



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

DECRETO Nº. 153/2019, de 13 de junho de 2019.

“REGULAMENTA A PRODUÇÃO E A COMERCIALIZAÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS NO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DAS MISSÕES – MG, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

O Prefeito Municipal de São João das Missões/MG, o Sr. JOSE NUNES DE OLIVEIRA, no uso das suas atribuições legais e com fulcro nas disposições contidas na Lei Orgânica Municipal, RESOLVE:

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Este decreto dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais em São João das Missões-MG.

Parágrafo único. Para os fins deste decreto, considera-se queijo artesanal o queijo produzido com leite integral, fresco e cru, em propriedade que mantenha atividade de pecuária leiteira.

Art. 2º. São queijos artesanais de Minas Gerais:

I - os produzidos com leite de vaca, sem tratamento térmico da massa:

- a) queijo minas artesanal;
- b) queijo meia-cura;

II - os produzidos com leite de vaca, com tratamento térmico da massa:

- a) queijo cabacinha;
- b) requeijão artesanal.

PARÁGRAFO ÚNICO. O município poderá:

I - reconhecer como artesanais outros tipos de queijo, com base nos seus processos de produção e observado o disposto no parágrafo único do art. 1º;

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

II - identificar variedades de queijo artesanal derivadas das estabelecidas no caput deste artigo;

III - documentar o processo de produção dos queijos artesanais para fins de proteção do patrimônio histórico e cultural.

CAPÍTULO II DA PRODUÇÃO DOS QUEIJOS ARTESANAIS

Seção I Do Processo de Produção

Art. 3º. São condições para a produção dos queijos artesanais, visando a assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos:

I - produção do queijo com leite proveniente de rebanho sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas e cujos testes oficiais de zoonoses, tais como brucelose e tuberculose, apresentem resultados negativos;

II - atendimento das condições de higiene recomendadas pelo órgão de controle sanitário competente.

Art. 4º. O processo de produção do queijo minas artesanal compreende as seguintes fases:

I - filtração do leite;

II - adição de cultura láctica e coalho;

III - coagulação;

IV - corte da coalhada;

V - mexedura;

VI - dessoragem;

VII - enformagem;

VIII - prensagem manual;

IX - salga seca;

X - maturação.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

PARÁGRAFO ÚNICO. No processo a que se refere o caput, devem ser observadas as seguintes condições:

I - a produção será iniciada até noventa minutos após o começo da ordenha;

II - o leite a ser utilizado não poderá sofrer tratamento térmico;

III - serão utilizadas culturas lácticas naturais, como o pingo, o soro fermentado ou soro-fermento e, conforme dispuser regulamento, a rala.

Art. 5º. Na produção do queijo meia-cura, será adotado o mesmo processo a que se refere o art. 4º, ressalvadas as seguintes condições:

I - adição facultativa de cultura láctica na fase descrita no inciso II do art. 4º;

II - período de maturação inferior ao definido para o queijo minas artesanal, garantido o dessoramento do produto.

PARÁGRAFO ÚNICO. Na ausência de regulamento que especifique o tempo de maturação para o queijo minas artesanal no Município de origem, a constatação do dessoramento é suficiente para caracterização do queijo meia-cura.

Art. 6º. A produção dos queijos a que se refere o inciso II do art. 2º compreende os seguintes processos:

I - queijo cabacinha:

a) filtração do leite;

b) adição de coalho;

c) coagulação;

d) corte da massa;

e) mexedura;

f) aquecimento;

g) determinação do ponto da massa;

h) dessoragem;

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

i) fermentação até identificação do ponto de filagem;

j) filagem;

k) moldagem em formato de cabacinha;

l) salga em salmoura;

m) secagem;

II - requeijão artesanal:

a) filtração do leite;

b) coagulação à temperatura ambiente;

c) retirada do creme;

d) verificação do ponto da coalhada;

e) aquecimento da massa;

f) dessoragem;

g) lavagem da massa com água;

h) lavagem da massa com leite;

i) dessoragem;

j) esfarinhamento da massa;

k) aquecimento da massa;

l) adição do creme frito;

m) adição de sal;

n) adição de bicarbonato de sódio;

o) mexedura;

p) enformagem.

SEÇÃO II

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

DAS QUEIJARIAS

Art. 7º. Para os fins deste decreto, considera-se queijaria o estabelecimento destinado à produção de queijo artesanal e localizado em propriedade rural.

Art. 8º. A queijaria deve dispor dos seguintes ambientes:

- I - área para recepção e armazenagem do leite;
- II - área de fabricação;
- III - área de maturação, se necessário;
- IV - área de embalagem e expedição.

Art. 9º. As instalações da queijaria devem atender às seguintes exigências:

- I - localização distante de pocilga e galinheiro;
- II - impedimento, por meio de cerca, do acesso de animais e de pessoas estranhas à produção;
- III - construção em alvenaria, segundo normas técnicas a serem estabelecidas em regulamento.

§ 1º A queijaria poderá ser instalada junto a estábulo ou local de ordenha, respeitadas as seguintes condições:

- I - inexistência de comunicação direta entre o estábulo e a queijaria;
- II - revestimento do piso da sala de ordenha do estábulo com cimento;
- III - existência de valetas, na sala de ordenha, para o escoamento da água de lavagem e da água da chuva;
- IV - existência de torneira independente para higienização do estábulo e dos animais.

§ 2º Será permitido o uso da cozinha da residência rural para fabricação e manipulação de queijo artesanal, desde que atendam as seguintes condições:

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

I – O uso da cozinha da própria residência é permitido como uma condição provisória, tendo o prazo máximo de 24 (vinte e quatro meses) para que seja construída uma área anexa e independente para a fabricação de alimentos. Durante este período, não será possível fornecer o Selo do Serviço de Inspeção Municipal, e sim uma habilitação sanitária, que será emitida somente após realização de exames laboratoriais que comprovem a segurança alimentar do produto.

II – Para fornecimento da habilitação sanitária, deve-se cumprir com todas as exigências que constem neste decreto. Neste caso, durante a adequação do estabelecimento, o produtor deverá assinar um Termo de Compromisso (TC) e cumprir os prazos estabelecidos no documento.

III – A cozinha deverá ter uma entrada independente da casa, assim como condições mínimas para a garantia da qualidade e processamento do alimento. Para isso, deve ser estruturada de modo que as operações de recebimento, higienização, manipulação, embalagem e expedição sigam um fluxo que não permita a contaminação cruzada.

IV – O horário de fabricação de alimentos deve ser informado ao Serviço de Inspeção Municipal. Não é permitido o fluxo de pessoas que não estejam envolvidas na fabricação do alimento, nem o uso da cozinha concomitante com outras atividades que não seja somente a de fabricação do queijo registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

V – A porta de acesso da cozinha pela residência deverá permanecer fechada e trancada durante todo o processo de fabricação de queijo, assim como deverá ter uma placa informativa sobre os dias e horários que a porta deverá permanecer fechada para o desenvolvimento das atividades.

VI – Antes do início das atividades, a cozinha obrigatoriamente deve estar limpa. Materiais e qualquer outro utensílio que não serão utilizados na produção devem ser guardados em armários, sendo permitidos apenas produtos inerentes à produção na área de manipulação.

VII – É obrigatório que os materiais e utensílios sejam exclusivos para a fabricação de alimentos e que passem por desinfecção química antes de iniciar as atividades produtivas.

VIII – Serão exigidos os equipamentos mínimos obrigatórios para a fabricação de queijos artesanais;

IX – Após as atividades, todos os equipamentos devem ser limpos, desinfetados e guardados em local apropriado.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

IX – Será exigido o manual de BPF para todas as atividades artesanais rurais

§ 3º Para o atendimento do disposto neste artigo, serão observadas a escala de produção, as especificidades regionais e as tradições locais.

Art. 10º. Para fins do disposto neste decreto e a critério da autoridade sanitária competente, poderão ser considerados responsáveis pela queijaria:

I - o produtor de leite devidamente capacitado;

II - o profissional indicado por associação ou cooperativa;

III - o profissional reconhecido pelo conselho de classe.

Art. 11º. A queijaria deverá dispor de água para limpeza e higienização de suas instalações na proporção de cinco litros de água para cada litro de leite processado.

SEÇÃO III

DOS INSUMOS

SUBSEÇÃO I DA ÁGUA

Art. 12º. A água utilizada na produção dos queijos artesanais deverá ser:

I - potável;

II - proveniente de nascente, de cisterna revestida e protegida do meio exterior ou de poço artesiano;

III - canalizada desde a fonte até a caixa d'água da queijaria;

IV - tratada por sistema de filtração e cloração;

V - acondicionada em caixa d'água tampada, construída com material sanitariamente adequado.

§ 1º As nascentes deverão ser protegidas do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

§ 2º A água utilizada na produção dos queijos artesanais será submetida a análise físico-química e bacteriológica, em periodicidade a ser definida pelo órgão fiscalizatório.

SUBSEÇÃO II

DO LEITE

Art. 13º. O leite empregado na produção dos queijos artesanais deve provir da propriedade ou posse rural em que está a queijaria.

§ 1º Em situações de assentamento familiar ou agrupamento de produtores, a critério do órgão de controle sanitário competente, admite-se o compartilhamento da queijaria para o processamento de leite produzido em outras propriedades, desde que o responsável pela queijaria assuma a responsabilidade pela qualidade do leite processado e do queijo artesanal produzido.

§ 2º Nas situações a que se refere o § 1º deste artigo, o número máximo de produtores de leite e a distância máxima entre a queijaria compartilhada e cada propriedade produtora de leite serão definidos em regulamento.

CAPÍTULO III

DA COMERCIALIZAÇÃO

SEÇÃO I

DO REGISTRO E DO TÍTULO DE RELACIONAMENTO

Art. 14º. São atos autorizativos para a comercialização dos queijos artesanais o registro ou o título de relacionamento, ambos emitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 1º Para fins deste decreto, entende-se por:

I – registro: o ato que atesta que o estabelecimento é inspecionado e atende à legislação que disciplina a produção e a manipulação dos queijos artesanais;

II - título de relacionamento: o ato de habilitação exigível de queijaria fornecedora de queijo para queijeiro, centro de qualidade ou entreposto;

III – queijeiro: o transportador e comerciante de queijo artesanal;

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

IV - estabelecimento comercial do queijeiro, centro de qualidade ou entreposto: o estabelecimento destinado ao recebimento, à maturação, à classificação e ao acondicionamento dos queijos artesanais.

§ 2º A emissão de ato autorizativo por SIM, a que se refere o caput deste artigo, está condicionada à constatação da efetividade do serviço de inspeção em auditoria prévia requerida pelo Município, bem como à sua supervisão regular pelo órgão de controle sanitário competente.

§ 3º A obtenção de registro ou título de relacionamento no Sistema de Inspeção Estadual ou Federal – SIE/SIF - supre a necessidade de obtenção dos atos autorizativos a que se refere o caput deste artigo.

Art. 15º. A obtenção de registro ou título de relacionamento por queijarias e queijeiros está condicionada à efetivação de cadastro.

§ 1º O cadastro a que se refere o caput deste artigo será requerido no SIM, individualmente ou por meio de associação ou cooperativa, mediante preenchimento de formulário específico em que o requerente assume a responsabilidade pela qualidade do queijo produzido ou do produto comercializado.

§ 2º Para fins do processo de obtenção de registro ou título de relacionamento no órgão de controle sanitário, admite-se a apresentação da planta baixa ou layout das instalações físicas do estabelecimento.

§ 3º A critério do órgão de controle sanitário competente, para a efetivação do cadastro, poderá ser exigida do requerente a assinatura de termo de compromisso, com vistas à habilitação sanitária.

§ 4º Considera-se termo de compromisso o ato do órgão de controle sanitário competente, vinculado ao cadastro, celebrado com o responsável pela queijaria ou com o queijeiro, com vistas à adequação sanitária da queijaria ou do estabelecimento comercial do queijeiro às exigências deste decreto e de seus regulamentos.

§ 5º Durante a vigência do termo de compromisso, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos.

§ 6º A critério do órgão de controle sanitário competente, poderá ser concedida ampliação do prazo do termo de compromisso, desde que constatado cumprimento parcial dos compromissos de adequação assumidos pelo requerente.

SEÇÃO II

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

DA EMBALAGEM

Art. 16º. Os queijos artesanais ostentarão na peça ou em sua embalagem o nome do seu tipo ou da sua variedade, o número do cadastro, do registro ou do título de relacionamento e o nome do Município de origem.

PARÁGRAFO ÚNICO. O queijo minas artesanal poderá ser comercializado sem embalagem, desde que estejam estampados na peça os dados mencionados no caput, por um dos seguintes meios:

- I - impressão em baixo relevo;
- II - carimbo com tinta inócua à saúde;
- III - outro meio de identificação estabelecido em regulamento.

Art. 17º. O queijo meia-cura será resfriado imediatamente após ser embalado e será mantido nessa condição até a efetivação da venda ao consumidor final.

Art. 18º. A comercialização, sem embalagem, do queijo cabacinha e do requeijão artesanal, e de suas variedades, será disciplinada em regulamento.

Art. 19º. O órgão de controle sanitário disponibilizará instruções detalhadas para a confecção do rótulo para queijos artesanais embalados.

Art. 20º. Apenas queijaria com certificado de produção em área demarcada está autorizada a estampar o nome da respectiva área na peça ou na embalagem.

PARÁGRAFO ÚNICO. Para os fins deste regulamento, considera-se certificado de produção em área demarcada o título complementar, de adesão voluntária, que atesta os padrões de identidade e qualidade e a origem do queijo artesanal em área de produção tradicional reconhecida por órgão competente.

CAPÍTULO IV

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 22º. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção dos queijos artesanais serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, visando a assegurar o cumprimento das exigências deste decreto e dos demais dispositivos legais aplicáveis a cada tipo ou variedade de queijo.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

PARÁGRAFO ÚNICO. A infração às disposições deste decreto e de seus regulamentos implicará a aplicação das sanções conforme disposto no art. 24, podendo o órgão competente conceder prazo para correção das inconformidades sem interrupção da produção, nas situações que não representem risco iminente para a saúde pública.

Art. 23º. Serão realizados regularmente, às expensas do produtor, exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final.

§ 1º Os exames a que se refere o caput terão sua frequência determinada pelo órgão de controle sanitário competente, na forma de regulamento.

§ 2º Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o órgão de controle sanitário competente poderá exigir novos exames às expensas do produtor, sem prejuízo de outras ações cabíveis.

§ 3º A critério do órgão de controle sanitário competente, a realização, por esse órgão, de exame laboratorial para fins de inspeção e fiscalização poderá suprir a obrigatoriedade de exame laboratorial de rotina programado para o mesmo período ou data.

§ 4º Os resultados dos exames laboratoriais para fins de inspeção e fiscalização a que se refere o § 3º serão disponibilizados para o estabelecimento.

Art. 24º. A ocorrência de fraude ou infração e o descumprimento do disposto neste decreto e na legislação pertinente acarretarão as sanções estabelecidas nos arts. 245 a 260º do Decreto nº 3.600 de 14 de outubro de 2014.

CAPÍTULO V

DOS PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS PARA A MANIPULAÇÃO DAS MATÉRIAS PRIMAS E DOS QUEIJOS MINAS ARTESANAL

Art.25º. Este decreto estabelece princípios gerais para a recepção de matérias primas, destinadas a produção de Queijo Minas Artesanal manipulado e elaborado, que assegure qualidade para evitar riscos à saúde humana.

§1º Ficam estabelecidos princípios gerais sobre a área de procedência das matérias primas, conforme a seguir:

I - não deverão provir de áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas possa provocar sua contaminação, nem processadas em níveis que representem risco à saúde;

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

II - não deverão ser produzidos leites em área onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir risco à saúde do consumidor;

III - as medidas de controle, que compreendem o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos, deverão ser aplicadas somente sob supervisão direta de pessoal que conheça os perigos que representam para a saúde, em conformidade com as recomendações do SEMAPA ou VISA.

§2º Ficam estabelecidos princípios gerais de colheita, produção, extração e rotina de trabalho, conforme a seguir:

I - os métodos para estes procedimentos deverão ser higiênicos, sem constituir perigo para a saúde e sem provocar contaminação dos produtos;

II - os recipientes que são reutilizados deverão ser de material que permita a limpeza e a desinfecção completas, e aqueles que foram usados com produtos tóxicos não deverão ser reutilizados para alimentos ou ingredientes alimentares;

III - deverão ser tomadas precauções para evitar as contaminações químicas, físicas, microbiológicas ou por quaisquer outras substâncias.

§3º O Queijo Artesanal deverá ser armazenado em condições que garantam a proteção contra contaminação e reduzam ao mínimo os danos e deteriorações.

§4º Os meios para transportar os produtos finais dos locais de produção ou armazenamento deverão ser adequados para a finalidade a que se destinam e construídos de materiais que permitam a limpeza e desinfecção fáceis e completas.

§5º A manipulação deverá ser controlada de forma a impedir a contaminação dos materiais, e cuidados especiais deverão ser tomados para evitar a putrefação.

§6º Os queijos deverão ser submetidos ao resfriamento em caixas isotérmicas, devidamente embalados, bem acondicionados e envolvidos por substância refrigerante, sem nenhum contato direto com o produto.

CAPITULO VI

DA HIGIENE NA OBTENÇÃO DA MATÉRIA PRIMA E SANIDADE ANIMAL

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

Art.26°. As instalações, utensílios e equipamentos do estábulo deverão ser submetidos a limpeza e desinfecção adequadas, antes e depois da ordenha.

Art.27°. Os trabalhadores do estábulo e da queijaria deverão gozar de plena saúde. Não será permitida a manipulação de alimentos por pessoas que apresentam alguma doença infectocontagiosa ou lesões dermatológicas.

Art.28°. Deverá ser feita limpeza rigorosa do local de ordenha antes, durante e após a permanência dos animais.

Art.29°. Antes de iniciar a ordenha, os animais deverão ter as tetas lavadas com água corrente, em abundância, seguindo-se sua secagem completa com papel-toalha descartável.

§1° O descarte dos primeiros jatos de cada teta deverá ser feito sobre um recipiente adequado, de fundo escuro, de forma a eliminar o leite residual e auxiliar no controle de mamite.

§2° Imediatamente após a ordenha os animais deverão ser submetidos à desinfecção das tetas, com solução de iodóforo a 20-30 mg/l ou outro desinfetante de atividade igual ou superior e que não apresente risco de dano à sua integridade e de acordo com indicação técnica.

§3° As vacas com mamite deverão ser ordenhadas por último e seu leite não poderá ser destinado a elaboração do Queijo Minas Artesanal.

§4° O leite selecionado para a produção do Queijo Minas Artesanal deverá ser coado logo após a ordenha, em coador apropriado, não sendo permitido o uso de panos.

§5° É obrigatória a lavagem das mãos do ordenhador em água corrente, seguida de imersão em solução de iodóforo 20-30 mg/l, ou outro desinfetante, antes do início da ordenha e sempre que necessário.

§6° Em caso de uso de balde, este deverá ser sem costuras ou soldas que dificultem sua limpeza e higienização.

§7° Somente nos casos de elevada prevalência de mamite, causada por microrganismos do ambiente e através de adequada orientação técnica de médico veterinário, poderá ser indicada a desinfecção das tetas dos animais, pelo menos trinta minutos antes da ordenha, desde que através de técnica e de emprego de desinfetantes adequados.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

Art.30º. Não será permitido o aproveitamento do leite de fêmeas que:

a) não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

b) estejam no período final de gestação ou em fase colostrai;

c) sejam reagentes positivas às provas de brucelose e tuberculose;

d) sejam suspeitas ou acometidas de outras doenças infectocontagiosas;

e) apresentem-se febris, com mamite clínica, diarreia, corrimento vaginal, lesões no úbere e tetas ou qualquer outra manifestação patológica.

§1º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade sanitária do leite, constatada durante ou após a ordenha, implicará na condenação imediata desse leite e do conjunto a ele misturado.

§2º As fêmeas em tais condições deverão ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo, de acordo com a gravidade da doença.

§3º Os animais afastados da produção somente poderão voltar a ter seu leite aproveitado após exames e liberação procedidos por médico-veterinário.

§4º A utilização de leite para consumo humano, provenientes de vacas que foram submetidas a tratamento com antibióticos ou quimioterapia ou outras substâncias autorizadas pela legislação vigente e que possam ser nocivas à saúde humana, ficará condicionada à liberação do médico-veterinário, que deverá observar as recomendações e precauções de uso do produto constantes da rotulagem, de modo a assegurar que os níveis de resíduos estejam dentro dos limites máximos admissíveis (LRM), estabelecidos por organismos científicos, reconhecidos internacionalmente.

§5º O mesmo procedimento deverá ser observado quando da utilização de antiparasitários ou qualquer outro produto passível de eliminação pelo leite.

§6º Fica proibido o fornecimento de alimentos, adicionados ou não de medicamentos, às vacas em lactação, sempre que possam prejudicar a qualidade do leite destinado ao consumo humano.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

Art.31°. Todo utensílio utilizado após o término da ordenha deverá ser cuidadosamente limpo e desinfetado.

Art.32°. É obrigatória a vacinação contra a febre aftosa de todos os bovinos e bubalinos a partir de um dia de vida, com vacina trivalente, de acordo com calendário estabelecido pelo IMA.

PARÁGRAFO ÚNICO. É obrigatória a comprovação da vacinação até dez dias após a sua realização, no Escritório Seccional do IMA na região.

Art.33°. É obrigatória a vacinação contra a raiva dos herbívoros de todos os bovinos, bubalinos e equídeos a partir dos três meses de idade, com vacina inativada, uma vez ao ano.

PARÁGRAFO ÚNICO. A vacinação a que se refere o caput deste artigo deverá ser executada e comprovada juntamente com a vacinação contra a febre aftosa, de acordo com calendário estabelecido pelo IMA.

Art.34°. É obrigatória a vacinação contra a brucelose de todas as fêmeas das espécies bovina e bubalina entre 3 e 8 meses de idade.

§1° A marcação das fêmeas vacinadas é obrigatória, utilizando-se ferro cadente no lado esquerdo da cara, com um “V”, conforme Instrução Normativa nº 02, de 10 de janeiro de 2001, da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

§2° Excluem - se do disposto no parágrafo anterior as fêmeas destinadas ao registro genealógico quando devidamente identificadas.

§3° A vacinação será efetuada sob a responsabilidade de médico veterinário, utilizando-se dose única de vacina viva liofilizada, elaborada com amostra 19 de Brucella abortus.

§4° É obrigatória a comprovação da vacinação das bezerras, a cada semestre, no Escritório Seccional do IMA na região.

§5° A comprovação da vacinação será feita por atestado, emitido por médico veterinário cadastrado no IMA.

Art. 35° O produtor cadastrado deverá realizar anualmente testes do rebanho para diagnóstico de brucelose e tuberculose e encaminhar ao Escritório Seccional do IMA na região cópia do exame, assinado por médico veterinário cadastrado.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

CAPÍTULO VII

DA HIGIENE NA FABRICAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Art.36°. O Queijo Minas Artesanal deverá ser produzido a partir de leite cru, apresentando resultados compatíveis com os exigidos pelo Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002.

Art.37°. Os ingredientes necessários para a fabricação do queijo deverão ser acondicionados em depósito anexos ou próximos à queijaria.

Parágrafo único. Na queijaria poderá ser estocada somente a quantidade de ingrediente de uso diário, que deverá atender as especificações técnicas pertinentes ao seu uso.

Art.38°. Os dessoradores devem ser apropriados.

Art.39°. Os queijos fabricados devem ser provisoriamente estocados na queijaria, enquanto aguardarem o seu destino ao varejo, recomendando-se o uso de telas removíveis e higienizáveis para sua proteção nas estantes.

PARÁGRAFO ÚNICO. A queijaria deverá ser submetida a rigorosa limpeza antes, durante e após a fabricação do queijo.

Art.40°. As prateleiras para maturação poderão ser de fibra de vidro, plástico ou de qualquer outro material aprovado pelo SIM desde que facilmente higienizáveis.

CAPÍTULO VIII

DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE QUEIJOS ARTESANAIS

Art.41°. As queijarias deverão se situar em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminadores e não deverão estar expostas a inundações; se as queijarias forem contíguas ao curral onde se efetua a ordenha ou trato dos animais, deverá haver um local apropriado para higiene pessoal e troca de roupas.

PARÁGRAFO ÚNICO. O controle de inundações deverá ser feito com o objetivo de evitar contaminação de alimentos e riscos à saúde.



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

Art.42°. Para aprovação das plantas pelo SIM, as instalações deverão ter construção sólida e sanitariamente adequadas, devendo obedecer os seguintes critérios .

§1° Deverá ser levada em conta a existência de espaço suficiente para atender, de maneira adequada, a toda as operações.

§2° As instalações deverão ser de tal maneira que permitam a limpeza adequada e a devida inspeção e ter telas e/ou dispositivos que impeçam a entrada e o alojamento de insetos,roedores e/ou pragas, e também a entrada de contaminadores do meio, tais como fumaça, pó, vapor, e outros.

§3° As instalações das queijarias deverão ser projetadas de forma a permitir a separação por áreas, setores e outros meios eficazes, bem como definição do fluxo de pessoas e alimentos, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

§4° Essas instalações deverão ser projetadas de maneira que seu fluxo de operações possa ser realizado de condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final.

§5° Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos deverão ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, sem frestas e fáceis de limpar ou desinfetar; os líquidos deverão escorrer até os ralos sifonados, impedindo a formação de poças e refluxo de água.

§6° As paredes deverão ser revestidas de cerâmica impermeável ou tintas laváveis, de cores claras, lisas, sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, pintadas até uma altura mínima de dois metros; o contato entre as paredes e o piso deverá ser abaulado para facilitar a limpeza.

§7° O teto deverá ser constituído e/ou acabado de modo que se impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e fácil de limpar.

§8° As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de maneira a evitar o acúmulo de sujeira e as que se comunicam com o exterior deverão ser providas de telas ou similar, com proteção antipragas; estas proteções deverão ser de fácil limpeza e boa conservação.

§9° As portas deverão ser de material impermeável e de fácil limpeza.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

§10 As escadas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de modo a não se constituírem em fontes de contaminação.

§11 Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados deverão ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação.

§12 As instalações sanitárias do pessoal envolvido na fabricação do Queijo Minas Artesanal deverão estar separadas dos locais de manipulação de alimentos e não deverão ter acesso direto nem comunicação com estes locais.

§13 Os insumos, matérias-primas e produtos terminados deverão estar localizados sobre estrados e afastados das paredes, para permitir a correta higienização do local.

§14 O emprego de materiais na estrutura física das instalações, que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, não será permitido.

Art.43º. As instalações deverão dispor de abundante abastecimento de água potável, com pressão adequada, temperatura conveniente, adequado sistema de distribuição e proteção eficiente contra contaminação.

§1º No caso de necessidade de armazenamento d'água, dever-se-á dispor ainda de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente; é imprescindível um controle frequente da potabilidade da água, numa periodicidade a ser definida pelo SIM.

§2º O SIM poderá admitir variação das especificações químicas e físico-químicas quando a composição da água do local o fizer necessário e desde que não se comprometa a sanidade do produto e a saúde pública.

§3º O gelo não deverá conter nenhuma substância que possa ser perigosa para a saúde ou contaminar o alimento, obedecendo ao padrão de água potável.

Art.44º. Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, que deverá ser mantido em bom estado de funcionamento; todos os tubos de escoamento, incluído o sistema de esgoto, deverão ser tecnicamente dimensionados para suportar cargas máximas e construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

PARÁGRAFO ÚNICO. O soro obtido da elaboração do queijo poderá ser utilizado na alimentação animal e, quando isso não for possível tratado convenientemente antes de despejado na rede de esgoto, de forma preconizada pelos órgãos de fiscalização ambiental.

Art.45°. Deverão estar disponíveis instalações adequadas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos.

§1° Nos casos em que sejam manipuladas substâncias contaminadoras ou quando as tarefas requeiram uma desinfecção adicional à lavagem, deverão estar disponíveis, também, mecanismos para desinfecção das mãos, dispondo de água potável e de elementos adequados para sua limpeza, tais como sabonete líquido, detergente e desinfetante.

§2° Não será permitido usar toalhas de tecido e para uso das de papel deverá haver um controle higiênico-sanitário, dispositivos de distribuição e lixeiras, cuja abertura seja por dispositivo acionado pelos pés.

§3° As instalações deverão estar providas de tubulações devidamente sifonadas, para conduzir as águas residuais até o local de desaguamento.

Art.46°. A queijaria deverá dispor de instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho, construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpas facilmente e providas de meios convenientes para abastecimento de água potável, em quantidade suficiente.

Art.47°. Os estabelecimentos deverão ter iluminação natural ou artificial que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos.

§1° As fontes de luz artificial, que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, deverão ser do tipo adequado e estar protegidas em caso de quebras acidentais das lâmpadas.

§2° A iluminação não poderá alterar as cores normais do ambiente de fabricação do queijo.

§3° As instalações elétricas poderão ser embutidas ou externas e, neste caso, estar perfeitamente revestidas por tubulações isolantes, presas às paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimento.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

§4º O SIM poderá autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações aqui descritas.

Art.48º. O estabelecimento deverá dispor de ventilação adequada, de forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e acúmulo de poeira e a entrada de agentes contaminadores e insetos.

Art.49º. O estabelecimento deverá dispor de meios para armazenamento de lixos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação, de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, do equipamento e da queijaria ou vias de acesso aos locais.

§1º O local de armazenamento do lixo deverá estar distante da queijaria e a coleta deverá ser feita de forma a evitar proliferação de insetos e roedores.

§2º No caso de devolução de produtos, deverão ser colocados em setor separado até que se determine seu destino.

Art.50º. Todos os utensílios utilizados nos locais de manipulação, que possam entrar em contato com os alimentos, deverão ser confeccionados de material que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores, não seja absorvente e anticorrosivo e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

§1º As superfícies deverão ser não porosas, lisas e estar isentas de rugosidade, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fontes de contaminação.

§2º É proibido o uso de madeira e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados e que sejam passíveis de corrosão por contato.

Art. 51º. Todos os equipamentos deverão estar dispostos de modo a assegurar a higiene, permitir uma fácil e completa limpeza e desinfecção.

Art. 52º. Será permitido o uso da cozinha da residência rural para fabricação de queijos artesanais, desde que atendam as seguintes condições:

I – O uso da cozinha da própria residência é permitido como uma condição provisória, tendo o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) meses para que seja construída uma área anexa ou independente para a fabricação do queijo minas artesanal. Durante este período, não será possível fornecer o Selo do Serviço de Inspeção Municipal, e sim uma habilitação sanitária, que será emitida somente após inspeção do espaço físico, associado a exames laboratoriais que comprovem a segurança alimentar do produto.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

II – Para fornecimento da habilitação sanitária, deve-se cumprir com todas as exigências que constem neste documento. Neste caso, durante a adequação do estabelecimento, o produtor deverá assinar um Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) e cumprir os prazos estabelecidos no documento. O não cumprimento dos prazos promoverá a suspensão da habilitação sanitária.

II – A cozinha deverá ter uma entrada independente da casa, assim como condições mínimas para a garantia da qualidade e processamento do alimento. Para isso, deve ser estruturada de modo que as operações de recebimento, higienização, manipulação, embalagem e expedição sigam um fluxo que não permita a contaminação cruzada.

III – O horário de fabricação de alimentos deve ser informado ao Serviço de Inspeção Municipal. Não é permitido o fluxo de pessoas que não estejam envolvidas na fabricação do alimento, nem o uso da cozinha concomitante com outras atividades que não seja somente a de fabricação do queijo minas artesanal registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

IV- A porta de acesso da cozinha pela residência deverá permanecer fechada e trancada durante todo o processo de fabricação dos queijos, assim como deverá ter uma placa informativa sobre os dias e horários que a porta deverá permanecer fechada para o desenvolvimento das atividades.

V – Antes do início das atividades, a cozinha obrigatoriamente deve estar limpa. Materiais e qualquer outro utensílio que não serão utilizados na produção devem ser guardados em armários, sendo permitidos apenas produtos inerentes à produção na área de manipulação.

VI- É obrigatório que os materiais e utensílios sejam exclusivos para a fabricação de alimentos e que passem por desinfecção química antes de iniciar as atividades produtivas.

VII – Serão exigidos os equipamentos mínimos obrigatórios para a fabricação de alimentos;

VIII – Após as atividades, todos os equipamentos devem ser limpos, desinfetados e guardados em local apropriado.

IX – Será exigido o manual de BPF para todas as atividades artesanais rurais.

X – O uso de jaleco, touca descartável e galocha são obrigatórios durante toda a atividade de produção.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

XI – O processo de cura do queijo deve ser feito em local que garanta a qualidade do produto e proteção contra ação de insetos.

CAPÍTULO IX

HIGIENE DO ESTABELECIMENTO

Art.53°. As queijarias, os equipamentos e utensílios, e todas as demais instalações, incluindo os desagüamentos, deverão ser mantidos em bom estado de conservação, as salas secas, isentas de vapor, poeira, fumaça e água residual.

§1° Todos os produtos de limpeza e desinfecção, devidamente autorizados pelo Ministério da Saúde, deverão ser guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação dos alimentos.

§2° O estabelecimento deverá dispor de recipientes adequados para impedir qualquer possibilidade de contaminação, e em número suficiente para verter os lixos e materiais não comestíveis.

§3° Deverão ser tomadas precauções adequadas para impedir a contaminação dos alimentos quando as áreas, os equipamentos e os utensílios forem limpos ou desinfetados com águas, detergentes, desinfetantes ou soluções destes.

§4° A superfície suscetível de entrar em contato com alimentos, que contiver resíduos desses agentes, deverá ser lavada com água potável, antes que volte a ser utilizada para manipulação.

§5° Deverão ser tomadas precauções adequadas na limpeza e desinfecção quando se realizem operações de manutenção geral ou particular em qualquer local da propriedade, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar o alimento.

§6° Após o término do trabalho de manutenção o chão, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação dos queijos deverão ser imediatamente lavados.

§7° Os vestiários, as vias de acesso e os pátios deverão ser mantidos limpos.

Art.54°. Nas áreas de manipulação de alimentos não deverão ser utilizadas substâncias odorizantes ou desodorantes, evitando-se a mistura de odores.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

Art.55° O lixo deverá ser manipulado de maneira a evitar a contaminação dos alimentos ou da água potável, e o acesso de vetores.

PARÁGRAFO ÚNICO. O lixo deverá ser retirado das áreas de trabalho no mínimo uma vez por dia, e imediatamente após sua remoção a área de armazenamento, os recipientes utilizados para o armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com ele deverão ser desinfetados.

Art.56°. É proibida a entrada de quaisquer animais em todos os lugares onde se encontrem matérias-primas, material de embalagem, queijos prontos ou em qualquer lugar onde se processem etapas da fabricação do Queijo Minas Artesanal.

Art.57°. Os estabelecimentos deverão adotar medidas para a erradicação de pragas, mediante tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos autorizados, aplicados sob a supervisão direta de profissional conhecedor dos riscos que o uso desses agentes pode acarretar para a saúde.

§1° Só deverão ser empregados praguicidas caso impossível outra medida eficaz de controle, interrompendo-se imediatamente a fabricação de queijo, protegendo-se os utensílios da contaminação.

§2° Após a aplicação dos praguicidas dever-se-á limpar cuidadosamente os equipamentos e utensílios contaminados, eliminando-se os resíduos.

§3° Os praguicidas solventes e outras substâncias tóxicas, que representam risco para a saúde, deverão ser rotulados, com informações sobre sua toxicidade e emprego, armazenados em áreas externas à queijaria, separados em armários fechados com chave, destinados exclusivamente a esse fim; e só deverão ser distribuídos ou manipulados por pessoal autorizado e capacitado.

CAPÍTULO X

DA HIGIENE PESSOAL E DO REQUISITO SANITÁRIO

Art.58°. O proprietário da queijaria artesanal deverá tomar providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada sobre matéria higiênico-sanitária e pessoal, com o objetivo de evitar a contaminação dos alimentos.

Art.59°. A suspeita de que o manipulador apresenta problema de saúde que possa resultar na contaminação dos alimentos, ou que seja portador são,

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

será impeditiva de seu ingresso em qualquer área de manipulação ou operação com alimentos.

§2º É proibida a manipulação de alimentos, ou superfícies que entrem em contato com eles, por qualquer pessoa que apresente feridas nas mãos e nos braços, mesmo com uso de luvas protetoras, até que determinação médica ateste a inexistência de risco.

Art.60º. Toda pessoa que trabalhe numa área de manipulação de alimentos deverá, enquanto em serviço, lavar as mãos com agente de limpeza autorizado e água corrente potável, antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso das instalações sanitárias, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que se julgar necessário.

§1º Deverão ser colocados avisos que indiquem a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos e ser realizado controle adequado para garantir o cumprimento deste requisito.

§2º É obrigatória a lavagem das mãos do manipulador de queijo, em água corrente, seguida de imersão em solução desinfetante, recomendando-se o uso de solução de iodóforo a 20-30 mg/l e secagem, antes de iniciar a fabricação.

§1º Durante a manipulação de matérias-primas e alimentos deverão ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.

§2º É vedado o uso de barbas, bigodes, unhas grandes e esmaltes e o depósito de roupas e objetos pessoais na queijaria.

§3º É proibido todo ato que possa originar contaminação de alimentos, como comer, fumar, cuspir, tossir ou práticas anti-higiênicas. Deverão ser observados atos higiênicos por todos que trabalharem no estábulo.

§4º O emprego de luvas na manipulação de alimentos deverá obedecer às perfeitas condições de higiene e seu uso não eximirá o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

§5º Os visitantes deverão cumprir as disposições de higiene recomendadas na presente norma.

Art.61º. A responsabilidade do cumprimento dos requisitos da higiene do estabelecimento deve recair sobre o proprietário da queijaria.

CAPÍTULO XI

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO

Art.62º. Na propriedade não deverão ser aceitos matéria-prima ou insumo que contenham parasitas, micro-organismos, substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis, através de processos normais de classificação e/ou preparação, ou fabricação.

§1º O controle de qualidade da matéria-prima ou insumo deverá incluir inspeção, classificação, e, se necessária, análise laboratorial, antes de sua aquisição ou utilização; na fabricação somente deverão ser utilizados matérias primas ou insumos em boas condições.

§2º As matérias-primas e os ingredientes armazenados nas áreas do estabelecimento deverão ser mantidos em condições que evitem sua deterioração, protejam contra a contaminação e reduzam os danos ao mínimo possível.

Art.63º. Deverão ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentar, por contato direto ou indireto com material contaminado, que se encontre nas fases iniciais de elaboração.

§1º As pessoas que manipulam o leite cru ou produtos semi elaborados com risco de contaminar o produto final, enquanto não tenham retirado a roupa protetora utilizada durante a manipulação de matérias-primas e produtos semi elaborados, ou que tenham sido contaminadas por estes, não poderão manipular ou elaborar o produto pronto sem colocar outra roupa limpa.

§2º Após o término da fabricação, todos os utensílios utilizados deverão ser cuidadosamente limpos com solução detergente, acompanhando a orientação de uso do fabricante, seguido de higienização com solução desinfetante, recomendando-se solução de hipoclorito de sódio com 100 a 200 mg/l de cloro livre com trinta minutos de exposição.

§3º Todas as operações do processo de elaboração, incluindo o acondicionamento, deverão ser realizadas sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microorganismos patogênicos e deteriorantes.

§4º Os métodos de conservação e os controles necessários deverão ser de modo que protejam contra a contaminação ou presença de risco à saúde pública e contra a deterioração, dentro dos limites de prática comercial correta, de acordo com as boas práticas de prestação de serviço na comercialização.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

Art.64°. Antes de se iniciar a fabricação, deverá ser coletada uma amostra de leite, por latão, para a realização das provas de alizarol, com a finalidade de avaliar a qualidade do leite.

Parágrafo único. Em função do risco do alimento, deverão ser mantidos registros dos controles apropriados à produção e distribuição, conservados por período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento.

Art.65°. As matérias-primas e produtos acabados deverão ser armazenados e transportados segundo as boas práticas, de forma a impedir a contaminação ou proliferação de microrganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

CAPÍTULO XII

DO ARMAZENAMENTO E DO TRANSPORTE

Art. 66°. O transporte dos queijos artesanais será realizado em veículo com carroceria fechada.

§ 1° O acondicionamento para transporte do queijo artesanal não embalado será realizado em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, com tampa ou vedação e de uso exclusivo para o produto.

§ 2° Será obrigatória a utilização de recipiente ou veículo refrigerado para o transporte de:

I - queijo meia-cura, em embalagem individual, para estabelecimento comercial;

II - queijo artesanal destinado à maturação em entreposto, centro de qualidade ou estabelecimento comercial de queijeiro com autorização para manipulação do produto, acondicionado em embalagem coletiva identificada por queijaria de origem, conforme dispuser o regulamento.

Art.67°. Todo material utilizado para embalagem deverá ser armazenado em boas condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim; o material deverá ser apropriado para o produto e seguir as condições previstas de armazenamento. Parágrafo único. O material de embalagem deverá ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação.

Art.68°. As embalagens deverão ser de uso único e os recipientes não deverão ter sido anteriormente utilizados para nenhuma outra finalidade,

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

eliminando as possibilidades de contaminação do produto; deverá ser reservada área exclusiva para armazenamento de embalagens ou recipientes.

§1º Os recipientes para transporte deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, para ser verificada sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados deverão estar secos antes do uso.

§2º Admitir-se-á o uso de caixas plásticas limpas, fechadas e identificadas, para o transporte do Queijo Artesanal, da queijaria até o varejo.

§3º O Queijo Minas Artesanal não embalado, ou seja, curado com casca, será acondicionado para transporte em caixa ou tubo plástico, de fibra de vidro ou similar, aprovado, higienizado, provido de tampa ou vedação e mantido à temperatura adequada.

§4º Para a comercialização do queijo curado, com casca, não embalado, será exigida a impressão de um rótulo, que deverá ser entregue ao varejo, constando todas as informações daquele lote, bem como o número de cadastro do produtor artesanal no SIM.

§5º Durante o armazenamento deverá ser exercida inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos Queijos Minas Artesanal aptos para o consumo humano e cumpridas as especificações de rótulo quanto às condições e transporte.

Art.69º. O transporte do queijo deverá ser realizado em veículo adequado, de forma a evitar sua contaminação ou deformação, assim como comprometimento de sua qualidade pelos raios solares, chuvas ou poeira; durante o transporte da carga de queijo, o veículo não pode ser utilizado para outra finalidade.

Art.70º. Os veículos de transporte de alimentos deverão atender às boas práticas, e estar autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§1º Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de fabricação dos alimentos, para evitar sua contaminação por gases de combustão.

§2º Deverão ser utilizadas para o transporte dos produtos resfriados, caixas isotérmicas providas de substância refrigerante, tomando-se as medidas necessárias para que não haja contato entre a água de condensação e o queijo.

CAPITULO XIII

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

CONTROLE DE ALIMENTOS

Art.71.º Deverão ser empregadas metodologias apropriadas de avaliação dos riscos de contaminação dos alimentos nas diversas etapas de produção.

CAPITULO XIV

DA HABILITAÇÃO

Art. 72º Todo estabelecimento de produtor artesanal ou de agricultor familiar objeto deste decreto deverá ser habilitado pelo órgão de controle sanitário competente, no âmbito de sua atuação.

§ 1º O documento de habilitação será aquele expedido pelo órgão de controle sanitário para a prática da produção de alimentos.

§ 2º Todo alimento produzindo só poderá ser entregue à venda devidamente rotulado, conforme legislação.

§ 3º Os alimentos de registro obrigatório atenderão à legislação específica que rege o assunto.

§ 4º No caso de alimentos dispensados de registro, cabe ao produtor artesanal ou agricultor familiar informar a associação ou cooperativa, e a mesma notificar à autoridade competente os alimentos que serão produzidos.

Art. 73º Está sujeito à habilitação o estabelecimento individual ou coletivo de produtor artesanal ou de agricultor familiar filiados à associação ou cooperativa incluída mediante credenciamento no SEMAPA/SIM.

Art. 74º O pedido de habilitação do estabelecimento será instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento do produtor artesanal ou do agricultor familiar dirigido à autoridade competente do órgão de controle sanitário, com a assinatura do representante legal da associação ou cooperativa, solicitando à habilitação do estabelecimento.

II - cópia de laudo de avaliação técnica do estabelecimento;

III - cópia do comprovante de inscrição ao PRONAF;

IV - outros documentos que forem julgados necessários pelo órgão de controle sanitário, dentro de sua área de atuação.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

Art.75° Da habilitação deverá constar, entre outras informações, o nome do produtor artesanal ou do agricultor familiar, o nome da associação ou da cooperativa a que está filiado, o endereço do local de produção, o endereço do produtor, as categorias de produtos que está autorizado a produzir e as atividades autorizadas.

Art. 76° A habilitação é válida por um ano, renovável por períodos iguais e sucessivos, devendo ser requerida sua renovação trinta dias antes do término de sua vigência.

Art. 77°. O produtor artesanal ou agricultor familiar deverá requerer nova habilitação à autoridade competente do órgão de controle sanitário, quando houver:

I - acréscimo de alimentos de categorias diferentes ou mudança na categoria de alimentos produzidos;

II - alteração das atividades;

III - alteração de endereço;

IV - alteração de titular;

Art. 78°. Cada produtor artesanal ou agricultor familiar deverá ser habilitado individualmente ainda que utilize a unidade coletiva de produção.

CAPÍTULO XV

EMISSÃO DO SELO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 79°. O selo de Inspeção Municipal só será emitido após todas as adequações do estabelecimento e garantia de qualidade do produto ofertado.

§1° A inspeção do estabelecimento será realizada periodicamente, a critério do SIM;

§ 2° Será obrigatória a prestação de contas, por meio de relatórios mensais, ao SIM de toda produção e venda de produtos.

CAPÍTULO XVI

DOS ÓRGÃOS DE CONTROLE SANITÁRIO

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

Art. 80º. Aos órgãos de controle sanitário, sem prejuízo das responsabilidades próprias de sua competência legal, cabem as seguintes responsabilidades:

I - Serviço de Inspeção Municipal cabe:

a) analisar e deferir ou indeferir o requerimento de cadastramento produtor artesanal ou agricultor familiar;

b) proceder à avaliação do Sistema de Controle de Qualidade, que envolve as práticas de fabricação, o controle dos aspectos críticos, o padrão de identidade e qualidade do produto e os dizeres da rotulagem do produto;

c) conceder a habilitação;

d) encaminhar parecer favorável à expedição do número de habilitação;

e) manter registro de dados referentes aos produtores e às cooperativas ou associações sob sua jurisdição, disponibilizando-os para os órgãos superiores;

f) informar à cooperativa ou associação sobre qualquer irregularidade que houver com os produtos de seus associados, instaurando e instruindo, quando for o caso, processos administrativos dentro de sua área de competência;

g) impor e executar penalidades, no âmbito de sua competência;

h) determinar as medidas corretivas;

i) solicitar cancelamento da habilitação do produtor;

j) efetuar outras atividades inerentes ou relacionadas à inspeção e fiscalização.

II - à Secretaria de Estado de Saúde e ao Instituto Mineiro de Agropecuária cabem:

a) definir e manter sistema de informação integrado e com informações disponíveis para os órgãos executores;

b) coordenar o sistema de controle de alimentos elaborados por produtores artesanais ou agricultores familiares, no âmbito de sua atuação;

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

- c) expedir a habilitação, quando for o caso;
- d) cancelar a habilitação;
- e) instaurar e instruir processo administrativo, quando for o caso;
- f) impor e aplicar penalidades e medidas corretivas, quando for o caso;
- g) efetuar outras atividades inerentes ou relacionadas com a inspeção e fiscalização.

CAPÍTULO XVII

DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES DO PRODUTOR E DO AGRICULTOR

Art. 81º. São direitos do produtor artesanal e do agricultor familiar habilitado:

I - produzir ou manipular alimentos para fins de comercialização;

II - receber orientação técnica e participar de curso de capacitação oferecido por órgão ou entidade estadual ou municipal de fomento, por meio de projeto ou programa criado para a implementação do disposto neste decreto;

II - receber tratamento simplificado quanto às obrigações administrativas, tributárias e creditícias, nos termos do art. 179 da Constituição da República;

Art. 82º. Constituem obrigações do produtor artesanal e do agricultor familiar habilitado para produzir e manipular:

I - responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos que produz;

II - produzir alimentos seguros, em conformidade com os regulamentos técnicos e com a tecnologia avaliada e aprovada pelo órgão de controle sanitário competente;

III - promover ações corretivas imediatas, sempre que forem detectadas falhas no processo produtivo ou no produto;

IV - capacitar-se para produzir ou manipular alimentos;

V - solicitar prévia autorização do órgão de controle sanitário competente para alterar o processo de produção ou manipulação do alimento,

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

modificar seu nome, seus componentes ou os dados constantes no registro ou na dispensa do registro;

VI - fornecer aos órgãos de controle sanitário dados sobre os serviços, as matérias-primas e as substâncias utilizadas, os processos produtivos, as práticas de fabricação, os registros de controle de qualidade e sobre os produtos e subprodutos elaborados;

VII - colaborar com os órgãos de controle sanitário no exercício de suas atribuições de fiscalização;

VIII - observar as condições sanitárias e de higiene do estabelecimento e dos empregados, bem como dos equipamentos e utensílios utilizados na produção e na manipulação de alimentos;

IX - cumprir as determinações legais e regulamentares de promoção e proteção da saúde, bem como os atos emanados dos órgãos de controle sanitário que visem à aplicação da legislação sanitária.

PARÁGRAFO ÚNICO. O registro e a dispensa do registro de produto a que se refere o inciso V obedecerão ao disposto na legislação.

CAPÍTULO XVIII

DAS OBRIGAÇÕES DAS ASSOCIAÇÕES E COOPERATIVAS

Art. 83º. Incumbe à associação ou cooperativa a que se filiar o produtor artesanal ou agricultor familiar:

I - atender ao pedido de filiação do interessado, desde que este cumpra os requisitos previstos em lei e atenda às normas da Associação ou Cooperativa;

II - realizar a auditoria de estabelecimento de produtor artesanal ou de agricultor familiar com o objetivo de verificar se os métodos de produção estão em conformidade com os requisitos legais pertinentes;

III - comunicar aos órgãos de controle sanitário competentes, no prazo máximo de dez dias, contados da ocorrência:

a) a mudança de responsável técnico, de nome ou de endereço do estabelecimento, e da alteração de sua capacidade administrativa e operacional;

b) a exclusão de associado ou cooperado;

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

c) a identificação, durante o processo de avaliação técnica de seus filiados, de irregularidade que possa comprometer a qualidade do produto;

IV - zelar para que filiados inabilitados não comercializem produtos;

V - manter cadastro atualizado de produtor artesanal e de agricultor familiar, e facultar seu acesso aos órgãos de controle sanitário competentes;

VI - cumprir com as obrigações tributárias relativas ao ICMS em nome dos filiados, especialmente da inscrição estadual, da emissão de documentos fiscais, da escrituração, do envio dos demonstrativos periódicos e pagamento do imposto;

VII - viabilizar a capacitação e treinamento de seus filiados para a produção e manipulação dos produtos;

VIII - cumprir toda e qualquer determinação legal e regulamentar pertinente à saúde pública e que for relacionada com sua atividade; e

IX - cumprir com as demais obrigações tributárias e previdenciárias.

CAPÍTULO XIX

DAS VEDAÇÕES

Art. 84º. É vedado às associações e cooperativas e a seus associados:

I - fazer funcionar estabelecimento sem a habilitação prevista em lei;

II - produzir, transformar, manipular, embalar, reembalar, rotular, transportar, comercializar ou ceder produtos a título gratuito em descumprimento à legislação pertinente;

III - reaproveitar vasilhame de saneante ou congêneres, ou que tenha originalmente acondicionado produto nocivo à saúde, para embalagem de alimentos e bebidas para comercialização;

IV - fazer propaganda de produtos alimentícios em desacordo com o legalmente aprovado em registro do estabelecimento.

CAPÍTULO XX

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

DAS INFRAÇÕES

Art. 85º. As infrações serão apuradas por meio de processo administrativo, que se iniciará com a lavratura de auto de infração que especifique as circunstâncias atenuantes, agravantes e lesivas do ato infrator, com referência à saúde pública, para fins de graduação e cominação da pena.

Art. 86º. Considera-se infração sanitária a desobediência ou a inobservância das normas previstas em lei e neste decreto.

Art. 87º A infração sanitária é imputável a quem, por ação ou omissão, deu-lhe causa ou para ela concorreu.

PARÁGRAFO ÚNICO. Não se caracterizará infração quando a causa determinante da avaria, deterioração ou alteração do produto decorrer de força maior, de eventos naturais ou de circunstâncias imprevisíveis.

Art. 88º. No processo administrativo para apuração de infração, serão observados os seguintes prazos:

I - quinze dias, contados da data da ciência da autuação, para que o infrator possa oferecer defesa ou impugnação, em primeiro grau de recurso, contra o auto da infração;

II - quinze dias, contados da data da ciência da decisão condenatória, para o infrator recorrer, em segundo grau de recurso, da decisão condenatória de 2ª instância;

III - cinco dias, contados da data do recebimento da notificação para o pagamento da multa.

CAPÍTULO XXI

DAS PENALIDADES

Art. 89º. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, os infratores ficam sujeitos às seguintes penalidades, seja alternativamente, seja cumulativamente:

I - quando se tratar de produtor artesanal ou de agricultor familiar:

a) advertência;

b) pena educativa;

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

- Municipal;
- c) apreensão do produto;
 - d) inutilização do produto;
 - e) suspensão da venda ou fabricação do produto;
 - f) cancelamento da habilitação;
 - g) cancelamento de registro do produto e Selo de Inspeção

- h) interdição total ou parcial do estabelecimento produtor;
- i) proibição de propaganda do produto.

II - quando se tratar de associação ou cooperativa:

- a) advertência;
- b) pena educativa;
- c) cancelamento do credenciamento e exclusão do CEPAF;
- d) proibição de propaganda;
- e) multa;

§ 1º A pena educativa consiste em:

- I - divulgação, às expensas do infrator, das medidas adotadas para sanar os prejuízos advindos da infração, para esclarecimento do consumidor;
- II - frequência do produtor artesanal ou do agricultor familiar em curso de reciclagem.

§ 2º A multa consiste no pagamento das seguintes quantias:

- I - de R\$100,00 (cem reais) a R\$300,00 (trezentos reais) nas infrações consideradas de natureza leve, em vista de circunstância atenuante;
- II - de R\$301,00 (trezentos e um reais) a R\$600,00 (seiscentos reais) nas infrações consideradas de natureza grave, em vista da ocorrência de uma circunstância agravante;

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

III - de R\$601,00 (seiscentos e um reais) R\$1.000,00 (um mil reais) nas infrações consideradas de natureza gravíssima, em vista da ocorrência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

§ 3º São circunstâncias atenuantes:

I - não ter sido a ação do infrator fundamental para a ocorrência do evento;

II - procurar o infrator, por iniciativa própria, reparar as consequências do ato lesivo à saúde pública que lhe tiver sido imputado;

III - ser o infrator primário;

§ 4º São circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem penuniária;

III - ter a infração consequências calamitosas para a saúde pública;

IV - deixar o infrator, tendo prévio conhecimento das consequências lesivas de seu ato, de tomar as providências de sua alçada tendentes a evitá-lo;

V - ter o infrator agido com intenção de dolo ou fraude, ou com má-fé.

§ 5º Considera-se reincidência a prática de mais de um ato infracional no período de doze meses.

§ 6º A reincidência do mesmo ato infracional sujeita o infrator à penalidade máxima, e sua ocorrência caracteriza a infração como gravíssima.

§ 7º Os valores das multas de que trata o § 2º deste artigo serão atualizados monetariamente, em periodicidade anual, de acordo com o Índice Geral de Preços ao Consumidor - IGP-DI, da Fundação Getúlio Vargas, ou com o índice oficial que vier a substituí-lo.

§ 8º As multas previstas neste artigo serão aplicadas em dobro, em caso de reincidência.

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

§ 9º As multas não quitadas no prazo legal serão inscritas em dívida ativa.

§ 10. As penalidades a que se refere este artigo poderão ser adotadas como medida cautelar, antecedente ou incidente de processo administrativo.

Art. 90º. A medida de interdição cautelar incidirá sobre estabelecimento ou produto quando for constatado indício de infração sanitária que represente risco para a saúde da população.

§ 1º A medida de interdição cautelar, total ou parcial, poderá tornar-se definitiva mediante processo administrativo.

§ 2º A medida de interdição cautelar perdurará até que sejam sanadas as irregularidades objeto da ação fiscalizadora.

CAPÍTULO XXII

DISPÓSICÕES FINAIS

Art. 91º. Normas operacionais complementares, quando necessárias, serão estabelecidas em normativos internos dos órgãos e entidades de que trata este decreto.

Art. 92º. Para o desenvolvimento da produção dos queijos artesanais, o município, diretamente ou por meio de convênios e outros instrumentos congêneres, implementará e manterá, observados o planejamento e a previsão orçamentária, mecanismos que promovam:

I - adequação sanitária e melhoria do rebanho bovino destinado à produção dos queijos artesanais;

II - qualificação técnica e educação sanitária do produtor e do queijeiro;

III - apoio financeiro e incentivo à adequação sanitária dos estabelecimentos de produção;

IV - facilitação da obtenção de financiamentos destinados à melhoria da gestão e dos processos de produção;

V - organização de rede laboratorial adequada às demandas da produção dos queijos artesanais;

Pç. Vicente Paula, 300 – São Vicente - CEP: 39.475-000

Fone/Fax: (38) 3613.8109 – 3613.8146

e-mail: Prefeitura@saojoaodasmissoes.mg.gov.br



Prefeitura Municipal de São João das Missões – MG



CNPJ: 01.612.486/0001-81

VI - pesquisa e desenvolvimento tecnológico voltados para o aprimoramento dos processos de produção e comercialização dos queijos artesanais;

VII - estímulo às práticas associativistas e cooperativistas no âmbito da produção e comercialização dos queijos artesanais;

VIII - campanhas informativas voltadas para o consumidor dos queijos artesanais.

Art. 93º. O SIM poderá credenciar associação ou cooperativa para atuar, em caráter auxiliar, na verificação de conformidade da produção dos queijos artesanais, desde que a organização credenciada cumpra as seguintes condições:

I - tenha aprovado e reconhecido pelo SIM um protocolo local de produção para cada tipo ou variedade de queijo artesanal a ser produzido;

II - delimite área geográfica para cada protocolo local aprovado;

III - mantenha atualizada no SIM relação de produtores de queijo artesanal de seu quadro submetidos a cada protocolo local aprovado;

IV - mantenha quadro técnico habilitado destinado à educação sanitária, à verificação do cumprimento dos protocolos locais aprovados e à manutenção de registros auditáveis de cada membro.

Art. 94º. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 4º - Revogando-se as disposições em contrário este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DE SÃO JOÃO DAS MISSÕES/MG, aos 13 dias do mês de junho de 2019.


JOSÉ NUNES DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal


CARLITO FIGUEIRA DE SOUZA
Secretário Geral