

## DECRETO N. 6818/2017

### ESTABELECE NORMAS PARA IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PRODUÇÃO DE LINGUIÇA ARTESANAL, HAMBURGUER ARTESANAL E CARNES TEMPERADAS NO 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 e registro dos estabelecimentos de produção de linguiça artesanal, hambúrguer artesanal e demais carnes temperadas.

**Parágrafo único.** Após a aprovação do registro, as atividades de fiscalização, eventuais apreensões de produtos, autos de infração, multas e interdições, deverão ser executadas pela Vigilância Sanitária do Município de Itajubá, sendo que nos casos de necessidade de suspensão ou cassação do registro o referido órgão deverá comunicar por escrito à Secretaria Municipal de Agricultura para as devidas providências.

**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 nº. 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 classificados para produção acima descrita 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, feita por laboratório oficial reconhecido, incluindo pesquisa para salmonela.
- VII. Análise de potabilidade da água usada no processo de industrialização.
- VIII. Declaração de responsabilidade técnica pelo estabelecimento, por profissional devidamente habilitado (médico veterinário, nutricionista, técnico em alimentos).

## 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: sala de manipulação, sala de embalagens e produtos de limpeza, devidamente separados.

**Art. 5º.** A sala de manipulação das linguixas, hambúrgueres e carnes temperadas, deverá obrigatoriamente ser climatizada a temperatura de 10 graus Celsius.

**Art. 6º.** O ambiente deverá dispor de iluminação abundante em todas as dependências. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

**Art. 7º.** A ventilação deverá ser natural, quando possível nas dependências do estabelecimento para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas, exceto na sala de manipulação que deverá possuir climatização.

**Art. 8º.** 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. 9º.** O forro deverá ser de material de fácil lavagem e higienização preferencialmente "PVC" ou material similar.

**Art. 10.** As janelas e portas deverão ser metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema hábil para tanto.

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

**Art. 11.** O pé direito deverá possuir altura mínima de 03 (três) metros, sendo que medidas inferiores ficarão condicionadas à aprovação dos técnicos do SIM/ITA.

**Art. 12.** O Local deverá possuir sanitários em número 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.

**Parágrafo único.** Fica a critério do SIM/ITA a autorização para sanitários em número ou dimensões menores a fim de adequar as necessidades individuais de cada estabelecimento.

**Art. 13.** A sala de manipulação deverá possuir esterilizador de facas, submersas em água a 82,2 graus Celsius.

**Art. 14.** A sala de manipulação deverá possuir pia para lavagem de utensílios.

**Art. 15.** A empresa deverá possuir moedor de carnes inoxidável.

**Art. 16.** A mesa de manipulação deverá ser de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo SIM/ITA.

**Art. 17.** A sala de manipulação deverá possuir lixeira de pedal com tampa.

**Art. 18.** A sala de manipulação deverá possuir suporte para papel toalha e suporte para álcool em gel.

**Art. 19.** A empresa deverá possuir câmara fria para acondicionamento da produção a temperatura de 4 graus Celsius a 7 graus Celsius.

### TÍTULO III

#### DOS FUNCIONÁRIOS

**Art. 20.** Deverão ser em número suficiente para atender às necessidades do estabelecimento de acordo com sua capacidade.

**Art. 21.** 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

#### DAS EMBALAGENS E ROTULAGEM

**Art. 22.** As embalagens dos produtos a que se refere este Decreto deverão ser previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/ITA.

**Art. 23.** Os produtos deverão ser embalados em recipientes apropriados.

**Art. 24.** 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. 25.** 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 nº. 4493/2006 e nas demais disposições legais pertinentes.

**Parágrafo único.** Os ingredientes e quantidade as serem utilizados nos referidos produtos, deverão ser previamente apresentados para aprovação do SIM/ITA, sendo que em caso de aditivos prontos deverão ser apresentados o nome comercial e formulação do mesmo.

**Art. 26.** Os produtos referidos neste Decreto, poderão ser comercializados a granel, desde que nos recipientes de armazenamento conste de maneira legível, a identificação do produto com data de fabricação, prazo de validade de 3 (três) dias, lista de ingredientes e temperatura de conservação.

## TÍTULO V

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 27.** 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 nº. 2789/2010, na condenação dos produtos adulterados.

**Art. 28.** Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Itajubá, 05 de janeiro de 2018, 198º ano da fundação e 169º da elevação a Município.

**RODRIGO IMAR MARTINEZ RIERA**  
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

**ALFREDO VANSNI HONÓRIO**  
Secretário Municipal de Governo