



GABINETE DO PREFEITO

Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15°C (quinze graus centígrados).

PARÁGRAFO ÚNICO. O fatiamento poderá ser feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

ART. 385. O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

ART. 386. O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

ART. 387. A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.

PARÁGRAFO ÚNICO. A operação de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

ART. 388. A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente.

ART. 389. A lavagem dos equipamentos e outros poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

ART. 390. Para bovinos toma-se como referência a proporção de 100 litros de água por cabeça abatida.

ART. 391. Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

X - ESTABELECIMENTOS PARA OVOS

ART. 392. Estabelecimento para ovos é aquele destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores,



GABINETE DO PREFEITO

Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepasto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

ART. 393. O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; depósito para material de envase e rotulagem; sala para embalagem secundária, estocagem e expedição; sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.

PARÁGRAFO ÚNICO. Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

ART. 394. As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

ART. 395. O pé direito mínimo será de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

ART. 396. Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

ART. 397. É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção.

ART. 398. O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

XI - UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO PARA PRODUTOS DAS ABELHAS

ART. 399. Estabelecimento para extração e beneficiamento de produtos das abelhas é o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de mel, cera e outros produtos das abelhas, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

PARÁGRAFO ÚNICO. Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares.



GABINETE DO PREFEITO

Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

ART. 400. O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colméias de produção.

ART. 401. Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos.

ART. 402. Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto, sendo que nessa seção e em local adequado, dispendo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

ART. 403. Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal.

ART. 404. Ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

ART. 405. Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.

§ 1º. Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

§ 2º. As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

§ 3º. Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

ART. 406. O pé-direito deverá ter 3m (três metros), porém será aceito pé-direito a partir de 2,6 m (dois metros e sessenta centímetros), desde que tenha boa iluminação e ventilação.

ART. 407. A passagem das sobre caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser feita através de óculo e não por porta



GABINETE DO PREFEITO

Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

comum.

ART. 408. A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

ART. 409. O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

ART. 410. As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

ART. 411. Para cada extração (safra/ produtor) deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, segundo regulamento técnico específico para cada produto e outras que venham a ser determinadas em legislação específica, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

XII - ESTABELECIMENTO PARA LEITE E DERIVADOS

ART. 412. Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

- I. Granja Leiteira;
- II. Usina de Beneficiamento;
- III. Fábrica de Laticínios;
- IV. Queijaria; e
- V. Entrepasto de Laticínios.

§ 1º. Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou de seus associados.

§ 2º. Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§ 3º. Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§ 4º. Entende-se por Queijaria o estabelecimento



GABINETE DO PREFEITO

Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ou de seus associados.

- I. a propriedade rural deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;
- II. a Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entrepasto de Laticínios registrado no Serviço de Inspeção Municipal ou possuir estrutura de maturação própria, sendo que neste caso a Queijaria será registrada, em escala proporcional à produção da Queijaria, no qual será finalizado o processo produtivo com toaleta, maturação, embalagem e rotulagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

§ 5º. Entende-se por Entrepasto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toaleta, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

- I. Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

ART. 413. Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender ainda as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, dispondo de:

- I. Granja Leiteira:
 - a) instalações e equipamentos apropriados para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais;
 - b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
 - c) dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis e em caso de agroindústria rural de pequeno porte, pode ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;
 - d) refrigerador a placas, tubular ou equivalente, para refrigeração rápida do leite, sendo permitido, entre outros, o uso de tanque de expansão, ou similares;
 - e) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta.

Parágrafo Único. O protocolo para realização dos testes será estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção;

- f) o envase do leite pode ser automático, semiautomático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;
- g) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
- h) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

1. Pistola para álcool alizarol;
2. Acidímetro Dornic;
3. Termo lacto densímetro;



GABINETE DO PREFEITO

Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

4. Termômetro
5. as análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelos serviços de inspeção.

II. Usina de Beneficiamento:

- a) dependência para recepção de matéria-prima;
- b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
- c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite sendo permitido, entre outros, o tanque de expansão ou similares;
- d) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta; Parágrafo único – o protocolo para realização dos testes será estabelecido caso a caso pelo SIM, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção.
- e) o envase do leite pode ser automático, semiautomático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;
- f) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
- g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
 1. Pistola para álcool alizarol;
 2. Acidímetro Dornic;
 3. Termo lacto densímetro;
 4. Termômetro
- h) as análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

III. Fábrica de Laticínios:

- a) dependência para recepção de matéria-prima;
- b) dependências para manipulação e fabricação, podendo ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis;
- c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite, incluído o uso de tanque de expansão, ou similar, nos casos em que a refrigeração seja necessária;
- d) equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;
- e) câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados;
- f) dependência para embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição;
- g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
 1. Pistola para álcool alizarol;
 2. Acidímetro Dornic;
 3. Termo lacto densímetro;



GABINETE DO PREFEITO

Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

4. Termômetro

- h) as análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole dos derivados do leite serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

IV. Queijarias:

- a) instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;
- b) dependência para fabricação de queijo;
- c) dependência para estocagem e expedição do produto até o Entrepasto de Laticínios quando não houver estrutura para maturação e estocagem na própria queijaria;
- d) para as queijarias não relacionadas à Entrepastos:
 - 1. dependência e equipamentos adequados para as operações de toailete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem dos queijos;
 - 2. câmaras frigoríficas, quando necessárias, para a maturação e estocagem de queijos, com instrumentos controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos;
- e) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
 - 1. Acidímetro Dornic;
 - 2. Termômetro
- f) Realizar análises semestrais, microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do queijo em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

V. Entrepasto de Laticínios:

- a) dependência para recepção e classificação das matérias-primas e produtos semiacabados;
- b) dependência e equipamentos adequados para as operações de recepção, toailete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem e expedição de derivados lácteos;
- c) câmaras frigoríficas para a maturação e estocagem de queijos ou de outros derivados lácteos, com instrumentos de controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos.

§ 1º. Sempre que uma Usina de Beneficiamento realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração, Fábrica de Laticínios ou Entrepasto de Laticínios, devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§ 2º. Sempre que uma Fábrica de Laticínios realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração ou Entrepasto de Laticínios devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.



GABINETE DO PREFEITO

Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

§ 3º. Todos os estabelecimentos em que, no processo de fabricação, seja utilizada injeção direta de vapor ou o produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor de grau culinário.

§ 4º. A Queijaria pode ser vinculada a um Entrepasto de Laticínios registrado, sendo o mesmo co-responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles.

§ 5º. A Queijaria não relacionada a um Entrepasto de Laticínios registrado será responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles e deverá possuir as instalações e equipamentos necessários conforme o presente regulamento.

ART. 414. Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, incluindo soro de leite, leite e leite condensado, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§ 1º. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, as pessoas físicas ou jurídicas não relacionadas que transportam leite cru refrigerado, devem estar cadastradas pelo estabelecimento receptor, o qual será responsável pelos registros auditáveis necessários, de acordo com as orientações do SIM.

§ 2º. Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme normas complementares, em sistema de informação adotado pelo SIM.

ART. 415. A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

- I. do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II. das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
- III. das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;
- IV. dos programas de autocontrole implantados.

ART. 416. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.



GABINETE DO PREFEITO

Prefeitura Municipal de Birigui

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 46 151 718/0001-80

§ 1º. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º. Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

ART. 417. Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

ART. 418. Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

ART. 419. Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

ART. 420. Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

ART. 421. O gado leiteiro deve ser mantido sob controle sanitário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

- I. regime de criação;
- II. manejo nutricional;
- III. estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
- IV. controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
- V. qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
- VI. condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
- VII. manejo e higiene da ordenha;
- VIII. condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;
- IX. exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e
- X. condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

PARÁGRAFO ÚNICO. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

ART. 422. O SIM colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.