa ou com tampa acionada a pedal;
i) O sistema de climatização dos estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal e vegetal refrigerados devem dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 16ºC (dezesseis graus centígrados);
j) Os locais onde sejam utilizadas facas, ganchos, fuzis e chairas deverão dispor de esterilizadores para a higienização de tais utensílios, nos quais a água deverá ser mantida a temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);
k) Os porta-aventais deverão estar instalados próximos às entradas das seções onde se manipulam produtos de origem animal e vegetal, proibindo-se a deposição de tais aventais sobre mesas, equipamentos, etc., bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários, ou fora das seções;
l) Os refeitórios, lavabos, vestiários, sanitários e banheiros deverão estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas;
m) Os insumos, matérias-primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados ou prateleiras de material liso, lavável, impermeável, afastados das paredes e dos pisos no mínimo 10 cm (dez centímetros).

Parágrafo único. Deverá ser evitado o uso de materiais que dificultem a limpeza e a desinfecção, a menos que a tecnologia empregada torne imprescindível o seu uso, e os mesmos não se constituam em fontes de contaminação.

III – Quanto às câmaras frigoríficas:
a) Piso construído de material impermeável, resistente a choques, atritos e ataque de ácidos com inclinação de 1,5% a 2% (um e meio a dois por cento), orientada no sentido do exterior da câmara. Não se permitirá internamente a instalação de ralos coletores (proibida a presença de esgoto). Os ângulos formados pelo encontro das paredes com o piso deverão ser arredondados;
b) Paredes de alvenaria ou revestidas com painéis de fácil higienização, resistentes aos impactos. Os ângulos formados pelas paredes entre si deverão ser de fácil higienização;
c) Deverão dispor de termômetros colocados em lugares acessíveis que permitam a leitura externa;

d) Deverão ser instalados porta-agasalhos de frio, próximos às entradas das câmaras frigoríficas bem como placas informativas sobre a obrigatoriedade do uso dos agasalhos para entrar nas câmaras.

IV – Quanto ao abastecimento de água:
a) Dispor de rede de abastecimento e reservatórios de água com capacidade para atender a demanda requerida pelas áreas de produção e higienização de produtos, máquinas, equipamentos, utensílios e ambientes, bem como as instalações sanitárias, e o setor de manutenção e conservação das edificações;
b) Na hipótese de utilização de água oriunda de poços freáticos ou profundos, a água deverá sofrer tratamento prévio (filtro, clorador, etc) de maneira a assegurar sua qualidade e potabilidade;
c) Ser prevista a utilização de água quente suficiente para manter as perfeitas condições de higiene do estabelecimento;
d) Ser prevista a utilização de água pressurizada de maneira a facilitar as atividades de higienização de ambientes, máquinas, equipamentos e utensílios;
e) Vapor e o gelo utilizados em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com estes não deverão conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminar o alimento, obedecendo o padrão de água potável;
f) Água não-potável utilizada na refrigeração, combate a incêndios e outros propósitos correlatos não relacionados com alimentos deverá ser transportada por tubulações completamente separadas, de preferência identificadas por cores, sem que haja nenhuma conexão, refluxos ou qualquer outro recurso técnico que as comuniquem com as tubulações que conduzem a água potável.

V – Quanto às instalações sanitárias:
a) Serão separadas por sexo e por tipo de usuário;
b) Serão providas de vaso sanitário, lavatório e mictório, em quantidade compatível com o número de usuários;
c) Possuirão lavatórios, providos de sabão líquido. Dispor de um meio higiênico para a secagem das mãos. Não se permitirá o uso de toalhas de tecido. No caso do uso de toalhas de papel deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores sem tampa ou com tampa acionada a pedal;
d) Possuirão piso revestido em material liso, contínuo, resistente a lavagens, impermeável e anti- derrapante, com declividade que permita o perfeito escoamento das águas de lavagem, dotado de ralo sifonado;
e) Possuirão paredes revestidas em material liso, de cor clara, resistentes a lavagens, impermeáveis até uma altura mínima de 2,00m (dois metros);
f) Possuirão iluminação e ventilação adequadas, preferencialmente naturais; possuírem também sistemas artificiais que garantam a perfeita iluminação do ambiente e assegurem ventilação e trocas de ar.

VI – Quanto aos vestiários deverão ser providos de chuveiros em número suficiente, separados por paredes ou divisórias, dos locais onde se realiza a troca de roupa, bem como e de armários individuais, além dos itens referentes às instalações sanitárias.

VII – Quanto às instalações de limpeza e desinfecção:
a) Deverão dispor de instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho. Estas instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão, ainda, estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente;
b) Deverão dispor de local próprio para a guarda de materiais de limpeza como vassouras, rodos, baldes e etc.

VIII – Quanto à Iluminação e instalações elétricas:
a) Dispor de iluminação natural e/ou artificial que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos;
b) As fontes de luz artificial que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases de produção, devem ser de tipo adequado e estar protegidas contra quebras. A iluminação não deve alterar as cores;
c) As instalações elétricas devem ser embutidas ou aparentes e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre as áreas de manipulação de alimentos.

IX – Quanto à ventilação:
a) Torna-se necessária que exista uma ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, a acumulação de pó, com a finalidade de eliminar o ar contaminado;
b) A corrente de ar nunca deve fluir de uma zona suja para uma zona limpa. As aberturas que permitem a ventilação (janelas, portas, etc.) deverão ser dotadas de dispositivos que protejam contra a entrada de agentes contaminantes.

X – Quanto ao armazenamento de resíduos e materiais não comestíveis deverão existir meios para o armazenamento dos resíduos e materiais não comestíveis, no caso de continentes estes deverão ser identificados e providos de tampas perfeitamente vedados, de forma que se impeça a presença de pragas e se evite a contaminação das matérias-primas, do ambiente, do alimento, da água potável, do equipamento, dos prédios e vias internas de acesso.

XI – Quanto à devolução de produtos deverão os mesmos serem colocados em setores separados, perfeitamente identificados e destinados à finalidade, até que se estabeleça seu destino.

XII – Quanto aos equipamentos e utensílios:
a) Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos, que possam entrar em contato com esses, devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e estar isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação.

Deve ser evitado o uso de madeira e outros materiais que não se possa limpar e desinfetar. Deverá ser evitado o uso de diferentes materiais com a finalidade de evitar corrosão por contato;

b) Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que garantam a segurança do trabalhador e assegurem a higiene permitindo uma fácil e completa limpeza e desinfecção;

c) Os equipamentos fixos deverão ser instalados observando o distanciamento de segurança das paredes e entre equipamentos, permitindo o fácil acesso e uma limpeza profunda, além do que deverão ser usados, exclusivamente, para os fins que foram projetados;

d) Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão estar construídos de metal ou qualquer outro material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo, e suas estruturas e vedações terão de garantir que não ocorram perdas nem emanações;

e) Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

f) Todos os locais refrigerados deverão estar providos de um termômetro de máxima e mínima ou de dispositivos de registro da temperatura, para assegurar a uniformidade da temperatura na conservação das matérias-primas, produtos e durante os processos industriais;

g) Todos os estabelecimentos que manipulem esses alimentos deverão prever a instalação de um lavador de botas provido de desinfetante e escovas, com tomadas de água ligadas a mangueiras plásticas ou outro sistema aprovado pelo SIM-SMG, que permita a higienização das botas por ocasião da entrada de pessoal nas áreas de manipulação.

CAPÍTULO III
CLASSIFICAÇÃO

Art. 4º Estão sujeitos ao registro os seguintes estabelecimentos:

I. Estabelecimentos de carnes e derivados, que podem ser:

a) Matadouros – frigoríficos – dotados de instalações para matança de animais de açougue providos de equipamentos para frigorificação, com ou sem dependências industriais;

b) Estabelecimentos industriais – destinados a transformação de matérias-primas para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano, inclusive as charqueadas, fabricas de produtos comestíveis e fabrica de produtos gordurosos;

c) Entrepostos de carnes e derivados – destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e distribuição de carnes e de seus derivados das diversas espécies de animais de açougue.

d) Estabelecimentos de carnes e derivados com auto-serviço – destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de carnes e de seus derivados, das diversas espécies de animais açougue.

II. Estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:

a) Propriedades rurais – situadas geralmente em zona rural, destinadas à produção de leite, obedecendo as normas específicas para cada tipo do produto;

b) Entrepostos de leite e derivados – destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação de leite, do creme e outras matérias – primas para depósito por curto espaço de tempo e posterior transporte para a indústria;

c) Estabelecimentos industriais – destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição incluídas as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios;

d) Estabelecimentos de leite e derivados com auto-serviço – destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de derivados de leite.

III. Estabelecimentos de pescados e derivados, que podem ser:

a) Entrepostos de pescados e derivados – dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescados;

b) Estabelecimentos industriais – dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescados por qualquer forma;

c) Estabelecimentos de pescados e derivados com auto-serviço – destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de pescados e de seus derivados.

IV. Estabelecimentos de ovos e derivados, que podem ser:

a) Granjas avícolas – destinadas à produção de ovos que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

b) Estabelecimentos industriais – destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;

c) Entrepostos de ovos – destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos "*in natura*".

d) Estabelecimentos de ovos e derivados com auto-serviço – destinados ao recebimento, classificação, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de ovos e seus derivados.

V. Estabelecimentos de mel de abelhas, que podem ser:

a) Apiários – destinados ao manejo das abelhas e à sua produção de mel, cera, própolis, pólen, geléia, geléia real, dentre outros;

b) Casas do mel – destinadas ao recebimento da produção dos apiários e aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem do mel e seus derivados;

c) Entrepostos de mel – destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados;

d) Estabelecimentos de mel com auto-serviço – destinados ao recebimento, classificação e industrialização, fracionamento, acondicionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de mel e seus derivados.

VI. Estabelecimentos de produtos de origem vegetal:
a) Agroindústria – destinados ao recebimento da produção, classificação e beneficiamento das frutas;
b) Entrepostos de frutas;
c) Fábricas de sucos, doces, compotas e conservas.

CAPÍTULO IV
TRANSPORTE E TRÂNSITO

Art. 5º As matérias-primas e os produtos acabados deverão ser transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e protejam contra a alteração do produto e danos aos recipientes ou embalagens.

Parágrafo único. Os veículos de transporte pertencentes à empresa alimentícia ou por esta contratados deverão estar autorizados pelo órgão competente, observando-se que:

I – Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação destes, e do ar, pelos gases de combustão;

II – Os veículos destinados ao transporte de alimentos resfriados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a umidade, quando necessário, e a temperatura que deve ser mantida dentro dos níveis de segurança;

III – Juntamente com os produtos de que trata este artigo, destinados ao consumo humano, não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza;

IV – Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva;

V – Deverá ser previsto um local para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, provido de água em abundância, preferencialmente sob pressão, sistema de drenagem com calhas e ralos devidamente ligados à rede de esgoto.

CAPÍTULO V
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 6º Para aprovação dos estabelecimentos de industrialização de produtos de origem animal e vegetal devem ser satisfeitas as exigências deste Regulamento em todos os seus quesitos.

Art. 7º Fica obrigatório o treinamento em higiene de alimentos para todos os trabalhadores que atuam em qualquer fase da cadeia alimentar, desde a produção até o consumo. Este treinamento será ministrado pela Secretaria Municipal de Agricultura podendo a mesma firmar convênios com entidades para alcançar tal objetivo.

Art. 8º A conservação dos prédios, equipamentos e utensílios, assim como todas as demais instalações do estabelecimento, incluídos os condutos de escoamento das águas deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. As salas deverão estar isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de água.

I – Quanto à limpeza e desinfecção:
a) Todos os produtos de limpeza e desinfecção deverão ser aprovados pelo órgão oficial competente, identificados e guardados em local próprio, fora das áreas de manipulação de alimentos;
b) Para impedir a contaminação dos alimentos, toda área de manipulação, equipamentos e utensílios, deverão ser limpos com a freqüência necessária e desinfetados, sempre que as circunstâncias assim o exijam;
c) Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos, quando as dependências, os equipamentos e utensílios forem limpos ou desinfetados com água, detergentes, desinfetantes ou soluções destes. O enxágüe deve ser minucioso para evitar resíduos destes agentes nas superfícies suscetíveis de entrar em contato com alimentos;
d) Deverão ser tomadas precauções adequadas, em termos de limpeza e desinfecção, quando se realizarem operações de manutenção geral e/ou específica em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar o alimento;
e) Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes sejam necessárias, deverão ser rigorosamente limpos o chão, incluídos os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação de alimentos;
f) Nas seções de manipulação de produtos de origem animal é proibida a utilização de panos não descartáveis;
g) Os vestiários, sanitários e banheiros deverão estar permanentemente limpos;
h) As vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

II – Quanto ao programa de higiene e desinfecção:
a) Cada estabelecimento deverá assegurar sua limpeza e desinfecção. Não deverão ser utilizados nos procedimentos de higiene substâncias odorizantes e/ou desodorizantes, em qualquer de suas formas, nas áreas de manipulação dos alimentos, com objetivo de evitar a contaminação pelos mesmos e dissimulação dos odores. O pessoal deve ter pleno conhecimento da importância da contaminação e dos riscos que causam, devendo estar bem capacitado em técnicas de limpeza;
b) Recomenda-se a designação de funcionários exclusivos para as operações de limpeza das áreas de manipulação de produtos de origem animal, inclusive com a utilização de uniforme diferenciado dos demais funcionários.

III – Quanto aos subprodutos, deverão ser armazenados de maneira adequada e aqueles subprodutos resultantes da elaboração, que sejam veículos de contaminação, deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes sejam necessárias.

IV – Quanto à manipulação, armazenamento e remoção de lixo, deve o mesmo ser manipulado de maneira que se evite a contaminação dos alimentos e/ou água potável. Especial cuidado é necessário para impedir o acesso de pragas aos lixos. Os lixos devem ser retirados das áreas de trabalho, todas as vezes que sejam necessárias, no mínimo uma vez por dia. Imediatamente depois da remoção dos lixos, os recipientes utilizados para o seu armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com os lixos devem ser limpos e desinfetados. A área de armazenamento do lixo deve também ser limpa e desinfetada.

V – Quanto à proibição de animais domésticos deverá ser impedida a sua entrada em todos os locais onde se encontrem matérias-primas, material de envase, alimentos prontos ou em qualquer das etapas de industrialização.

VI – Quanto sistema de controle de pragas:
a) Deve–se aplicar um programa eficaz e contínuo de controle das pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação;
b) No caso de invasão de pragas, os estabelecimentos devem adotar medidas para sua erradicação. As medidas de combate poderão compreender o tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos autorizados. Estes deverão ser aplicados por estabelecimentos licenciados pelo órgão oficial competente, sob a supervisão direta de profissional habilitado, de acordo com a legislação específica vigente;
c) Só devem ser empregados praguicidas caso não se possa aplicar com eficácia outras medidas de prevenção. Antes da aplicação de praguicidas deve-se ter o cuidado de proteger todos os alimentos, equipamentos e utensílios da contaminação. Após a aplicação dos praguicidas, o equipamento e os utensílios contaminados devem ser limpos minuciosamente, a fim de que, antes de sua reutilização sejam eliminados os resíduos.

VII – Quanto ao armazenamento de substâncias perigosas: os praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas que possam representar risco para a saúde deverão ser etiquetados adequadamente com rótulos nos quais se informe sobre a toxicidade e emprego. Estes produtos deverão ser armazenados em salas separadas ou armários fechados com chave, destinados exclusivamente a essa finalidade, e só poderão ser distribuídos e manipulados por pessoal autorizado e devidamente capacitado, sob supervisão de pessoal tecnicamente competente. Deverá ser evitada a contaminação dos alimentos.

VIII – Quanto às roupas e objetos pessoais não deverão ser depositadas nas áreas de manipulação de alimentos.

IX – Quanto à higiene pessoal:

a) Higiene pessoal: toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação de alimentos deverá manter uma higiene pessoal esmerada, em todas as etapas dos trabalhos. Deverá usar uniforme completo, de cor clara, e touca protetora que contenha totalmente os cabelos. Todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis, e manter-se limpos, de acordo com a natureza dos trabalhos. Durante a manipulação das matérias-primas e dos alimentos, devem ser retirados todos e quaisquer objetos de adornos, como anéis, pulseiras e similares;
b) Roupas de uso pessoal: devem ser evitadas, especialmente blusas de mangas longas por baixo dos uniformes, para os funcionários das áreas de manipulação de produtos de origem animal. Recomenda-se o uso de camisetas brancas aflaneladas no inverno, ou nas seções climatizadas e camisetas brancas de malha, de mangas curtas, no verão.
c) Conduta pessoal: nas áreas onde sejam manipulados alimentos deve ser proibido todo ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;
d) Ensinamento de higiene: a direção do estabelecimento deverá tomar medidas para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria de manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal, a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos. Tal instrução deverá contemplar as partes pertinentes do presente Regulamento;
e) Condições de saúde: a constatação ou suspeita de que o manipulador apresenta alguma enfermidade ou problema de saúde que possa resultar na transmissão via alimentos ou mesmo que sejam portadores não aparentes, deve impedi-lo de entrar em qualquer área de manipulação ou operação de alimentos se existir a probabilidade da contaminação destes. Qualquer pessoa na situação acima deve comunicar imediatamente à direção do estabelecimento, de sua condição de saúde;
f) Compete ao empregador: planejar e implementar as medidas voltadas à promoção e proteção da saúde dos trabalhadores, buscando prevenir, rastrear e diagnosticar precocemente doenças relacionadas ou não ao trabalho. Devendo estar prevista, sem ônus ao trabalhador e ao Estado, a avaliação da sua condição da saúde antes do início de sua atividade e a realização periódica de exames clínicos e complementares, conforme as características específicas do processo de trabalho;
g) Doenças contagiosas: a direção tomará as medidas necessárias para que não se permita a ninguém que se saiba, ou se suspeite que padece ou é vetor de uma doença suscetível de transmitir-se aos alimentos, ou que apresente feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarréia, trabalhar em qualquer área de manipulação de alimentos em que haja risco direto ou indireto de contaminar os alimentos com microrganismos patogênicos, até que obtenha alta médica. Toda pessoa que se encontre nestas condições deve comunicar imediatamente à direção do estabelecimento;
h) Feridas: ninguém que apresente feridas pode manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com alimentos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional;
i) Lavagem das mãos: toda pessoa que trabalhe em área de manipulação de alimentos deve, enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa, com agente de limpeza autorizado e com água corrente potável fria ou fria e quente. Esta pessoa deve lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso do sanitário, após a manipulação de material contaminado, e todas as vezes que for necessário. Deve

lavar e desinfetar as mãos imediatamente antes e após a manipulação de qualquer material contaminante que possa transmitir doenças. Devem ser colocados avisos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos;
j) Luvas: o emprego de luvas descartáveis na manipulação de alimentos deve obedecer às instruções de treinamento e às perfeitas condições de higiene. O uso de luvas não exime o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente;
k) Máscaras descartáveis: é recomendável o uso de máscaras descartáveis, cobrindo a boca e o nariz, na seção de manipulação de produtos de origem animal. O uso de máscaras descartáveis deve obedecer às instruções de treinamento quanto às perfeitas condições de higiene, frequência de troca, proibição de contato das mãos com a parte frontal das máscaras, etc;
l) Visitantes: consideram-se como visitantes todas as pessoas não pertencentes às áreas ou setores onde se manipulem alimentos. Serão tomadas precauções para impedir que os visitantes contaminem os alimentos nas áreas onde estes são manipulados. As precauções devem incluir o uso de roupas protetoras e toucas que contenham totalmente os cabelos.

X – Quanto aos requisitos aplicáveis à matéria-prima:
a) O estabelecimento não deve aceitar nenhuma matéria-prima ou insumo que contenha parasitas, microrganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis através dos processos normais de classificação e/ou preparação ou fabricação. O responsável técnico deve dispor de padrões de identidade e qualidade da matéria-prima ou insumos de forma a poder controlar os contaminantes passíveis de serem reduzidos a níveis aceitáveis, através dos processos normais de classificação e/ou preparação ou fabricação;
b) As matérias-primas ou ingredientes armazenados nas dependências do estabelecimento deverão ser mantidos em condições que evitem a sua deterioração, que os proteja contra a contaminação e que reduza as perdas ao mínimo. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas e ingredientes;

XI – Quanto à prevenção da contaminação cruzada:
a) Deverão ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com materiais contaminados, que se encontrem nas fases iniciais do processamento;
b) As pessoas que manipulem matérias-primas ou produtos semielaborados não devem entrar em contato com nenhum produto acabado enquanto não tenham trocado o uniforme usado durante o aludido procedimento. Além disso, essas pessoas devem cumprir o determinado no inciso IX alíneas a e h;
c) Existindo a probabilidade de contaminação, as pessoas devem lavar bem as mãos entre uma e outra manipulação de produtos, nas diversas fases de elaboração;
d) Todos os equipamentos e utensílios que tenham entrado em contato com matérias-primas ou com material contaminado deverão ser rigorosamente limpos e desinfetados antes de serem utilizados para produtos acabados;
e) Nas seções de carnes e aves dos estabelecimentos deverão existir mesas e serras-fita específicas para os trabalhos com aves, separadas de carnes bovinas, suínas e ovinas, com a finalidade de se evitar a contaminação cruzada.

XII – Quanto à elaboração:
a) A elaboração deverá ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente;
b) Todas as operações do processo de produção, incluída a embalagem, deverão realizar-se sem demoras e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes;
c) Os recipientes deverão ser tratados com o devido cuidado, para evitar toda possibilidade de contaminação do produto elaborado;
d) Os métodos de conservação e os controles necessários deverão ser tais que protejam contra a contaminação, ameaça de risco à saúde pública e contra a deterioração dentro dos limites de uma prática comercial correta.

XIII – Quanto à embalagem:
a) Todo o material utilizado para a embalagem deverá ser armazenado em condições higiênico sanitárias, em áreas destinadas para este fim. O material deve ser apropriado para o produto e para as condições previstas de armazenamento e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente. O material de embalagem deve ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação;
b) É proibida a reutilização de embalagens. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, para verificar sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados devem ser secos antes do uso. Na área de enchimento/ embalagem, somente devem permanecer as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato;
c) A operação de embalagem deve ser processada em condições que excluam as possibilidades de contaminação do produto.

XIV – Quanto à responsabilidade técnica e supervisão:
a) O tipo de controle e supervisão necessários depende do risco de contaminação na produção do alimento. Os responsáveis técnicos devem ter conhecimento suficiente sobre as boas práticas de produção de alimentos para poder avaliar e intervir nos possíveis riscos e assegurar uma vigilância e controle eficazes;
b) O responsável técnico deve usar metodologia apropriada de avaliação dos riscos de contaminação dos alimentos nas diversas etapas de produção contidas no presente Regulamento e intervir sempre que necessário, com vistas a assegurar alimentos aptos ao consumo humano. O estabelecimento deve prover instrumentos necessários para os controles;
c) Em função do risco do alimento devem ser mantidos registros dos controles apropriados à produção e distribuição, conservando-os durante um período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento, possibilitando a rastreabilidade do mesmo.

CAPÍTULO VI
ROTULAGEM

Art. 9º Todos os produtos de origem animal e vegetal entregues ao comércio ou ao consumidor deverão estar identificados por meio de rótulo ou etiqueta-lacre.

Art. 10 Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo oulitografada ou colocada sobre a embalagem do alimento.

Art. 11 Para efeito de identificação na rotulagem, da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal, fica determinada a seguinte nomenclatura:

I. "001" para todos os estabelecimentos de carnes e derivados;
II. "002" para matadouros - frigoríficos de aves;
III. "003"; para matadouros – frigoríficos de suínos;
IV. "004" para matadouros – frigoríficos de ovinos e caprinos;
V. "005" para todos os estabelecimentos de pescados e derivados;
VI. "006" para todos os estabelecimentos de mel e derivados;
VII. "007" para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;
VIII. "008"; para todos os estabelecimentos de leite e derivados;
IX. "009" para todos os estabelecimentos de polpa de frutas;
X. "010" para os estabelecimentos de auto-serviço.

Art. 12 A rotulagem de alimentos embalados deverá:

§ 1º Conter todas as informações de interesse dos consumidores, previstas na legislação em vigor;

§ 2º Apresentar o carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;

§ 3º Conter obrigatoriamente a inscrição "Comércio exclusivo dentro do município de São Miguel do Guamá".

§ 4º Para os produtos registrados no SIM-SMG a rotulagem deverá conter além das exigências da legislação vigente, o número de registro concedido.

I - No caso de carcaças e cortes de bovídeos, deverão estar identificados a espécie e o sexo do animal.

II. Em caso de utilização de carne equídea ou produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se, ainda, a declaração no rótulo "Carne de Equídeo" ou "Preparada com carne de Equídeo", ou "Contém Carne de Equídeo".

III -. Em caso de produtos de origem animal a serem fracionados, a rotulagem deverá seguir fielmente os dados da identificação de origem, possibilitando o eventual rastreamento epidemiológico do produto. Observando-se ainda os prazos de validade originais, reduzindo-se, conforme o caso, a vida útil do produto devido à contaminação decorrente do processo de fracionamento.

Art. 13 É proibida a reutilização de embalagens.

CAPÍTULO VII
CHANCELA

Art. 14 O estabelecimento de produto de origem animal e vegetal registrado deverá apor nos seus produtos a chancela oficial do SIM-SMG.

Art. 15 As chancelas da inspeção municipal de uso permitido pelo SIM-SMG devem obedecer as especificações e dimensões oficiais, nos termos previstos neste artigo:

I – Modelo nº 01:
Dimensões: 0,06 m de diâmetro guardando-se as proporções;
Forma: circular;
Dizeres:
• "SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA" em caixa alta e sem aspas, acompanhando a curvatura superior da elipse;
• "SÃO MIGUEL DO GUAMÁ" em caixa alta e sem aspas, acompanhando a curvatura inferior da elipse;
• o número do registro do estabelecimento em substituição aos "zeros" no centro do circulo;
• o número que classificam o estabelecimento em substituição aos "XXX/XX" no centro do circulo, acompanhado do número de registro do estabelecimento XXX/XX;
• a palavra "SIM" em caixa alta e sem aspas, no espaço acima do número de registro.
• a palavra "INSPECIONADO" em caixa alta e sem aspas, no espaço abaixo do número de registro.
Uso: para carcaças ou partes de carcaças de animais de grande porte.

II – Modelo nº 02:
Forma e dizeres: conforme modelo nº 01;
Dimensões: 0,04 m de diâmetro no círculo maior guardando-se as proporções;
Uso: para carcaças ou parte de carcaças de animais de médio porte. Ex.: suínos, ovinos, caprinos e aves.

III – Modelo nº 03:
Forma e dizeres conforme modelo nº 01;
Dimensões: 0,02 e 0,01 m de diâmetro no círculo maior guardando-se as proporções;
Uso: para embalagens, rótulos e outras identificações genéricas.

Parágrafo único. A chancela oficial do SIM-SMG que será utilizada para os efeitos deste artigo e seus incisos.

Art. 16 Os produtos condenados pelo SIM-SMG serão identificados com a palavra "CONDENADO", com tinta indelével através de carimbo.

Parágrafo único. O carimbo será igual ao descrito no parágrafo único do art. 15º trocando-se, apenas, a palavra "INSPECIONADO" por "CONDENADO".

Art. 17 Os carimbos oficiais serão confeccionados e entregues sob recibo, apenas para estabelecimentos com abate, permanecendo sob a responsabilidade do Médico Veterinário incumbido pela inspeção no estabelecimento até o encerramento das atividades ou cancelamento do registro no SIM-SMG.

Art. 18 Este decreto entra em vigor na data da sua publicação.

Art. 19 Dê-se Ciência, Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.

Gabinete do Prefeito de São Miguel do Guamá, Estado do Pará, em 19 de março de 2014.

FRANCISCO DAS CHAGAS SÁ
Prefeito Municipal de São Miguel do Guamá

RODRIGO DE LIMA MOURA
Secretário Municipal de Agricultura
Decreto nº 012/2013

JOSÉ RAIMUNDO CARVALHO SANTOS
Secretário Municipal de Administração
Decreto nº 028/2014

Registrado e publicado na mesma data supra.

ANEXO

Modelo nº 01 – 06 cm

Modelo nº02 – 04 cm

Modelo nº 03 – 02 cm