

ESTADO DE MINAS GERAIS
ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DE BAIXA MOGIANA

EDITAIS

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 018, DE 1º DE SETEMBRO DE 2023.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 018, de 1º DE SETEMBRO DE 2023.

Estabelece normas de higiene a serem adotadas pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados ou relacionados junto ao CIMOG e seus colaboradores e dá outras providências

O Presidente do Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o disposto no art. 32, parágrafo único, VI, da Resolução nº 01, de 12 de março de 2021 que “*Aprova o Programa de Serviço de Inspeção Municipal - SIM CIMOG*” e dá outras providências”

RESOLVE:

Art. 1º. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma a atender às normas higiênico-sanitárias e às boas práticas de fabricação, a fim de se que os produtos atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 2º. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições higiênicas antes, durante e após a realização das atividades industriais.
Parágrafo único. Não é permitido, nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos, o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 3º. Os funcionários deverão lavar as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, na saída de sanitários e, durante a manipulação, sempre que necessário.

Art. 4º. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§2º Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM/CIMOG, será exigido controle de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por pessoal capacitado ou por empresa especializada.

§3º É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

§4º O programa de controle às pragas e roedores do estabelecimento deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N.º 368/1997 do MAPA, ou outra norma que venha a substituí-la.

Art. 5º. Os funcionários que trabalhem ou manipulem produtos comestíveis deverão utilizar uniformes apropriados de cor clara, mantidos convenientemente limpos, e que sejam utilizados apenas no estabelecimento.

§1º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto deverão usar uniformes diferenciados por cores.

§ 2º Nos locais de manipulação de alimentos é vedada a realização de refeições, bem como o depósito e/ou guarda de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos à finalidade.

§ 3º É proibido fumar, cuspir, escarrar ou praticar demais atos anti-higiênicos em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 6º. A responsabilidade de implementação dos programas de autocontrole é de responsabilidade do estabelecimento, devendo-se observar as normas específicas de cada produto de origem animal quando se aplicarem.

Art. 7º. O estabelecimento deverá providenciar a lavagem e desinfecção, dos pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 8º. Deverão ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 9º. É vedado o uso de utensílios inapropriados ao processamento, que por sua composição possa causar prejuízos sanitários à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e que reduzam a vida-útil e qualidade microbiológica de produtos usados na alimentação humana.

Art. 10. A inspeção de saúde é exigida para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências.

Parágrafo único. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento, ela deverá ser imediatamente afastada do trabalho.

Art. 11. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com a Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021, ou à norma que vier à substituí-la.

Art. 12. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis deverão ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 13. Não é permitida a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 14. Não é permitida a utilização de qualquer dependência de fabricação dos estabelecimentos como residência.

Art. 15. Sempre que necessário os instrumentos de trabalho deverão ser devidamente higienizados.

Art. 16. É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames.

Art. 17. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 18. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades no ambiente de fabricação e manipulação, salvo quando devidamente uniformizadas e previamente autorizadas pelo estabelecimento.

Art. 19. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Guaxupé – MG, 1º de setembro de 2023.

CUSTODIO RIBEIRO GARCIA

Presidente do CIMOG

Prefeito de São Pedro da União

Publicado por:

Marco Antonio Godoy

Código Identificador:01B16A39

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios Mineiros
no dia 05/09/2023. Edição 3595

A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita
informando o código identificador no site:

<https://www.diariomunicipal.com.br/amm-mg/>