



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISSÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000
Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

DECRETO Nº 2.887, DE 14 DE SETEMBRO DE 2017.

Dispõe sobre as ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos de produção de torresmo e linguiça.

O Prefeito Municipal de Paraisópolis, Estado de Minas Gerais, no uso das atribuições que lhe confere o Artigo 65, inciso VI, da Lei Orgânica Municipal, e considerando o disposto no art. 15 da Lei nº 2.333, de 21 de agosto de 2013, **DECRETA:**

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agropecuária e Turismo, exercer as ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos de produção de torresmo e linguiça.

Art. 2º O registro é providência própria do SIM de acordo com o art. 4º da Lei nº 2.333/2013, que outorga ao estabelecimento, cumpridas as exigências legais, o título de registro.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000
Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

Art. 3º O registro será requerido ao Departamento Municipal de Meio Ambiente, Agropecuária e Turismo nos termos do art. 2º da Lei nº 2.333/2013.

Art. 4º O proprietário do estabelecimento de torresmo e linguiça 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.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 5º Entende-se por torresmo o produto resultante do fatiamento da pele suína agregada à gordura, podendo ser utilizado para esse fim o toucinho e a panceta, aprovadas pelo órgão de inspeção e submetido às manipulações necessárias a cada tipo.

Art. 6º Entende-se por linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionado ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico adequado.

Art. 7º A classificação varia de acordo com o processo de fabricação, podendo ser fresca, seca, curada e/ou maturada e cozida. Quanto à composição da matéria-prima, esta pode ser composta de carnes de diferentes espécies animais, adicionada de sal, gordura, proteína animal e/ou vegetal, aditivos, aromas e especiarias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000

Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

Parágrafo único - Toda matéria-prima utilizada no processo de fabricação do torresmo e da linguiça (toucinho, panceta e carnes) deverá ser procedente de estabelecimento registrado e fiscalizado pela inspeção de produtos de origem animal em âmbito federal, estadual ou municipal (SIF, SIE ou SIM).

Art. 8º Os tipos de linguiça a serem produzidos terão a aprovação prévia dos respectivos padrões pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, após definição das características tecnológicas, microbiológicas, organolépticas e químicas.

CAPÍTULO III DAS INSTALAÇÕES, DA HIGIENE E DA QUALIDADE

Art. 9º A sala de fabricação de torresmo e linguiça 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.

Art. 10. A sala de fabricação de torresmo e linguiça 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 se fazer 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000
Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

III. piso impermeável, resistente e de fácil higienização (cor clara), 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 (cor clara), com portas e janelas impermeabilizadas, teladas e em número suficiente;

V. iluminação e ventilação natural suficiente;

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

Art. 11. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos de torresmo e linguiça devem ser mantidas em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos de industrialização, sendo necessário para isso a lavagem com água abundante, sob pressão, evitando-se respingos sobre os produtos.

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. 12. Todas as janelas devem ser protegidas com telas de 2 mm de abertura, os estabelecimentos de torresmo e linguiça 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 no recinto dos estabelecimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000
Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

Art. 13. 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. 14. O teto e forro deverão ser mantidos limpos, exigindo-se periódica higienização.

Art. 15. 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. 16. 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. 17. As pessoas que mantêm contato com alimentos devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início de sua atividade e/ou anualmente, após o início das mesmas. O exame médico e laboratorial dos manipuladores deve ser exigido também em outras ocasiões em que houver indicações, por razões clínicas ou epidemiológicas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000
Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

Art. 18. 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. 19. 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 locais específicos e reservados para esse fim.

Art. 20. 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 antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

Art. 21. 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. 22. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISSÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000
Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

Art. 23. 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. 24. Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

CAPÍTULO IV DAS EMBALAGENS E ROTULAGEM

Art. 25. As embalagens de torresmo e linguiça a que se refere este Decreto deverão ser previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 26. O torresmo e a linguiça 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.

Art. 27. A rotulagem da embalagem deve conter, além da chancela do SIM, os dizeres referentes ao produto de acordo com a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, e demais legislações pertinentes à matéria.

Art. 28. A reutilização de embalagem, a cessão de embalagens ou rotulagens a terceiros, por quaisquer circunstâncias, será considerada infração e



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000
Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

implicará na aplicação das sanções previstas na no art. 9º da Lei Municipal 2.333/2013, e nas demais disposições legais pertinentes.

CAPÍTULO V DOS DOCUMENTOS PARA REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

Art. 29. O registro no Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., será requerido no Departamento Municipal de Meio Ambiente, Agropecuária e Turismo, devendo apresentar os anexos constantes deste Decreto, sendo eles:

I - Requerimento - Anexo 01

II - Dados do proprietário - Anexo 02

III - Dados do estabelecimento - Anexo 03

IV- Declaração de responsabilidade - Anexo 04

V - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento - Anexo 05

VI - Cadastro do produto - Anexo 06

VII - Declaração - Anexo 07

VIII - Croqui simples com layout.

IX - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal.

X- Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000
Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

CAPÍTULO VI DA COLETA E ANÁLISE DO PRODUTO

Art. 30. Para efeito de obtenção do registro, os produtos de origem animal, prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos, a serem realizados por laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Agropecuária e Abastecimento - MAPA, correndo as despesas por conta do produtor.

CAPÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 31. A caracterização de qualquer tipo de fraude ou infração, bem como o descumprimento das normas deste Decreto e da legislação pertinente em vigor, implicará na condenação dos produtos adulterados.

Art. 32. 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 centígrados).

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

Art. 33. Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000
Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

Parágrafo único - As empresas e os empreendimentos já instalados terão o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias para se adequarem a este Decreto.

Paço Municipal Presidente Tancredo Neves, em Paraisópolis,
aos 14 de setembro de 2017 .

SÉRGIO WAGNER BIZARRIA
Prefeito Municipal

Certifico que o Decreto nº. 2.887, de 14/09/2017 foi publicada na data de 14/09/2017, no Mural do Paço Municipal Presidente Tancredo Neves.

Elaine Silveira Lima
Diretora-Adjunta de Planej. e Gestão



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000
Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

ANEXO 01 REQUERIMENTO

Eu, _____, RG _____,
CPF _____ Residente: _____
_____, no Município de Paraisópolis,
proprietário da empresa/empreendimento _____
_____, com registro no CNPJ/CPF nº
_____, situado à Rua _____
_____, Bairro _____, no município
de Paraisópolis, classificada como _____
que irá trabalhar com _____
_____, para comercialização no Município de Paraisópolis, venho
requerer de V.Sa., o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção
Municipal.

Paraisópolis, ____ de _____ de 20__.

Assinatura/Carimbo



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000
Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

ANEXO 02 DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____.

Endereço residencial: _____ nº _____

Complemento: _____ Bairro: _____

Cidade: Paraisópolis UF: Minas Gerais CEP: 37660-000

Fone: _____ Fax: _____ e-mail: _____

RG: _____ Órgão Expedidor: _____ CPF: _____

Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000

Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

ANEXO 03 DADOS DO ESTABELECIMENTO

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____
16. _____
17. _____
18. _____
19. _____
20. _____

Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000

Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

ANEXO 04

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Prefeitura Municipal de Paraisópolis, que

_____ é o (a)

responsável pelo estabelecimento: _____

_____, situado _____

_____ de propriedade

de _____.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Paraisópolis, _____ de _____ de 20 ____.

Assinatura/Estabelecimento

Assinatura Responsável



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000
Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

ANEXO 05

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:

2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação):

3. Localização do estabelecimento: _____

Paraisópolis-MG.

4. Características e tipo do estabelecimento:

5. Produtos que pretende trabalhar:

6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:

7. Procedência da matéria prima:

8. Mercado de consumo que pretende abastecer:

9. Número de funcionários do estabelecimento:

10. Meio de transporte do produto final:

11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição:

12. Destino das águas servidas:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISSÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000
Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:

14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis:

15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos:

16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:

17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques:

18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestiário, banheiro e refeitório:

19. Informar se existem nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzam mau cheiro:

20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.:

Paraisópolis, ____ de _____ de 20__.

Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000
Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

ANEXO 06 CADASTRAMENTO DO PRODUTO

1. Identificação da Empresa:

Razão Social/Nome: _____

CNPJ/CPF: _____

Atividade: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Telefone: () _____

CEP: _____ Cidade: _____ - Minas Gerais

Representante Legal: _____

RG/Órgão Expedidor _____ CPF: _____ e-mail: _____

2. Registro do Produto

Nome Completo: _____

Marca em Destaque: _____

Apresentação do Produto: _____

Tipo de Produto: _____

Capacidade de produção/dia: _____

Cuidados de Conservação: _____

Validade: _____

Ingredientes: _____

Aditivos: _____

Embalagem: _____

Registro: _____

Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

Praça do Centenário, 103 - Centro - Paraisópolis-MG - 37.660-000

Telefone: (35) 3651-1500 - e-mail: pmparaisopolis@gmail.com

ANEXO 07 DECLARAÇÃO

Declaro que estou ciente:

Que a empresa/empreendimento não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização do Departamento Municipal de Meio Ambiente, Agropecuária e Turismo, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Núcleo de Inspeção, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, Lei nº 2.333/2013.

Paraisópolis, ____ de _____ de 20____.

Assinatura