

CHECK – LIST INFRAÇÕES EM ESTABELECEMENTOS DE MEL E CÊRA DE ABELHAS
LEI ESTADUAL 8.534 DE 19/11/1992
DECRETO ESTADUAL 3.748 DE 12/07/1993

() ARTIGO 17:

() **Parágrafo 1º:** deverão os referidos servidores bem como os proprietários dos estabelecimentos, serão portadores de carteira de saúde renovada semestralmente.

() **Parágrafo 2º:** s servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir carteira funcional quando convidados a se identificar.

() ARTIGO 27:

() I - "Apiário", é o estabelecimento destinado à produção, extração, classificação, estocagem e industrialização de mel, cêra e outros produtos das abelhas, limitado à produção das colméias do seu proprietário ou associados, que deverá ser compatível com sua capacidade instalada.

() II - "Entrepasto de Mel e Cêra de Abelhas", é o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cêra de abelhas.

() ARTIGO 30:

() II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica;

() III - possuir pisos convenientemente impermeabilizados, de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

() IV - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral até 2m (dois metros) de altura, no mínimo, e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos de cor clara e em casos especiais, a juízo da SAA, com outro material por ela aprovado;

() V - possuir forro de material adequado a limpeza em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

() VI - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por paredes das destinadas ao preparo de produtos não-comestíveis;

() VII - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas de produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria de azulejo branco ou mármore;

() VIII - dispor de caixas, bandejas ou quaisquer outros recipientes, de aço inoxidável ou plástico rígidos atóxicos, ou tanques, segundo sua finalidade, que podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de azulejos de cor clara;

() IX - dispor de rede de abastecimento de água para atender às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água;

() X - dispor de água fria e quente abundantes, em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos, como de subprodutos não-comestíveis;

() XI - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações;

() XII - dispor de rouparia, vestiários, banheiros privadas, mictórios e demais dependências necessárias em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo, isolados e afastados das dependências;

() XIII - possuir pátios e ruas pavimentados, bem como áreas destinadas à secagem de produtos;

() XIV - dispor de sede para a inspeção estadual, arquivos, vestiários, banheiros;

() XV - possuir janelas basculantes e portas de fácil abertura, providas de telas móveis à prova de moscas;

() XVI - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras suficiente segundo a finalidade e capacidade do estabelecimento;

() XVII - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construídas de concreto armado, alvenaria ou metal, providas de corrimão. As escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;

() XIX - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos;

() XXI - possuir refeitórios convenientemente instalados de acordo com a legislação;

() XXII - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

() XXIII - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras.

() **ARTIGO 36:**

Os estabelecimentos destinados ao mel e cêra de abelhas, devem:

() I - dispor de dependência de recebimento;

() II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

() **ARTIGO 37:**

Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

() **Parágrafo Único:** é proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, caixas, bandejas, mesas, tanques, carros-tanque e outros) com angulosidades e frestas;

() **ARTIGO 38:**

A SAA, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras;

() **ARTIGO 41:**

A construção do estabelecimento deve obedecer as exigências previstas na legislação estadual de ordem sanitária e industrial;

A SAA, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras;

() **ARTIGO 44:**

Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por tempo superior a 1 ano, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências e equipamentos

() **ARTIGO 48:**

Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados a alimentação humana, a água de abastecimento deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos

() **ARTIGO 49:**

Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos.

() **ARTIGO 59:**

Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado pode ser vendido ou arrendado sem que seja efetuada a devida transferência de registro e relacionamento;

() **ARTIGO 62:**

Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, da realização dos trabalhos industriais e, depois deles, as águas servidas e residuais terão destino conveniente, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente.

() **ARTIGO 63:**

O maquinário, carros, tanques, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados, usando-se as denominações comestíveis e não-comestíveis.

() **ARTIGO 64:**

Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na Indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela S.A.A.

() **ARTIGO 65:**

Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Estadual. Não é permitido para os fins deste artigo o emprego de produtos biológicos.

() Parágrafo Único: É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos.

() ARTIGO 66:

O pessoal que manipula produtos condenados, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados.

() ARTIGO 67:

É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

() ARTIGO 68:

É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos, bem como praticar qualquer ato que transgrida as normas de higiene.

() ARTIGO 69:

Os pisos e paredes de depósito de resíduos industriais devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pela S.A.A.

() ARTIGO 70:

As calxas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente limpas.

() ARTIGO 71:

Os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza, durante a fabricação, no embarque ou nos transportes.

() ARTIGO 72:

É proibido empregar na coleta embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana vasilhame de cobre, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio.

() ARTIGO 73:

Funcionários portadores de dermatoses de doenças infecto-contagiosas, repugnante e de salmonelas, serem imediatamente afastado do trabalho, cabendo a Inspeção Estadual comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

() ARTIGO 74:

Os continentes já usados, condenana-se os que, não forem julgados em condições de aproveitamento.

() Parágrafo Único: não é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não-comestíveis.

() ARTIGO 75:

É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

() ARTIGO 76:

Não é permitido residir no corpo dos edifícios.

() ARTIGO 77:

Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

() Parágrafo Único: os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamento.

() ARTIGO 78:

As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

() ARTIGO 80:

Nas dependências a juízo da SAA é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas e outros utensílios.

() ARTIGO 81:

() II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

() VI - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Estadual, para seu uso exclusivo;

() VII - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

() X - fornecer instalações e reativos necessários, a juízo da Inspeção para análise das matérias-primas ou produtos no laboratório

() XI - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e seu destino;

() XII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

() ARTIGO 83:

Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, fornecidos pela S.A.A, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios;

() ARTIGO 750:

Recipientes usados só podem ser reaproveitados para envase, quando absolutamente integros, perfeitos e higienizados;

() ARTIGO 752:

Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados;

() ARTIGO 763º

Os rótulos ou carimbos de Inspeção Estadual devem sempre referir-se ao estabelecimento produtor mesmo quando excepcionalmente, a juízo da S.A.A., sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizados.

() ARTIGO 786º

O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.E." e, conforme o caso, as palavras "Inspeccionado" ou "Reinspeccionado", tendo na parte superior a palavra Estado de Santa Catarina ou SC, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Estadual, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

() ARTIGO 790º

Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pela S.A.A.

() ARTIGO 802º

Nenhum produto de origem animal pode entrar em fábrica com SIE, sem que seja identificado com registro de outro estabelecimento com SIE ou SIF.

() VI - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Estadual, para seu uso exclusivo;

() VII - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

() XI - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e seu destino;

() XII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

() ARTIGO 809º

Os produtos de origem animal saídos dos estabelecimentos e em trânsito só terão livre curso quando estiverem devidamente rotulados e conforme o caso, acompanhados de certificado sanitário expedido em modelo próprio, firmado por servidor autorizado.

() ARTIGO 818º

Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos. () **ARTIGO 802:**

Nenhum produto de origem animal pode entrar em fábrica com SIE, sem que seja identificado com registro de outro estabelecimento com SIE ou SIF.