

denominação de que se trata de produto artesanal.

Parágrafo único. O Rótulo da embalagem deverá conter todas informações previstas em legislações específicas vigentes.

Seção VII
Do Transporte

Art. 15. O transporte dos produtos artesanais será realizado em veículos ou compartimentos de carga que deverão garantir a sua integridade, da embalagem e as condições higiênico-sanitárias.

§ 1º Os veículos ou compartimentos de carga destinados ao transporte deverão possuir estrutura interna lisa, constituída de material atóxico e que facilite a sua limpeza e sanitização, devendo todas as suas estruturas ser mantidas em bom estado de conservação.

§ 2º O veículo ou compartimento de carga deverá ser compatível com a natureza dos produtos, de forma a preservar as condições tecnológicas e temperaturas de armazenamento declaradas nos rótulos.

CAPÍTULO V
DA FISCALIZAÇÃO

Art. 16. A inspeção e fiscalização dos estabelecimentos e produtos artesanais serão realizadas periodicamente pelo Serviço de Inspeção Oficial ao qual o estabelecimento estiver vinculado, de acordo com o regulamento específico para cada tipo de produto.

§ 1º A infração às disposições desta Lei e de seus regulamentos importará na aplicação das sanções previstas na legislação vigente.

§ 2º As penalidades a serem aplicadas pelos Serviços de Inspeção Oficiais não isentam o produtor artesanal das responsabilidades civis e penais.

CAPÍTULO VI
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 18. O estabelecimento de produtos artesanais registrados no serviço oficial, deverá atender as exigências técnicas e higiênico – sanitárias fixadas pela IAGRO, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a inocuidade e qualidade dos alimentos nele processado.

Art.19 A IAGRO expedirá os atos complementares necessários a execução desta Portaria.

Campo Grande, 19 de novembro de 2019.

DANIEL DE BARBOSA INGOLD
Diretor-Presidente

PORTARIA/IAGRO/MS N.º 3.632 DE 19 DE NOVEMBRO DE 2019

Estabelece Normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências.

O DIRETOR-PRESIDENTE DA AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA SANITÁRIA ANIMAL E VEGETAL-IAGRO, no uso de suas atribuições legais,

Considerando a Portaria IAGRO nº 3537 de 07 de dezembro de 2015 que estabelece o uso de legislações de instâncias superiores para o desenvolvimento das atividades normais do SIE.

Considerando a Portaria IAGRO nº 3571 de 14 de julho de 2017 que estabelece a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos no Estado de Mato Grosso do Sul, destinados ao consumo, e sobre matérias correlatas.

Considerando a Lei Federal nº 13.680 de 14 de junho de 2018 que estabeleceu o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

Considerando a Lei Federal nº 13.860 de 18 de julho de 2019 a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.

Considerando o Decreto Federal nº 9.918 de 18 de julho de 2019 onde regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

Considerando o Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), estabelecido pela Instrução Normativa nº 10, de 03 de março de 2017;

Considerando a Resolução/SEMAGRO nº 686 de 18 de novembro de 2019 que estabelece requisitos e diretrizes, para registro no Serviço de Inspeção, de Produtos Artesanais de Origem Animal e para a obtenção do selo ARTE.

Considerando a Portaria IAGRO nº 3.631, de 19 de novembro de 2019 que estabelece as Normas sobre a produção e a comercialização dos produtos alimentícios de origem animal, produzidos de forma artesanal no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências.

R E S O L V E:

Art.1º Ficam aprovadas normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado de Mato Grosso do Sul.

Art.2º A Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal do Estado do Mato Grosso do Sul, concederá registro às queijarias quando seus projetos de construção forem aprovados por essa Divisão e após análise de vistoria.

§ 1º O Serviço de Inspeção Estadual poderá conferir, por meio de auditoria, equivalência de Serviços de Inspeção Municipais ou de Consórcios ao SIE Artesanal - Selo Arte, para fins de habilitação sanitária e fiscalização de queijos artesanais.

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art.3º Entende-se por Queijo Artesanal o produto fabricado em pequena escala a partir do leite obtido de animais sadios, beneficiado no estabelecimento de origem, de acordo com os processos tradicionais que lhe confira consistência, coloração e sabor próprios, seguindo Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade específicos estabelecidos para cada tipo e variedade.

Art.4º Entende-se por Queijarias o estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam a presente Norma, destinado exclusivamente à produção de queijo artesanal, para o beneficiamento do leite obtido no seu estabelecimento rural ou de terceiros. A Queijaria deverá possuir tamanho máximo de 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados).

Art.5º Entende-se por Instalações tudo que diz respeito ao setor de construção civil, de recepção, sala de beneficiamento e industrialização, sistemas de frio, expedição, e outras instalações.

Art.6º Entende-se por Equipamentos tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios necessários para a industrialização do leite para a obtenção do queijo artesanal.

Art.7º Entende-se por Boas Práticas de Fabricação o conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas queijarias a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos e demais legislações vigentes.

Art.8º Entende-se por Boas Práticas Agropecuárias as práticas de manejo, sanidade e higiene adotadas durante todo o processo de produção do leite para a obtenção de um produto adequado ao consumo e que reduzam a possibilidade de transmissão de agentes infecciosos.

Art. 9º Entende-se por Maturação a etapa do processo de produção do queijo, na qual ocorrem alterações físicas, químicas e sensoriais, relacionadas ao processo de amadurecimento, e necessárias para a definição da identidade do produto;

Art. 10 Entende-se por Tratamento térmico simples o aquecimento, a termização e a pasteurização lenta do leite cru;

Art. 11 Entende-se por RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade) o ato de competência do Estado, que reconhece a produção de queijo artesanal (tradicional ou inovação) e estabelece a identidade e os requisitos mínimos de qualidade para cada tipificação;

Art. 12 Entende-se por Rótulo a inscrição, a legenda, a imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do queijo artesanal destinado ao comércio, com vistas à identificação e especificação do produto;

Art. 13 O queijo é um dos símbolos da identidade sul matogrossense e sua produção artesanal e tradicional deve ser reconhecida e protegida pela administração pública estadual.

§ 1º A produção artesanal do queijo é forma de agregação de valor à produção leiteira, que pode orientar-

se pela cultura regional, pelo emprego de técnicas tradicionais ou por inovações técnicas que garantam ao produto a aparência e o sabor específicos do tipo de queijo artesanal.

§ 2º Podem constituir a fórmula dos queijos artesanais: matéria-prima (leite cru), condimentos naturais, corantes naturais, coalhos/coagulantes, cloreto de sódio ou outro produto natural que exerça a mesma função, fermentos e outras substâncias de origem natural, permitindo-se a utilização de aditivos descritos nas receitas originais e devidamente especificados no RTIQ.

Art. 14 Os produtos artesanais devem cumprir os parâmetros microbiológicos da legislação vigente.

TÍTULO II

DA SANIDADE DO REBANHO, DAS BOAS PRÁTICAS, DOS REQUISITOS DE ESTRUTURA FÍSICA, DEPENDÊNCIAS E DO PROCESSO DE PRODUÇÃO.

CAPÍTULO I

DA SANIDADE DO REBANHO E DAS BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS NA PRODUÇÃO DE LEITE DESTINADO À PRODUÇÃO ARTESANAL

Art. 15 - São condições para a produção dos queijos artesanais, visando assegurar a qualidade e a inocuidade dos produtos:

I. A elaboração de produtos lácteos artesanais a partir de leite cru fica restrita a estabelecimentos situados em propriedade rural certificada como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT);

II. Manter vacinação obrigatória contra febre aftosa e brucelose conforme preconiza as legislações sanitárias vigentes;

III. Aquisição de animais com status sanitário negativo para as enfermidades supracitadas, observando os procedimentos estabelecidos pelo PNCEBT.

IV. A sanidade do rebanho leiteiro deve ser atestada por médico veterinário, de acordo com as orientações prescritas na Instrução Normativa nº 10/2017, sempre que requisitada pelas autoridades sanitárias.

V. Todo rebanho deverá ser identificado individualmente com marca a fogo, brinco, tatuagem ou outro método definido pelo serviço oficial.

VI. Haver controle de mastite, com a realização de exames para detecção de mastite clínica, subclínica diária e exames laboratoriais como análise do leite para composição centesimal, contagem de Células Somáticas (CCS) e Contagem de Bactérias (CBT) com periodicidade mínima em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 77 de 26 de novembro de 2018 ou outra que venha a substituí-la;

VII. Controle parasitológico e de outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite.

VIII. Realizar boas práticas de ordenha e de fabricação;

IX. Ter controles que garantam a qualidade da água utilizada nas atividades, podendo ser o controle público da água, quando esta for fornecida pela empresa de distribuição de água.

Art. 16 O leite utilizado na fabricação de queijos produzidos de forma artesanal deverá ser obtido de animais:

I. Que se apresentem clinicamente sãos e em bom estado de nutrição;

II. Que não estejam no período final de gestação ou na fase colostrar;

III. Que não apresentem quaisquer sintomas de doenças no aparelho genital ou lesões no úbere e tetos, febre, infecções generalizadas, enterites com diarreia;

IV. Que não tenham sido tratadas com substâncias nocivas à saúde humana, transmissível por intermédio do consumo de leite, salvo se respeitado o período de carência estabelecido para o produto;

IV. Que estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário, atentando-se, também, para o período de carência recomendado pelo fabricante.

VI. Que não utilize substâncias estimulantes de qualquer natureza com o intuito de provocar aumento de secreção láctea.

Art. 17 Os animais devem ser regularmente avaliados para detectar sinais de injúrias ou doenças, sendo que os animais doentes devem ser isolados e tratados rapidamente, devendo ser mantidos registros escritos de todos os tratamentos dos animais.

Art. 18 O estabelecimento rural deve possuir programa de controle de pragas e roedores.

Art.19 O estabelecimento rural deve manter, por um período mínimo de 03 anos, registros auditáveis de ocorrências de doenças, de uso de produtos de uso veterinário e defensivos, dos testes de brucelose e tuberculose, e das vacinações.

Art.20 Os estabelecimentos rurais devem comprovar o atendimento das Boas Práticas Agropecuárias, mesmo quando o leite for submetido ao tratamento térmico.

CAPÍTULO II DOS INSUMOS

Seção I Da Água de Abastecimento

Art. 21 A água utilizada na queijaria e na ordenha deve ser de boa qualidade, canalizada e em volume compatível com a demanda do processamento e das dependências sanitárias.

§ 1º A água pode ser proveniente do sistema público ou de nascente protegida, de cisterna revestida e protegida do meio exterior, ou de poços semi-artesianos e artesianos.

§ 2º A água utilizada deve ser canalizada desde a fonte até os reservatórios, os quais devem ser tampados e protegidos de qualquer tipo de contaminação.

§ 3º Os reservatórios de água devem ser higienizados semestralmente ou sempre que necessário.

§ 4º A água utilizada na produção do queijo artesanal deve ser submetida a análise microbiológica, e físico-química, de acordo com a frequência e parâmetros vigentes na Portaria/IAGRO, nº. 2796, de 22 de maio de 2013.

§ 5º A água deve ser clorada.

Art. 22 O estabelecimento rural deve manter, por no mínimo três (03) anos, registros auditáveis das análises de qualidade da água.

Seção II Do Leite

Art. 23 O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha e transporte do leite até a queijaria artesanal.

§ 1º Quando se tratar da utilização de leite fresco, a produção do queijo artesanal deve ser iniciada até 120 (cento e vinte) minutos após o início da ordenha.

§ 2º Quando se tratar da utilização de leite refrigerado, o mesmo deve atingir uma temperatura inferior a 7º C (sete graus Celsius), em um período de até 3 (três) horas após o início da ordenha.

§ 3º Permite-se o acondicionamento do leite em vasilhames de material atóxico e seu armazenamento em geladeira.

§ 4º Considerando a proximidade dos estabelecimentos rurais fornecedores de leite, o seu transporte pode ser realizado em latões, desde que seja respeitado o período máximo de processamento do leite pela queijaria artesanal, estabelecidos nos §§ 1º e 2º deste artigo.

§ 5º Todo leite deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação.

Art. 24 O leite deve ser armazenado fora da área de ordenha. A área de armazenamento do leite deve ser limpa, sem acúmulo de lixo e entulho, produtos diversos, substâncias químicas fora de uso, ração animal e ter mecanismos que impeçam acesso de animais.

Art. 25 O leite dos estabelecimentos rurais que fornecem matéria-prima para as agroindústrias artesanais, com produção própria ou não, deve-se realizar análises mensais do leite cru, a título de monitoramento das Boas Práticas Agropecuárias implementadas, na Rede Brasileira da Qualidade do Leite - RBQL, para contagem de células somáticas e contagem bacteriana total, tendo como referência os parâmetros estabelecidos na legislação vigente.

Art. 26 O estabelecimento rural deve manter, por no mínimo três (03) anos, registros auditáveis das análises de qualidade do leite.

CAPÍTULO III DOS CURRAIS E SALA DE ORDENHA

Art. 27 O estabelecimento rural fornecedora do leite deve dispor de curral de espera e sala de ordenha, obedecendo a preceitos mínimos de construção, higiene e bem-estar animal.

Art. 28 A sala de ordenha deve dispor de:

I - Sistema de aquecimento de água, quando utilizar tubulações para transferência de leite, para adequada

higienização dessas tubulações;

II - Pontos de água em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene, durante e após a ordenha;

III - Piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material apropriado, com declive suficiente de modo a permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos;

IV - Pé direito adequado à execução dos trabalhos e coberturas de material apropriado que permitam a proteção adequada das operações, e ofereçam boa ventilação e conforto térmico para os trabalhadores e para o animal.

CAPÍTULO IV DOS REQUISITOS DO PROCESSO DE PRODUÇÃO

Art. 29 O Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ para cada tipo de queijo artesanal deve ser elaborado por equipe multidisciplinar formada por produtores requisitantes envolvidos, ou seus representantes, além de pesquisadores e profissionais especializados no tema, e deve ser submetido a aprovação pelo órgão governamental competente.

§ 1º O período de maturação dos queijos artesanais, quando estabelecido em regulamento técnico específico para cada tipo de queijo, deve ser definido mediante comprovação laboratorial que assegure a qualidade higiênico-sanitária do produto.

§ 2º É permitida a realização do processo de maturação do queijo em ambiente climatizado ou em temperatura ambiente.

§ 3º É permitida a realização do processo de maturação do queijo em tábuas de madeira, desde que mantidas devidamente limpas e higienizadas.

§ 4º Às queijarias que realizem a maturação em temperatura ambiente, após análise de risco realizada pelo Serviço de Inspeção, poderão ter a permissão de realização do processo de maturação e embalagem no mesmo ambiente de produção, ficando também dispensadas de possuírem ambientes para estocagem e almoxarifado, desde que obedeçam a um fluxo de produção que não propicie contaminação cruzada e que possuam locais adequados para o armazenamento de insumos diários.

Art. 30 A Queijaria deve possuir programa de controle de pragas e roedores.

CAPÍTULO V DA ESTRUTURA FÍSICA E DEPENDÊNCIAS

Art. 31 Para que seja concedido o registro o estabelecimento deverá apresentar o perfil agroindustrial de pequeno porte constando o conjunto de informações de ordem técnica, incluindo características quantitativas e qualitativas das instalações, equipamentos e dos produtos, plantas e layout, que servem de referência para a elaboração e a aprovação do projeto do futuro empreendimento agroindustrial.

Art. 32 A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, recomendando-se um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição. Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a saída de produtos acabados.

Art. 33 A queijaria deverá ser localizada em área distante de fontes produtoras de mau cheiro que possam comprometer a qualidade do leite e/ou Queijo Artesanal, com iluminação natural ou artificial que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos.

Art. 34 Deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

Art. 35 A construção da queijaria deverá ser em alvenaria ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção e poderá ser instalado junto a estábulo ou local de ordenha, desde que não exista comunicação direta entre a queijaria e o local de ordenha.

Art. 36 A queijaria artesanal deve dispor de ambientes adequados para a recepção do leite, higienização de mãos e calçados, fabricação, maturação, embalagem, estocagem e expedição dos produtos, vestiário e sanitário para os trabalhadores e de armazenamento de materiais de limpeza, embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos.

I. Em queijaria contígua ao local de ordenha a passagem do leite deste local para a queijaria deverá ser realizada através de tubulação de material atóxico, de fácil higienização e não oxidável, permanecendo vedada quando em desuso;

II. Em queijaria afastada do local de ordenha, a área de recebimento deverá possuir um local adequado de recepção do leite, de fácil higienização, permitindo sua passagem para a área de fabricação dos queijos. Nesta área também serão efetuadas as operações de controle de qualidade da matéria prima e higienização dos latões;

Art. 37 As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima, beneficiamento, industrialização, câmaras de maturação, armazenagem e expedição, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

Art. 38 Todas as dependências internas e externas deverão dispor de coletores de resíduos, com capacidades suficientes para atender as necessidades diárias, devendo possuir identificação para o fim a que se destinam, providos de tampas acionadas a pedal.

Art. 39 Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios, devendo a queijaria ser delimitada através de cercas, não sendo permitido o acesso de pessoas que não estejam envolvidas na produção de queijos.

Art. 40 Fica permitido o uso de sanitário já existente no estabelecimento rural, quando se tratar de mão de obra exclusivamente familiar, desde que o mesmo não tenha conexão direta com as instalações de produção.

Art. 41 A queijaria deve dispor de laboratório físico químico, quando adquirir leite de outros estabelecimentos rurais, devendo ser equipado para a realização das análises básicas de recepção do leite, tais como: temperatura, alizarol, densidade, acidez titulável, teor de gordura; teor de sólidos totais e não gordurosos e pesquisa de neutralizantes de acidez, pesquisa de reconstituintes de densidade e pesquisa de conservadores.

I. A dispensa de laboratório para queijarias que processam leite exclusivamente de seu estabelecimento rural não desobriga a realização de análises que eventualmente sejam necessárias.

Art. 42 Será disponibilizado o Manual Geral de Orientação para Procedimentos de Construção e Registro de Estabelecimentos produtores de Queijo Artesanal no sítio eletrônico www.iagro.ms.gov.br.

CAPÍTULO VI DOS EQUIPAMENTOS

Art. 43 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 serem fontes de contaminação.

§2º - É proibido o uso de madeira, à exceção das prateleiras de maturação e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados e que sejam passíveis de corrosão por contato.

Art. 44 Permite-se o uso de equipamentos simples, observando-se os riscos sanitários e o volume de produção, considerando-se a multifuncionalidade dos ambientes, respeitando-se as particularidades de cada processo e, quando necessário, o estabelecimento de horários alternados das diferentes operações.

I - As instalações de frio podem ser supridas por câmaras, balcão de resfriamento, refrigerador, congelador, ou outro mecanismo de frio adequado;

II - Quando necessário o aquecimento no processo produtivo, pode ser utilizado fogareiro a gás ou qualquer outra fonte de calor que não ocasione risco sanitário na fabricação do queijo;

III - Podem ser empregadas outras simplificações, desde que não incorram em risco sanitário.

Art. 45 A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, apresentando afastamento mínimo de 0,80 m entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias.

CAPÍTULO VII DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS

Art. 46 Fica instituída a obrigatoriedade de todos envolvidos no processo de obtenção do leite a se submeterem a curso de boas práticas agropecuárias.

Art.47 Deve mantido rigorosamente a limpeza das instalações e equipamentos do estábulo e da queijaria.

Seção I Dos Manipuladores

Art. 48 Todos os manipuladores envolvidos, direta ou indiretamente no processo de produção, devem:

- I. Possuir certificado de conclusão de curso de boas práticas de fabricação;
- II. Fazer exames de saúde com periodicidade anual ou sempre que se fizer necessário;
 - a. A suspeita de que o manipulador apresenta problema de saúde que possa resultar na contaminação dos alimentos, ou que seja portador sã, será impeditiva de seu ingresso em qualquer área de manipulação ou operação com alimentos.
 - b. 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. Manter boas práticas de higiene pessoal;
- III. Manter os uniformes, gorros e calçados devidamente limpos.

Art. 49 No caso da contratação de novos funcionários, esses deverão ser submetidos aos cursos de boas práticas de fabricação e/ou boas práticas de ordenha em um prazo máximo de 30 (trinta) dias.

Art. 50 A responsabilidade da verificação da implantação e cumprimento dos programas mencionados no caput deste artigo é de responsabilidade da queijaria.

Seção II

Requisitos da Higiene do Estabelecimento

Art.51 Nas queijarias, os equipamentos e utensílios, e todas as demais instalações, incluindo os desaguamentos, deverão ser mantidos em bom estado de conservação, as salas secas, isentas de vapor, poeira, fumaça e água residual.

§1º 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.

§2º 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.

§3º - 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.

Art.52 Nas áreas de manipulação de alimentos não deverão ser utilizadas substâncias odorizantes ou desodorantes, evitando-se a mistura de odores.

Art. 53 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.

CAPÍTULO IX DO REGISTRO

Art. 54 São atos autorizativos para a comercialização do queijo artesanal, o registro da queijaria, junto ao Serviço de Inspeção Estadual.

Parágrafo único. O registro a que se refere o "caput" deste artigo deve ser requerido no Serviço de Inspeção Estadual, 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.

Art. 55 A queijaria artesanal deve manter disponível no estabelecimento, para fins de fiscalização, manual de boas práticas de ordenha e fabricação, composto por procedimentos operacionais básicos realizados na ordenha e queijaria, contendo registros mínimos necessários para a rastreabilidade do produto.

Art. 56 A queijaria artesanal deve ter como responsável técnico o médico veterinário registrado Conselho de Regional de Medicina Veterinária de Mato Grosso do Sul.

CAPÍTULO X DA EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO, DO TRANSPORTE E DA COMERCIALIZAÇÃO

Art. 57 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.

Seção I Da Embalagem

Art. 58 O queijo artesanal pode ser comercializado com ou sem embalagem, conforme a característica do produto, desde que permitida a sua rastreabilidade.

§ 1º Constarão do rótulo dos queijos artesanais, no mínimo, as seguintes informações:

- I. Denominação de venda;
- II. O estabelecimento produtor;
- III. A data de validade e o lote;
- IV. O selo do Serviço de Inspeção com o seu respectivo número de registro;
- V. O Selo ARTE, quando for solicitada a concessão, conforme previsto na Lei (Federal) nº 13.680, de 14 de junho de 2018;
- VI. O produtor também deve disponibilizar nos postos de venda ou junto ao queijo, material informativo com as demais informações obrigatórias para o consumidor conforme legislação vigente;

§ 2º Quando o queijo artesanal utilizar embalagem, esta deve ser de material aprovado para uso em alimentos, com a finalidade de protegê-lo de agentes externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações, contendo as informações obrigatórias para o consumidor.

§ 3º Os queijos artesanais poderão ser comercializados 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 – etiqueta de caseína;
- IV – outro meio de identificação estabelecido em regulamento.

Seção II Do Armazenamento

Art. 59. Durante o armazenamento deverá ser exercida inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos Queijos Artesanais aptos para o consumo humano e cumpridas as especificações de rótulo quanto às condições e transporte.

Seção III Do Transporte

Art. 60. O transporte deve ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade, de forma organizada, evitando condições que possam comprometê-los.

§ 1º Durante o transporte da carga de queijo, o veículo não pode ser utilizado para outra finalidade.

§ 2º O veículo utilizado para transporte deve dispor de carroceria fechada e atender boas condições de higiene.

§ 3º Os queijos devem ser acondicionados de forma a evitar sua contaminação ou deformação.

§ 4º Os Produtos que necessitem de refrigeração devem ser transportados nas caixas isotérmicas, juntamente com gelo reciclável e higienizável.

§ 5º Os veículos de carroceria isotérmica devem possuir revestimento interno de material atóxico, não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando necessário, dotados de unidade de refrigeração.

Seção IV Da Comercialização

Art. 61 Fica autorizada, no território do Estado, a comercialização dos queijos artesanais produzidos em queijarias artesanais habilitadas, nos termos desta Lei.

CAPITULO XI Controle de Alimentos

Art. 62 Deverão ser empregadas metodologias apropriadas de avaliação dos riscos de contaminação dos alimentos nas diversas etapas de produção, contidas no presente regulamento.

Art. 63 O controle de qualidade é indispensável, visando o comprometimento e obtenção de documentos auditáveis pelos órgãos fiscalizadores, com periodicidade mensal para o Queijo artesanal;

Art. 64 É da responsabilidade das queijarias, realizar o controle de qualidade dos queijos produzidos pelos seus fornecedores, nos termos da Portaria 146/96-MA, de 07 de março de 1996, especificamente o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos e o Regulamento Técnico Geral para a Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos.

Art.65 Deverão ser enviadas amostras ao laboratório oficial ou credenciadas do serviço de inspeção estadual na frequência mensal a fim de verificar a qualidade e conformidade com o RTIQ do produto.

Parágrafo Único. A critério do órgão de controle sanitário competente, a realização, por este 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.

Art. 66 Constatada a não conformidade nos exames de rotina, o órgão de controle sanitário competente poderá exigir novos exames a juízo do Fiscal Estadual Agropecuário responsável pela inspeção na planta, a expensas do produtor e/ou queijaria, sem prejuízo de outras ações cabíveis já previstas em legislação vigente.

TÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 67 O não cumprimento das normas estabelecidas por esta Portaria implicará na aplicação das sanções previstas pela Legislação Federal e Estadual vigentes.

Art. 68 Esta Portaria entre em vigor na data de sua publicação.

Campo Grande, 19 de novembro de 2019.

DANIEL DE BARBOSA INGOLD
Diretor-Presidente

Companhia de Gás do Estado de Mato Grosso do Sul

A COMPANHIA DE GÁS DO ESTADO DE MS-MSGÁS, por meio do Diário Oficial Eletrônico instituído como veículo oficial de publicação do Estado, conforme a Lei nº 3.394/2007, torna público para conhecimento dos interessados:

EXTRATO DE TERCEIRO ADITAMENTO

PROCESSO ADMINISTRATIVO 119/2018 - Contrato CT-035/2018/03

CONTRATADO: ENGELUGA ENGENHARIA EIRELI.

OBJETO: Alteração da Cláusula Décima Primeira – Da Vigência, visando à renovação do prazo de vigência contratual por adicionais 02 (dois) meses, pelo período de 16/11/2019 a 16/01/2020.

DATA DA ASSINATURA: 14/11/2019

PARTES: Rudel Espíndola Trindade Junior e Rui Pires dos Santos – MSGÁS.
Fábio Marques Ribeiro – ENGELUGA ENGENHARIA EIRELI.

EXTRATO DE QUARTO ADITAMENTO

PROCESSO ADMINISTRATIVO 131/2015 - Contrato C-035/2015/04

CONTRATADO: UNIMED SEGURADORA S.A.

OBJETO: Alteração da Cláusula Segunda – Do Valor e dos Recursos Orçamentários (item 2.1), visando à supressão de 16,23% (dezesesseis vírgula vinte e três por cento) sobre o valor contratado, perfazendo um total negativo de R\$ 18.989,70 (dezoito mil, novecentos e oitenta e nove reais e setenta centavos), passando o valor global de R\$ 116.984,10 (cento e dezesesseis mil, novecentos e oitenta e quatro reais e dez centavos) para R\$ 97.994,40 (noventa e sete mil, novecentos e noventa e quatro reais e quarenta centavos); Alteração da Cláusula Nona – Do Reajuste e da Vigência, (item 9.4), visando à prorrogação do prazo de vigência contratual por adicionais 12 (doze) meses, passando seu término para 01/12/2020.

DATA DA ASSINATURA: 20/11/2019

PARTES: Rudel Espíndola Trindade Junior e Rui Pires do Santos – MSGÁS.
Helton Freitas e Adelson Severino Chagas – UNIMED SEGURADORA S.A.

Departamento Estadual de Trânsito de Mato Grosso do Sul

EDITAL DE NOTIFICAÇÃO

Notificamos os proprietários dos veículos abaixo, a comparecerem nos respectivos locais de recolhimento/apreensão, sendo estes, as Agências de Trânsito abaixo relacionadas, para fins de regularização da documentação, com o consequente pagamento dos encargos devidos, relativo aos veículos recolhidos/apreendidos nos pátios, no prazo de 10 (dez) dias, a contar da publicação desta notificação. O não comparecimento dos proprietários no prazo estabelecido nesta notificação implicará no leilão dos respectivos veículos, na forma da Resolução CONTRAN nº 623, de 06 de Setembro de 2016, e do art. 328, da Lei 9503, de 23/09/97, que institui o Código de Trânsito Brasileiro. Comunicamos que os veículos abaixo descritos poderão ser levados a qualquer modalidade de Leilão, ou seja, para desmontagem, reciclagem ou circulação. Lembramos que mesmo com a licitação, na eventualidade