



Barra do Garças
Estado de Mato Grosso

 Ano 2014 Poder Legislativo Municipal <i>Plenário das Deliberações</i>		
Protocolo N.º649, Liv. 24, Fls. ____ Em 13/10/2014. às 13:10hs. _____ Assinatura do Funcionário	<input type="checkbox"/> Projeto de Lei <input type="checkbox"/> Projeto de Decreto do Legislativo <input type="checkbox"/> Projeto de Resolução <input type="checkbox"/> Requerimento <input checked="" type="checkbox"/> X Indicação <input type="checkbox"/> Moção de <input type="checkbox"/> Emenda	N.º.537/2014

Autor: Vereador ODORICO FERREIRA CARDOSO NETO-PT (1º Secretário)

Senhor Presidente:

Indico à Mesa, após cumprimento das formalidades regimentais e deliberação do Plenário, seja enviado expediente ao Prefeito de Barra do Garças solicitando apoio para que a HORTIAGRO implante em Barra do Garças um ABATEDOURO DE AVES, tendo em vista obrigações sanitárias e compromissos assumidos via TAC (TERMO DE AJUSTAMENTO DE CONDUCTA) junto ao MP (MINISTÉRIO PÚBLICO). Em anexo segue o documento referente aos critérios técnicos e legais relacionados à construção e implantação de agroindústrias familiares no município de Barra do Garças e uma planilha de custos para que seja instalado o ABATEDOURO DE AVES.

Sala das Sessões da Câmara Municipal de Barra do Garças-MT., em 13 de outubro de 2014.

ODORICO FERREIRA CARDOSO NETO

(Kiko)

Vereador-PT
1º Secretário

APROVADO POR UNANIMIDADE

Em sessão de **13 OUT. 2014**

JUSTIFICATIVA

Senhor Presidente,
Senhores Vereadores,
Senhora Vereadora,

A comunidade necessita do abatedouro de aves para atender demandas já colocadas tem muito tempo, contudo não cumpridas. A CÂMARA MUNICIPAL já aprovou lei indicando a necessidade de que sejam preenchidas obrigações sanitárias para o abate de animais a fim de que possam ser comercializados, por exemplo, nas feiras livres de nossa cidade, contudo a entidade que representa os pequenos agricultores encontra-se descapitalizada. O investimento de certa monta é complicado para eles, mas completamente viável para o poder público municipal.

Por isso, atender tal demanda significa beneficiar toda a comunidade, posto que são cidadãos pagadores de impostos a exigir respeito do poder público com a dignidade de seus munícipes, necessitando de apoio para melhorar as condições de comercialização de seus produtos.

ODORICO FERREIRA CARDOSO NETO

(Kiko)

Vereador-PT
1º Secretário

ELO CONSTRUTORA

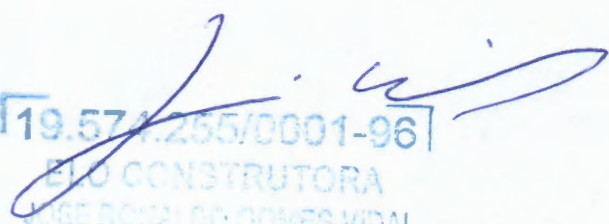
Voce sonha com a casa própria, nós a tornamos realidade"
endereço: R. Liberdade n 639, centro, Cel; (66) 9635-5292

**ORÇAMENTO
CONSTRUÇÃO**

Edificação de um abatedouro de aves, medindo 69,7m²

Custo total da obra m²

valor	total
R\$ 1.200,00	R\$ 83.640,00


19.574.255/0001-96

ELO CONSTRUTORA

JOSE RONALDO GOMES VIDAL

Rua Industrial, 1157 - Jd. Petropolis

CEP 73.800-000

BARRA DO GARÇAS - MT


ELO CONSTRUTORA

Voce sonha com a casa própria, nós a tornamos realidade"
endereço: R. Liberdade n 639, centro, Cel; (66) 9635-5292

ORÇAMENTO Materiais

Edificação de um abatedouro de aves, medindo 69,7m²

QUANTIDADE	MATERIAIS
100	CIMENTO
7000	TIJOLOS
80 M ²	CERAMICA P15 PISO
60 ²	CERAMICA P13 PAREDE
30	SACOS ARGAMASSAS 20K
25M ³	AREIA FINA
20 M ³	AREIA GROSSA
10 ³	CASCALHO
15	TELHÃO 366
150 M	VIRGOTAS
10K	PREGOS 17X27
20K	ARAMES RECOZIDOS
95	BARRAS DE FERRO 10mm
70	barras de ferro 5 mm
300m	tábua 30cm caixaria
400m	FIO 4 mm
1	caixa dagua 5000l
50	caixinhas eletricas completas
3	latas de tinta 20 l
15	caixa massa corrida
2	sanitas (completas)
2	pias (completas)
tubos hidraulicos a verificar projeto	


[19.574.235/0001-96]
ELO CONSTRUTORA
JOSE RONALDO GOMES VIDAL
R. Liberdade 639 - Jd. Petropolis
CEP: 73.600-000
[BARRA DO GARÇAS - MT]



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



CRITÉRIOS TÉCNICOS E LEGAIS RELACIONADOS A CONSTRUÇÃO E
IMPLANTAÇÃO DE AGROINDÚSTRIAS FAMILIAR NO MUNICÍPIO DE
BARRA DO GARÇAS

Requerimento-solicitação de vistoria para aprovação do terreno para instalação de uma planta para um pequeno abatedouro de aves - feita em 21 de maio de 2014 pelo o Sr. Joaquim Alves de Souza, proprietário da fazenda Praia grande no distrito de Vale dos Sonhos, ora representando os produtores abaixo:

1. Tereza da Silva Souza CPF 886353261/68 Fazenda Praia Grande
2. José Oneide Pereira dos Santos CPF 353019531/68 Fazenda Furna do Mineiro
3. José Ferreira de Souza CPF 424282031/34 Sítio Bom Pastor
4. Marinez Pereira de Abreu Souza CPF 883422201/68 Sítio Nova Canaã
5. Raimundo E. Carvalho CPF 284147801/72 Sítio Corrego da Onça
6. Abadia Cardoso da Silva 652198721/68 Fazenda Furna do Mineiro
7. Anilta Gomes CPF 378448571/53 Sítio Logoa Bonita
8. Nivaldo Barbosa de Souza CPF 502909081/91 Sítio Encontro das Águas
9. Nilva Silva Souza CPF 005357081/22 Furna do Mineiro
10. Jorge Cardoso dos Santos CPF 604149441/00 Furna do Mineiro

ORIENTAÇÕES TÉCNICAS E LEGAIS:

É recomendável para a complementação das orientações abaixo, que o usuário veja “os aspectos legais” da lei municipal nº. 3.398 de 18 de junho de 2013 e também, o manual de boas práticas de processamento de alimentos.

O processo de legalização da agroindústria começa com a conclusão da elaboração do projeto técnico, constituído por uma série de documentos e projetos, encaminhados de forma ordenada aos órgãos responsáveis pela legalização, que são:

- 1º - Constituição da Pessoa Jurídica (microempresa ou cooperativa) para a Receita Estadual, Federal e a Junta Comercial. Neste item, é importante ter a acessória de um escritório de contabilidade.
- 2º - Visita “in loco” do técnico responsável pelo dimensionamento e implantação para verificar se o local se enquadra nas normativas da legislação sanitária, ambiental e plano diretor municipal;
- 3º - Dimensionamento da agroindústria, elaboração das plantas, do projeto técnico e aprovação junto aos órgãos responsáveis;



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



4º. - Encaminhamento da Documentação para o Serviço de Inspeção Sanitária Animal (Requerimento de Solicitação de Vistoria do Terreno, Alvará de Construção ou Declaração de Isenção Expedida pela Prefeitura Municipal, Licença Ambiental, Carteira de Saúde dos Empregados, Boletim de Exame de Água, Plantas do Estabelecimento, Lista dos Equipamentos existentes no Estabelecimento, Memoriais Descritivos dos Produtos para registro, Confecção dos Rótulos e Anotação de Responsabilidade Técnica (ART's) junto aos conselhos profissionais).

5º. - Início do Processamento— Para iniciar o processamento agroindustrial é importante a capacitação das pessoas que desempenharão estas tarefas. Elaborar o manual de boas práticas para a agroindústria, o qual trata de um conjunto de cuidados que devem ser tomados na higiene e na gestão da qualidade.

Para esse momento, sugere-se utilizar como referência o documento “Recomendações Básicas para aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar” elaborado pela Embrapa Agroindústria de Alimentos em parceria com o Programa de Agroindústria da SAF/MDA (www.mda.gov.br/SAF/agroindustria).

A escolha do local para a implantação da agroindústria influenciará diretamente na viabilidade do empreendimento. A instalação da agroindústria familiar em um local central em relação à produção da matéria-prima e aos associados (no caso de grupo de agricultores), possibilita a utilização da mão-de-obra das famílias associadas e um melhor aproveitamento da matéria-prima produzida pelos mesmos, com menor custo de transporte. Além disso, os resíduos gerados na agroindústria podem ser destinados ao processo produtivo, para a adubação do solo e/ou a alimentação dos animais e/ou energia alternativa, reduzindo os impactos ambientais e o custo de produção primária.

Área do terreno deve ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, com previsão para eventual ampliação da construção. O fato da implantação da agroindústria familiar ser no meio rural facilita este aspecto.

O terreno deve permitir a circulação de veículos para a chegada da matéria-prima e saída do produto;

Ter disponibilidade de matéria-prima para manter o processamento agroindustrial durante todo o ano;

Ter disponibilidade de mão-de-obra;

Ter disponibilidade de energia, principalmente a elétrica e facilidade de comunicação (telefone, etc.);

Ter água de boa qualidade e em quantidade suficiente, para ser utilizada no processamento e higienização das instalações e equipamentos;

Ter área suficiente, também, para a implantação de tratamento adequado dos resíduos;



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



Ter estrada com infra-estrutura adequada, para facilitar o fluxo da produção da agroindústria.

As recomendações de ordem legais, dizem respeito às distâncias mínimas de outros imóveis, estradas, fontes poluidoras e passíveis de poluição. Nesse sentido os estábulos, pocilgas, aviários e outras fontes que por sua natureza produzam mau cheiro ou poeira, impõem cuidados especiais.

A agroindústria deve estar localizada o mais distante possível e de forma que os ventos sejam contrários a fonte do odor, evitando atração de insetos, sujeiras e contaminações.

A distância mínima a ser respeitada é indicada pela legislação municipal vigente e para isso deve ser consultado o serviço de inspeção sanitária e o órgão ambiental de cada unidade da federação.

Antes da construção da agroindústria deve ser realizado um bom planejamento para evitar erros de dimensionamento da estrutura, da distribuição das salas ou mesmo do dimensionamento das portas. Por exemplo, as salas devem ser dimensionadas de tal forma que permitam a colocação dos equipamentos.

As salas devem ser dimensionadas evitando-se o fluxo cruzado no processo de produção e a edificação deve possuir espaço e altura suficiente, de modo que as atividades desenvolvidas possam ser executadas de maneira eficiente e higiênica.

Para facilitar a higienização e limpeza - as paredes, piso e teto devem ser revestidos com material impermeável - possuir inclinação no piso para escoamento da água e os cantos arredondados entre pisos e paredes.

Na construção da agroindústria familiar é necessário elaborar um croqui de uma planta, onde devem constar as salas, portas, janelas, equipamentos e outros. Também é importante a indicação das instalações elétrica, da água e do esgoto.

A agroindústria deve ser construída em conformidade com as normas sanitárias e de segurança do trabalho, garantindo a segurança e o bem-estar do pessoal dentro da unidade, ou seja, as condições ideais de iluminação, arejamento, entre outros.

As áreas de circulação de veículos deverão ser construídas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas. O restante da área em torno da agroindústria poderá ser gramada.

A área externa da agroindústria deve ser delimitada com cerca, de modo a impedir a entrada de animais e pessoas estranhas no local.

As instalações sanitárias deverão ser construídas em prédio separado da unidade de processamento, não permitindo a comunicação, ou o acesso direto das instalações sanitárias com a área de processamento.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



O processo de transformação dos alimentos deverá ser separado em área suja - ex. sala de recepção da matéria-prima e área limpa - ex.: sala de processamento.

Os critérios técnicos relacionados à construção é relativo e específica para cada tipo de agroindústria, recomendamos que seja seguida a legislação vigente municipal e/ou da unidade da federação e/ou federal.

Os critérios técnicos para pé direito, paredes, portas, janelas, pisos, iluminação, ventilação e teto relacionados abaixo, preenchem as exigências básicas para diversos tipos de agroindústrias:

Pé direito

Nas salas onde se realiza o processo de transformação o pé direito deve ter altura suficiente para propiciar uma boa ventilação e claridade, contudo, nas salas dos abatedouros deve ser específico para a função de cada sala e espécie animal a ser abatida.

As paredes em alvenaria devem ser impermeabilizadas até a altura de 2,0m, com azulejos ou similares, de cor clara. A área acima de 2,0m deverá ser devidamente rebocada e pintada com tinta lavável (tinta epóxica). É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujeiras e desenvolvimento de mofo.

As portas com comunicação para o exterior devem possuir dispositivos para manterem-se sempre fechadas (fechamento automático - mola) e abertura máxima entre porta e piso deve ser de 1cm. Se necessário deve-se utilizar dispositivos de vedação de borracha flexíveis, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas deverão ser metálicas e de fácil higienização, não é permitido madeira na construção destas.

Os peitoris das janelas devem ser chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza. As portas e janelas deverão possuir telas com malha de 1 a 2mm, à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização e não é permitido o uso de madeira na construção destas.

O piso deve ser impermeável, resistente a impactos e a corrosão por álcalis e ácidos, antiderrapante e de fácil limpeza. O rejunte ou acabamento final deverá obedecer às mesmas condições do piso, para evitar acúmulo de resíduos, umidade e ser resistente ao desgaste. Este deve ter uma declividade de 1 a 2% para a drenagem da água no sentido das fossas de esgoto.

As canaletas devem ser evitadas nas áreas de produção e manipulação dos alimentos mas, quando necessárias, devem ser estreitas, com aproximadamente 10cm de largura, apenas o suficiente para permitir o escoamento da água. Estas deverão ser de aço inox ou plástico, lisas, possuir grades móveis para limpeza e cantos arredondados.

Os ralos também devem ser evitados nos setores de processamento, mas quando existirem devem permitir livre acesso para limpeza e serem dotados de sistema de fechamento.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



As instalações necessitam de luz natural e artificial em abundância e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitado a peculiaridade de ordem tecnológica cabível. Para isso, deve-se prever no projeto de construção, ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação deve ser com lâmpadas incandescentes ou fluorescentes, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

Para o teto, recomenda-se materiais como concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade e vapores e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de transformação de alimentos. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização.

Os equipamentos devem ser construídos de maneira que o seu formato e a superfície não favoreçam o acúmulo de umidade e resíduos, aumentando os riscos de contaminação dos produtos;

O material utilizado na fabricação dos equipamentos deve ser atóxico e não pode interagir com o alimento manipulado, permitindo a sua perfeita lavagem e desinfecção. "Não é permitido o uso de madeira em locais que sejam manipulados alimentos;"

Observar se os equipamentos estão aprovados pelos órgãos públicos responsáveis pelo serviço de inspeção sanitária (Prefeitura, Estado, Ministério, etc.);

Os equipamentos devem proporcionar conforto e segurança para os manipuladores, evitando riscos de acidentes de trabalho;

Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

A aquisição dos equipamentos deve partir da definição do mix dos produtos que serão elaborados na unidade;

Observar a capacidade inicial e máxima de produção de cada produto da unidade, aproveitando assim a melhor capacidade dos equipamentos;

A instalação dos equipamentos deve seguir o fluxograma de operação e permitir a circulação das pessoas, de forma que fiquem afastados cerca de 60cm de paredes e de outros equipamentos. Além disso, para facilitar a limpeza e manutenção, os equipamentos devem ficar 30cm acima do piso. Os ângulos formados entre a base dos equipamentos, pisos e paredes devem ser arredondados com raio mínimo de 5cm. Ajustar essas informações à legislação vigente.

Como complementação das orientações acima, sugere-se ver o livro "Recomendações Básicas para aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar" elaborado pela Embrapa Agroindústria de Alimentos em parceria com o Programa de Agroindústria da SAF/MDA



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



LEI MUNICIPAL Nº 3.398 DE 18 DE JUNHO DE 2013:

Art. 10º - O estabelecimento processador de alimentos de origem animal efetuará o registro junto ao órgão municipal, mediante formalização de pedido instruído pelos seguintes documentos:

- a) Requerimento dirigido a autoridade competente do Município, solicitando o laudo prévio de instalação e o registro de inspeção no Serviço de Inspeção Municipal;
- b) Apresentação de Alvará Sanitário, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária;
- c) Apresentação de plantas ou croquis do estabelecimento aprovadas pelo SIM e pelo Plano Diretor da Prefeitura Municipal;
- d) Registro no Cadastro Geral dos Contribuintes do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda;
- e) Atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Municipal;
- f) Comprovação de estar a atividade assistida por responsável técnico habilitado ou Médico Veterinário inscrito no CRMV, quando necessário;
- g) Comprovação de estar, a pessoa ligada ao empreendimento, habilitada através de curso profissionalizante na área afim e regular com a legislação ambiental vigente.

Art. 11 - O estabelecimento processador de alimentos manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal objetivando o controle sanitário e a melhoria na qualidade de produção.

Parágrafo Único - O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto processado, bem como coletar novas amostras e repetir as análises que julgar necessárias.

Art. 12 - O estabelecimento processador de alimentos manterá em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote de origem.

Art. 13 - Cada tipo de produto deverá ter fórmula e descrição do processo de industrialização, registrado em separado junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, e opcionalmente junto ao Ministério da Agricultura ou Saúde, respeitada a legislação vigente.

Art. 14 - O controle sanitário dos rebanhos que geram matéria-prima para produção de alimentos é obrigatório, e deverá seguir orientação do médico veterinário e dos órgãos oficiais da Defesa Sanitária Animal.

Art. 15 - Os manipuladores e processadores de alimentos deverão portar carteira de saúde renovável a cada 06 (seis) meses, e usar uniformes próprios para as respectivas atividades.

Art. 16 - Os produtos deverão ser transportados e Armazenados em condições adequadas para preservação da qualidade.

DAS INSTALAÇÕES:

Art. 17 - As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão aos preceitos mínimos de construção recomendados pelo Serviço de Inspeção Municipal, atendendo ainda os seguintes objetivos:

- a) Adequada aeração e luminosidade;
- b) Adequada destinação de resíduos e rejeitos, seguindo a legislação ambiental da
- c) SEMA e as normas técnicas da ABNT;



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



- d) Água potável encanada e sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, seguindo os padrões de potabilidade exigidos pela legislação;
- e) Distância mínima das fontes de contaminação e mau cheiro, rios, fontes de água e esgoto, observada a legislação ambiental estadual;
- f) As agroindústrias poderão localizar-se na área rural, suburbanas ou urbanas, a critério do SIM, e, dependendo do produto, desde que não transgrididas as normas urbanísticas do Plano Diretor e Código de Postura Municipal e não causem problemas de poluição;
- g) Instalações, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado e com área que possibilite circulação interna dos veículos, para facilitar a chegada de matérias primas e a saída de produtos acabados;
- h) Possuir piso de material impermeável resistente e antiderrapante, ligeiramente inclinado, para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como, permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
- i) Possuir paredes lisas, impermeabilizadas com material claro e de fácil lavagem e desinfecção, com cantos e ângulos arredondados e com os parapeitos das janelas chanfrados;
- j) Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e à vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção;
- k) Dispor de equipamentos e mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de aço inoxidável, ou outro material aprovado, para manipulação de produtos comestíveis, e que permita uma perfeita lavagem e desinfecção;
- l) Dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos, possuindo dispositivos contra roedores;
- m) Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes da realização dos trabalhos industriais e, depois deles;
- n) Os pisos e paredes, assim como os equipamentos ou utensílios usados nas agroindústrias, devem ser lavados sempre que utilizados e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias aprovadas pelo Ministério da Saúde;
- o) As Unidades de Pasteurização e Produção de Derivados do Leite, deverão obrigatoriamente dispor de laboratório de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, na área de elaboração ou processamento dos produtos;
- p) Instalação e utilização obrigatória de lavador de botas, pia, saboneteira.
- q) Dispor obrigatoriamente de, lavatório de mãos, depósitos de ingrediente, área de manipulação e rouparia.
- r) Possuir redes de esgoto.
- s) Todos os animais destinados a abate devem estar acompanhados de GTA – Guia de Transito Animal;
- t) As áreas de manipulação deverão ser maiores de 10 metros quadrados.
- u) O abate de animais devem ser feito com o uso de pistola pneumática.

Art. 18 - A embalagem dos produtos deve ser produzida por empresa credenciada junto ao Ministério da Saúde, e conterá informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor, MAPA, ANVISA, IMETRO e demais órgãos fiscalizadores de Produtos de origem animal, indicando, no rótulo que é produto com inscrição no Serviço de Inspeção Municipal.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



§ 1º - Quando comercializados a granel, os produtos serão expostos ao consumo, acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo informações previstas no "Caput" deste artigo.

§ 2º - O SIM determinará o tamanho padrão dos carimbos e das letras nele contidas.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DOS ABATEDOUROS DE AVES E
COELHOS:

Art. 27 - Entende-se como Abatedouros de Aves, o estabelecimento dotado de instalações completas, equipamentos adequados para o abate e refrigeração dos animais.

Art. 28 - O Abatedouro de Aves e Coelhos, deverá contar obrigatoriamente com áreas separadas entre área suja, limpa, limpeza de miúdos, depósito, estocagem, banheiro/vestiário, tendo como padrão mínimo de exigências para abate de aves as normas técnicas ambientais e sanitárias, e o Anexo II específicas da legislação vigente.

Art. 29 - No que se refere a inspeção Ante e Post Mortem, observar-se o RISPOA - Regulamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 30 - A critério do SIM, no Mini-Abatedouro de Aves poderão ser abatidos coelhos, desde que atenda a estrutura mínima para cada espécie.

DA RESPONSABILIDADE DOS ESTABELECEMENTOS PRODUTORES:

Art. 47 - O estabelecimento processador de produtos comestíveis de origem animal, é responsável civil e criminalmente, pelas conseqüências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere aos aspectos higiênico-sanitárias, à adição de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização.

Art. 48 - As infrações às normas previstas nesta Lei ou Regulamento, serão punidas isolada ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízo da responsabilidade de natureza civil e penal cabíveis:

I - Advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido de má-fé;

II - Multa de até 80 UFIR's nos casos de reincidência, dolo ou má-fé;

III - Apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos ou derivados de origem animal e vegetal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas à sua finalidade ou quando forem adulteradas;

IV - Suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço da ação fiscalizadora;

V - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VI - As multas serão elevadas até o máximo de duzentas (200) vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz;

VII - A interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção;

VIII - Se a interdição não for levantada nos termos do inciso anterior, decorridos 12 meses, será cancelado o respectivo registro.

Art. 49 - As infrações a presente Lei, serão aplicadas pelos Fiscais e/ou integrantes do SIM, e o recurso, quando for o caso, será interposto ao Conselho de Inspeção Municipal.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO PARA MATADOURO DE AVES E
COELHOS:**

- 01- Nome da Firma, Proprietário ou Arrendatário ou Prefeitura.
- 02- Denominação do Estabelecimento (Nome Comercial ou Nome Fantasia).
- 03- Classificação do Estabelecimento conforme regulamento do SIP/POA.
- 04- Endereço do estabelecimento e sua localização e endereço completo para correspondência, incluindo: CEP, telefone, fax e E-mail.
- 05- Espécie(s) de animal(s) que pretende abater e descrever o processo de matança (recepção das aves, insensibilização e sangria, escaldagem, depenagem, retirada das cutículas, evisceração, resfriamento, gotejamento, cortes e embalagem), nória automática ou manual, túnel de congelamento, etc.
- 06- Velocidade da matança e capacidade máxima diária de abate.
- 07- Detalhar os produtos que pretende comercializar (carcaça, meia carcaça, cortes primários, miúdos congelados, etc.), incluindo o fluxograma de cada produto.
- 08- Embalagens: descrever se haverá utilização de embalagens secundárias para transporte - caixas de papelão ou caixas plásticas.
- 09- Número aproximado de empregados por sexo.
- 10- Relacionar detalhadamente as máquinas e equipamentos existentes e/ou a serem instalados no estabelecimento (quantidade, localização dentro do estabelecimento e que constem todos no lay-out da planta baixa do projeto).
- 11- Água potável para o abastecimento:
 - a) Procedência e volume de vazão.
 - b) Processo de captação e sistema de distribuição.
 - c) - Sistema de tratamento utilizado e onde está ou será instalado este sistema.
 - d) - Depósito e sua capacidade (deve ser condizente com a capacidade de abate).
 - e) Sistema de aquecimento d'água.
 - f) Procedência do gelo p/ chiller.
- 12- Destino dado as águas servidas: esgotos, caixa de gordura, caixa de retenção, lagoas de tratamento, meios empregados para depuração das águas servidas, etc. (tudo deve constar da planta de situação do projeto).
- 13- Detalhar o sistema de coleta, a frequência da coleta e o destino final dos resíduos da evisceração e das penas, se houver empresa coletora, citar os dados da mesma.
- 14- Detalhar o sistema para controle de pragas, se houver empresa especializada, citar os dados da mesma.
- 15- Local para higienização e depósito de equipamentos, utensílios, inclusive de gaiolas.
- 16- Local destinado a Departamento Material de Limpeza (DML) e almoxarifado.
- 17- Ventilação e iluminação (natural e artificial) nas diversas dependências.
- 18- Aberturas: informar a natureza do material e o sistema de proteção contra insetos, observar que nas janelas e óculos as telas devem ter armação metálica e serem removíveis.
- 19- Natureza do piso e material de revestimento do piso.
- 20- Teto, informar o tipo de cobertura, existência ou não de forro, a natureza do material e pintura.
- 21- Paredes: informar a natureza do material e o tipo de revestimento e da impermeabilização.



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



- 22- Natureza do material e revestimentos das mesas e bancadas.
- 23- Vestiários: informação detalhada sobre suas dependências e sua localização.
- 24- Banheiros : informação detalhada sobre as instalações sanitárias e sua localização.
- 25- Refeitório: informar se existe e qual é sua localização.
- 26- Indicação da existência nas proximidades de curtume ou outros estabelecimentos, que por sua natureza produzam mau cheiro ou poeiras.
- 27- Tipo de revestimento pátio e material usado para cercas ao redor do estabelecimento.
- 28- Instalações frigoríficas:
 - a) Número, capacidade e finalidade das câmaras frias, geladeiras industriais ou freezers.
 - b) Sistema de refrigeração utilizado nas câmaras frias.
 - c) Temperatura de armazenamento.
 - d) Altura do pé direito das câmaras frias.
 - e) Largura das portas das câmaras frias.
- 29- Local da Inspeção Estadual, informar se existe dependência destinada para uso da Inspeção.
- 30- Local para lavanderia atendendo IS-SIP 01/2005 (descrever processo de lavagem e secagem).
- 31- Gabinete sanitário (pedilúvio, lavador de botas, pia para higienização de mãos e antebraços)- detalhar.
- 32- Informar o tipo de veículo utilizado para transporte dos produtos e temperatura utilizada.

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS E REQUISITOS PARA REQUERIMENTO DE
REGISTRO NO SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL:

- I - Requerimento
- II - Dados do proprietário
- III - Dados do estabelecimento
- IV - Declaração de responsabilidade
- V - Dados do responsável técnico
- VI - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento
- VII – Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos (Caso Necessário)
- VIII - Cadastro do produto
- IX - Declaração
- X - Início de atividades
- XI - Fluxograma de produção
- XII - Composição dos produtos
- XIII - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção
- XIV - Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA.(no caso de agricultor familiar apresentar um croqui).
- XV - Planta baixa de cada pavimento em escala equipamento e mobiliário.
- XVI - Memorial descritivo da construção das atividades.
- XVII - Cópia do CNPJ.(no caso de agricultor familiar apresentar a DAP, expedida pela Empaer)
- XVIII - Cópia do contrato social.(dispensado quando se tratar de empreendimento familiar rural)
- XIX - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio).



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



- XX - Cópia do alvará de licença e localização.
XXI - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal.
XXII - Certidão Negativa de Débito – CND.(para agricultor familiar apresentar registro de produtor da Sefaz)
XXIII - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.
XXIV - Solicitação para confecção do rótulo (formulário próprio).
XXV - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).
XXVI - Comprovante de pagamento das taxas.(agricultor familiar terá desconto de 50% nas taxas)
- A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias, sendo uma original; as plantas devem ser assinadas por engenheiros ou arquitetos registrados no CREA, no caso de empreendimentos de agricultores familiares pode ser apresentado croqui assinado por construtor responsável.

**PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS NOVOS É
OBRIGATÓRIO:**

- I - o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;
II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste regulamento acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.
- 1º O pedido de aprovação da obra será encaminhado ao Plano Diretor, que deverá remeter à Secretaria Municipal de Indústria e Comércio e Desenvolvimento Rural, para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido pelo Secretário.
2º Será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamento, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.
3º As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Indústria e Comércio e Desenvolvimento Rural, através do Serviço de Inspeção Municipal.

<p>REQUERIMENTO</p> <p>Eu, _____ RG nº _____, CPF _____, Residente: _____, no Município de Barra do Garças MT, proprietário da empresa _____, com registro no CNPJ nº _____, situado à Rua _____, Bairro _____ no município de Barra do Garças, classificada como _____, que irá trabalhar com _____ para comercialização no Município de Barra do Garças MT, venho requerer de V.Sa., o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.</p> <p>Barra do Garças MT, _____ de _____ de 200 _____.</p> <p>_____ Assinatura/Carimbo</p> <p>DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO</p>
--



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



Nome: _____
Endereço residencial: _____ Rua: _____
nº: _____
Complemento: _____ Bairro: _____
Cidade: Barra do Garças, MT CEP: _____ Fone: _____
Fax: _____ e-mail: _____
Documentos:
RG: _____ Órgão expedidor _____ CPF: _____
Barra do Garças MT, ____ de ____ de ____ 2- ____

Assinatura

DADOS DO ESTABELECIMENTO
Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:
1 _____
2 _____
3 _____
4 _____
5 _____
6 _____
7 _____
8 _____
9 _____
Barra do Garças MT, ____ de ____ de ____ 20 ____

Assinatura

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA
Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Indústria e Comércio e Desenvolvimento Rural de Barra do Garças MT. Que: _____, inscrito no _____, sob o nº. _____ é o (a) responsável técnico do estabelecimento _____ situado _____ de propriedade de _____. Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.
Barra do Garças MT ____ de ____ de ____ de 20 ____

Assinatura/estabelecimento

Assinatura do resp. técnico/ CRMV-MT

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
Nome: _____
Formação: _____
Endereço residencial
Rua: _____ nº. _____
Complemento: _____ Bairro: _____ Cidade: Barra do Garças, MT
CEP: _____ Fone: _____ Celular: _____ e-mail: _____
Documentos:
RG _____ Órgão expedidor _____, Data: ____/____/____
CPF: _____ Reg. Profissional nº: _____ Diplomado pela: _____



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário: _____
2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação): _____
3. Localização do estabelecimento: _____ Barra do Garças MT.
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 por município: _____
8. Mercado de consumo que retende 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: _____
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 vestuário, banheiro e refeitório: _____
19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem macheiro: _____
20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.: _____

Barra do Garças MT ____ de ____ de 200 ____

Assinatura _____

PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Caso seja solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), deverá ser elaborado conforme Termo de Referência (TR), emitido pela Secretaria de Meio Ambiente.

CADASTRAMENTO DO PRODUTO;

Centro Administrativo – Sub-Solo do Bloco IV - Tel.66.3402-2000 - Ramal 2014

Email: secindcom.pmbg@hotmail.com



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



1. Identificação da empresa:
Razão Social: _____
CNPJ: _____
Atividade: _____ Endereço: _____
Rua _____ n° _____
Bairro: _____ Telefone: _____
CEP: _____ Barra do Garças MT .
Representante Legal: _____
RG/Orgão Expedidor _____ CPF: _____
Email: _____

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: _____
Nome do Fabricante da Embalagem: _____

Barra do Garças MT, ____ de ____ de 20__

Assinatura

DECLARAÇÃO

Declaro que estou ciente:
Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal de Indústria e Comércio e Desenvolvimento Rural, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.
Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, 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

Barra do Garças MT, ____ de ____ de 200__

Assinatura

SOLICITAÇÃO

Solicito ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal a autorização para a Empresa _____ com registro no CNPJ nº _____ situado a _____
Rua: _____ Bairro _____ dar início
às atividades de produção a partir do dia ____ de ____ de 20__

Barra do Garças MT, ____ de ____ de 20__

Assinatura

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



Produto: _____

Barra do Garças MT ____ de ____ de 20 ____.

Assinatura

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO
Empresa: _____
S.I.M.: _____ REG: _____
Produto: _____
Matéria prima, ingredientes secos, ingredientes líquidos, outros ingredientes, aromatizantes, conservadores, material de embalagem e corantes.

Barra do Garças MT, ____ de ____ de 20 ____.

Assinatura

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal de Indústria e Comércio e Desenvolvimento Rural, que: _____ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do Estabelecimento: _____ situado à _____ de propriedade de _____

Por ser verdade as duas partes assinam e dão fé.

Barra do Garças MT ____ de ____ de 20 ____.

Proprietário Assinatura

Assinatura/Responsável pela a coordenação de produção

Modelo de uma construção civil é constituída de um total de 69,7 m² de área de industrialização, mais 28,78 m² de área de vestiários, banheiros, escritório, adequada ao Sistema de Inspeção municipal, assim distribuída:

1. Sala de Sangria, com área de 7,63 m²
2. Sala de Escaldagem e Depenagem, com área de 13,26 m²
3. Sala de Evisceração, Corte e Embalagem com área de 21,97 m²
4. Sala de Almoxarifado, com área de 6,80 m²
5. Sala de Expedição, com área de 6,30 m²
6. Sala de congelamento, com área de 6,30 m²
7. Escritório e banheiro, com área de 8,16 m²
8. Escritório, com área de 5,10 m²



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL

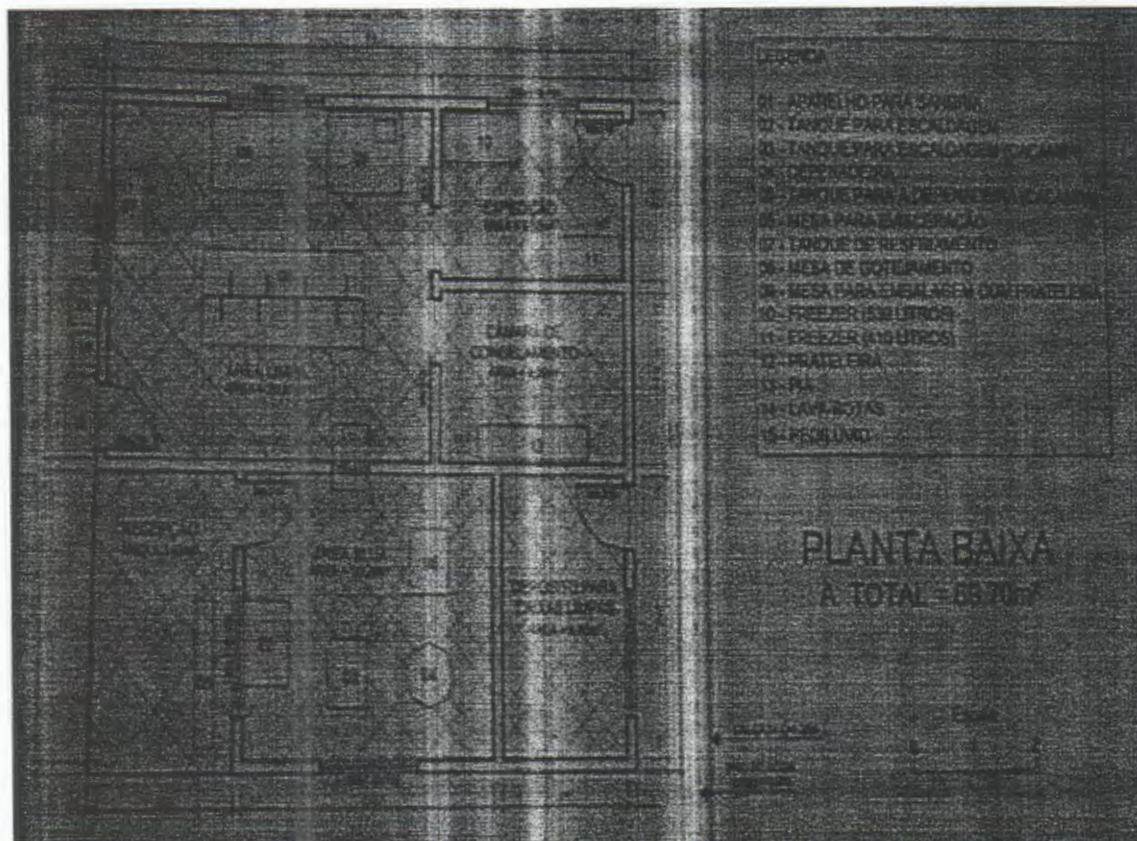


9. Vestiário e banheiro masculino, com área de 5,10 m²
10. Vestiário e banheiro feminino, com área de 5,10 m²

As máquinas e equipamentos que constituem a agroindústria modelo são as seguintes:

1. Equipamento 1: Aparelho de Sangria;
2. Equipamento 2: Tanque de Escaldagem;
3. Equipamento 3: Tanque para Carregamento;
4. Equipamento 4: Depenadeira;
5. Equipamento 5: Mesa para Evisceração;
6. Equipamento 6: Frezzer (Tanque de Reidratação);
7. Equipamento 7: Mesa de Gotejamento;
8. Equipamento 8: Mesa para Montagem e Embalagem;
9. Equipamento 9: Funil de Embalagem ;
10. Equipamento 10: Balança digital;

PLANTA BAIXA COM 69,70M² - LEGENDA E EQUIPAMENTOS BÁSICOSODUÇÃO

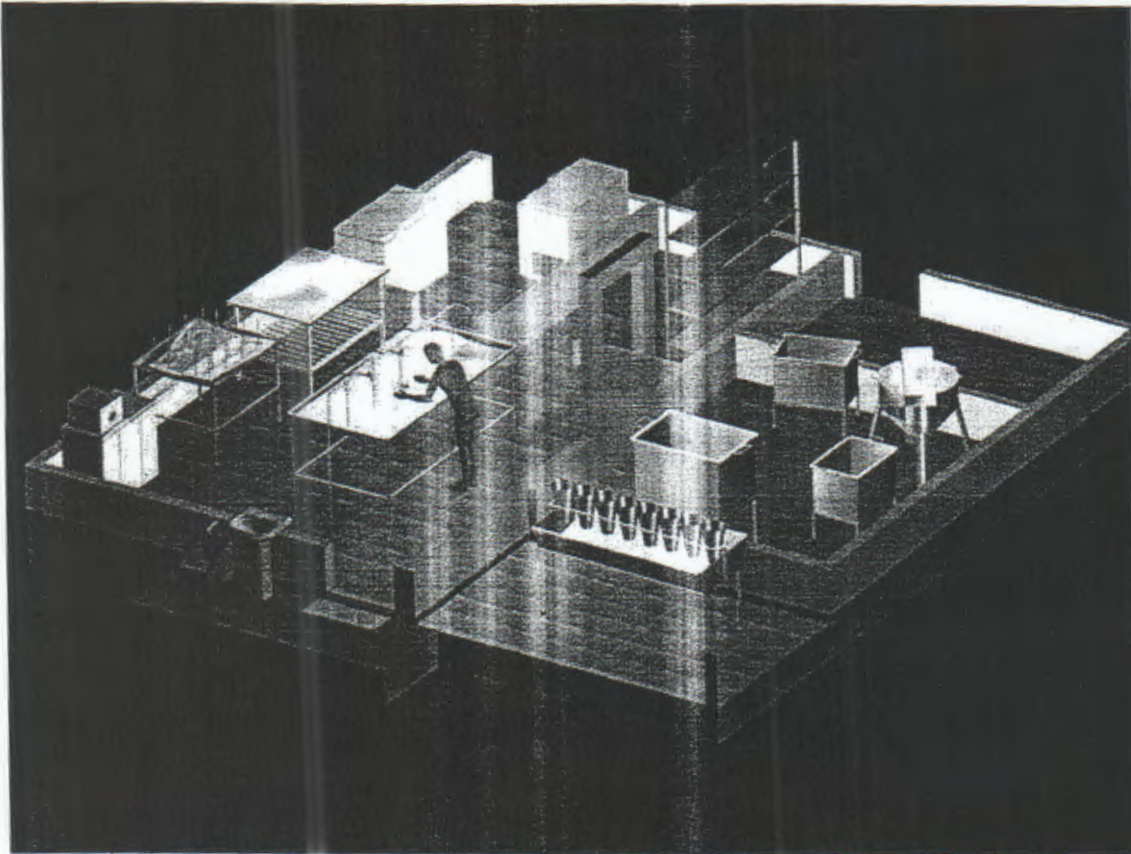




ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO GARÇAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DESENVOLVIMENTO RURAL



Vista panorâmica do abatedouro de aves



Barra do Garça, 30 de junho de 2014