

os incisos I e III do art. 71 da Constituição do Estado, conforme o disposto no art. 19 da Lei nº 17.201, de 13 de julho de 2017, e no Decreto nº 28.644, de 12 de março de 1986, e de acordo com o que consta nos autos do processo nº SEA 15344/2019,

DECRETA:

Art. 1º Fica concedido auxílio especial a Zilma Machado Carreirão, CPF nº 182.535.397-20, residente no Município de Florianópolis, viúva de ex-combatente da Segunda Guerra Mundial, fixado no valor do salário-mínimo nacional em vigor, conforme o disposto no art. 19 da Lei nº 17.201, de 13 de julho de 2017.

Art. 2º Compete à Secretaria de Estado da Administração, além da gestão e do controle do benefício, o exame prévio e o cumprimento dos requisitos constitucionais e legais de validade do ato administrativo, bem como a observância das limitações decorrentes da programação orçamentária e financeira disponibilizada no cronograma de desembolso de recursos.

Art. 3º As despesas decorrentes da execução deste Decreto correrão por conta das dotações orçamentárias do Estado.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, 21 de novembro de 2019.

CARLOS MOISÉS DA SILVA

Douglas Borba
Jorge Eduardo Tasca

Cod. Mat.: 639640

DECRETO Nº 362, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2019

Regulamenta a Lei nº 17.486, de 2018, que dispõe sobre a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru e adota outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SANTA

CATARINA, no uso das atribuições privativas que lhe conferem os incisos I e III do art. 71 da Constituição do Estado, conforme o disposto na Lei nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018, e de acordo com o que consta nos autos do processo nº SCC 1237/2018,

DECRETA:**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Este Decreto regulamenta a produção e comercialização de queijos artesanais de leite cru no Estado de Santa Catarina.

§ 1º Para os fins deste Decreto, considera-se:

I – queijo artesanal: aquele elaborado com leite cru recém-ordenhado na própria fazenda, beneficiado por meio de métodos tradicionais vinculados ao território de origem, com uso de mão de obra predominantemente familiar, produzido conforme tipo e variedade definidos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), sendo permitida a aquisição de leite de propriedades rurais próximas, desde que sejam atendidas todas as normas sanitárias pertinentes;

II – queijaria: local destinado à produção do queijo artesanal situado em propriedade rural, onde sejam

desenvolvidas as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;

III – métodos tradicionais: etapas do processo de produção do queijo artesanal que mantenham as características histórico-culturais e regionais, respeitadas as boas práticas de fabricação e garantida a segurança alimentar;

IV – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo publicado pela Secretaria de Estado da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural (SAR), que fixa a identidade e as características mínimas de qualidade de produto específico;

V – propriedades rurais próximas: aquelas limítrofes ou não, desde que a distância não interfira na qualidade do leite, que atendam às normas sanitárias pertinentes e idênticas às da propriedade produtora dos queijos;

VI – boas práticas de fabricação: os procedimentos necessários adotados pelos produtores para a obtenção de alimentos inócuos, saudáveis e sãos; e

VII – receitas originais: orientações que auxiliem na elaboração de queijos artesanais e que contenham a formulação do produto (matéria-prima e ingredientes) a partir dos métodos tradicionais.

§ 2º Poderão constituir a fórmula dos queijos artesanais a matéria-prima (leite cru), condimentos naturais, corantes naturais, coalhos/coagulantes, sal (cloro de sódio ou outro que exerça a mesma função), fermentos e outras substâncias de origem natural, sendo permitida a utilização de aditivos descritos nas receitas originais.

**CAPÍTULO II
DA PRODUÇÃO DO
QUEIJO ARTESANAL DE LEITE CRU****Seção I
Dos Requisitos à Produção****Subseção I
Dos Requisitos Sanitários do Rebanho**

Art. 2º A produção de queijo artesanal é restrita à propriedade certificada como livre de brucelose e tuberculose, de acordo com o disposto no Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT).

Art. 3º Para a obtenção do certificado de propriedade livre de brucelose e tuberculose, as propriedades produtoras de queijo artesanal devem:

I – solicitar formalmente a obtenção do certificado à unidade local do serviço veterinário estadual na qual o estabelecimento de criação se encontra cadastrado, conforme modelo fornecido pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC); e

II – obter resultados negativos da presença de tuberculose e brucelose em todo o rebanho bovino e bubalino presente na propriedade, independentemente da finalidade produtiva do animal, após a realização de 2 (dois) testes consecutivos para cada uma das doenças.

§ 1º Os testes deverão ser realizados num intervalo de 6 (seis) a 12 (doze) meses.

§ 2º O segundo teste de brucelose será realizado em laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

§ 3º Para o segundo teste de tuberculose deverá ser realizada a tuberculização a campo paralelamente ao exame de Ensaio de Imunoabsorção Enzimática (ELISA) em soro, realizado na Rede Nacional de Laboratórios

Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária ou na Rede Estadual de Laboratórios Credenciados da Divisão de Apoio Laboratorial da CIDASC.

§ 4º Todos os machos e as fêmeas que tiverem idade igual ou superior a 8 (oito) meses na data do teste do rebanho deverão ser testados para brucelose, excluindo-se os machos comprovadamente castrados.

§ 5º Todos os machos e as fêmeas que tiverem idade igual ou superior a 42 (quarenta e dois) dias na data do teste do rebanho deverão ser testados para tuberculose.

§ 6º Amostras do tanque contendo o leite de todas as vacas em ordenha no dia deverão ser coletadas pelo responsável técnico da propriedade e enviadas ao laboratório da CIDASC para diagnóstico de brucelose, conforme frequência determinada por essa Companhia.

Art. 4º Para que possam ingressar em estabelecimento de criação já certificado ou em processo de certificação como livre de brucelose e tuberculose os animais devem ser procedentes de estabelecimento já certificado como livre dessas doenças ou ser submetidos à realização de 2 (dois) testes de diagnóstico para brucelose e tuberculose, devendo ser cumpridos os seguintes requisitos:

I – o primeiro teste de brucelose deverá ser realizado durante os 30 (trinta) dias que antecedem o embarque e o segundo teste, até 60 (sessenta) dias após o ingresso no estabelecimento de criação de destino, num intervalo mínimo de 30 (trinta) dias entre testes, sendo que os animais deverão permanecer isolados desde o ingresso no estabelecimento até o segundo resultado negativo;

II – o primeiro teste de tuberculose deverá ser realizado durante os 60 (sessenta) dias que antecedem o embarque e o segundo teste, até 90 (noventa) dias após o ingresso no estabelecimento de criação de destino, num intervalo mínimo de 60 (sessenta) dias entre testes, sendo que os animais deverão permanecer isolados desde o ingresso no estabelecimento até o segundo resultado negativo; e

III – os dois testes de cada uma das doenças deverão ter resultado negativo.

§ 1º Caso não seja possível manter os animais isolados no estabelecimento de criação de destino, os dois testes poderão ser efetuados durante os 90 (noventa) dias que antecedem o embarque, num intervalo de 60 (sessenta) a 90 (noventa) dias entre testes.

§ 2º Os testes de tuberculose serão realizados por médico veterinário habilitado.

§ 3º Os testes de brucelose serão realizados por médico veterinário habilitado ou por laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

§ 4º Animais oriundos de propriedade livre, que retomam de aglomerações, ficam excluídos da obrigatoriedade de realização dos testes especificados no caput deste artigo.

Art. 5º O estabelecimento de criação certificado ou em processo de certificação para a condição de livre ou controlado para brucelose e tuberculose fica obrigado a:

I – cumprir as medidas de controle e erradicação da brucelose ou da tuberculose previstas neste Decreto;

II – ter supervisão técnica de médico veterinário habilitado;

III – cumprir as normas estabelecidas pelo sistema de identificação individual dos animais, conforme legislação específica em vigor; e

**Governo do Estado de Santa Catarina**

Governador
Carlos Moisés da Silva

Secretário de Estado da Administração
Jorge Eduardo Tasca

Diretor de Tecnologia e Inovação
Felix Fernando da Silva

Vice-Governadora
Daniela Cristina Reinehr

Secretário Adjunto da Administração
Luiz Antonio Dacol

Gerente do Diário Oficial
Arlene Natália Cordeiro

**Secretaria de Estado da Administração
Diretoria de Tecnologia e Inovação**

Centro Administrativo
Rodovia SC 401 KM 5 nº 4.600
Saco Grande II | CEP: 88.032-000
Florianópolis | SC

CNPJ: 14.284.430/0001-97

SEA
(48) 3665-1400
www.sea.sc.gov.br

DOE
(48) 3665-6267
diariooficial@sea.sc.gov.br
www.doe.sea.sc.gov.br

IV – custear as atividades de controle e erradicação da brucelose ou da tuberculose.

Art. 6º Em caso de descumprimento das normas estabelecidas neste Decreto, os certificados de propriedade livre de brucelose e tuberculose poderão ser cancelados pela CIDASC.

Art. 7º O médico veterinário oficial poderá, em qualquer momento e sem ônus para o proprietário, colher material biológico para testes de diagnóstico para brucelose, bem como acompanhar ou realizar testes de diagnóstico para tuberculose, com o objetivo de verificar e validar a condição sanitária do estabelecimento de criação certificado ou em processo de certificação.

Parágrafo único. Outros testes oficiais de doenças zoonóticas poderão ser solicitados pela CIDASC, conforme legislação estadual em vigor, cujos custos serão arcados pelo proprietário dos animais.

Art. 8º As propriedades rurais onde estão localizadas as queijarias, assim como as propriedades próximas fornecedoras de leite, devem implementar e cumprir as seguintes condições higiênicas-sanitárias da matéria-prima:

I – controle de mastite, com a realização de exames para detecção de mastite clínica e subclínica, incluindo análise do leite da propriedade em laboratório da Rede Brasileira da Qualidade do Leite (RBQL) para composição centesimal, contagem de células somáticas e contagem bacteriana total (CBT), com periodicidade mínima trimestral;

II – boas práticas de ordenha e de fabricação, obrigatoriamente comprovadas por meio de certificado emitido por instituição ou entidade reconhecida pelo órgão de inspeção e fiscalização, incluindo procedimentos relativos ao manejo sanitário da produção animal, ao local de fabricação, ao controle de pragas e vetores, ao controle de água, à higienização de instalações e equipamentos, à qualificação e aos cuidados com higiene de quem realiza as atividades e ao controle de matéria-prima e do produto final;

III – controle de potabilidade da água utilizada nas atividades; e

IV – rastreabilidade de produtos.

§ 1º As queijarias que recebem leite cru de propriedades próximas são responsáveis pela implantação e implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores, com a realização de análises para sua seleção e recepção, garantindo que o produto atenda às especificações dos incisos do *caput* deste artigo, além de assegurar a rastreabilidade da matéria-prima por meio de registros auditáveis.

§ 2º Fica vedado, para qualquer finalidade, o ingresso de leite na propriedade produtora de queijo artesanal que descumpra o disposto nos incisos do *caput* deste artigo.

Subseção II

Do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade

Art. 9º Para cada tipo de queijo artesanal será elaborado um RTIQ.

Art. 10. O RTIQ dos diferentes tipos de queijos artesanais será definido pela SAR, mediante a participação de equipe multidisciplinar, composta por 8 (oito) membros, assim constituída:

I – 2 (dois) membros indicados pela cadeia produtiva, representada pelos produtores dos queijos artesanais;

II – 2 (dois) membros indicados pela CIDASC;

III – 2 (dois) membros indicados pela SAR; e

IV – 2 (dois) membros indicados pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) ou por entidade de pesquisa relacionada ao estudo do produto a ser avaliado.

Parágrafo único. A SAR poderá solicitar a participação de outros entes para compor a equipe, caso julgue necessário.

Art. 11. Os RTIQs terão como objetivo fixar a identidade e os requisitos mínimos de qualidade para cada tipo de queijo artesanal.

Parágrafo único. Padrões técnicos individuais poderão conter disposições mais específicas que, em tais casos, serão aplicadas à variedade individual ou aos grupos de variedades de queijos artesanais.

Art. 12. Quanto aos requisitos físico-químicos, os queijos artesanais são assim classificados:

I – de acordo com a matéria gorda no extrato seco:

a) extragordo: mínimo de 60% (sessenta por cento);

b) gordo: de 45% (quarenta e cinco por cento) a 59,9% (cinquenta e nove vírgula nove por cento);

c) semigordo: de 25% (vinte e cinco por cento) a 44,9% (quarenta e quatro vírgula nove por cento);

d) magro: de 10% (dez por cento) a 24,9% (vinte e quatro vírgula nove por cento); ou

e) desnatados: inferior a 10% (dez por cento);

II – de acordo com o teor de umidade:

a) queijos duros de baixa umidade: máximo de 35,9% (trinta e cinco vírgula nove por cento);

b) queijos semiduros de média umidade: de 36% (trinta e seis por cento) a 45,9% (quarenta e cinco vírgula nove por cento);

c) queijos macios de alta umidade: de 46% (quarenta e seis por cento) a 54,9% (cinquenta e quatro vírgula nove por cento); ou

d) queijos moles de muito alta umidade: não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento); e

III – de acordo com a maturação:

a) queijo fresco: quando está pronto para consumo após a sua fabricação; ou

b) queijo maturado: quando sofreu trocas bioquímicas e físicas necessárias e características do seu tipo e variedade.

Parágrafo único. Cor, consistência, crosta, olhaduras, formato, peso e outros requisitos podem ser definidos no RTIQ de cada tipo e variedade de queijo artesanal.

Art. 13. O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável e estabelecido em RTIQ, será definido mediante comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes.

§ 1º O queijo artesanal tradicionalmente elaborado com leite cru deve ser maturado por período não inferior a 60 (sessenta) dias, sob temperatura superior a 5° C (cinco graus Celsius).

§ 2º O período mínimo de maturação de queijos artesanais poderá ser alterado após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto e previstos nos RTIQs específicos de cada produto.

Art. 14. Quanto aos requisitos microbiológicos, os queijos artesanais estarão sujeitos a análises microbiológicas, cujos parâmetros deverão atender às legislações sanitárias em vigor, as quais deverão avaliar, no mínimo, os microrganismos coliformes termotolerantes/g a 45° C, estafilococos coagulase positiva/g, *Salmonella* sp/25g e *Listeria monocytogenes*/25g.

Parágrafo único. Outras análises microbiológicas podem ser definidas no RTIQ de cada tipo e variedade de queijo artesanal.

Art. 15. Quanto à designação, os queijos artesanais incluirão o nome do tipo e/ou da variedade correspondente, de acordo com suas características especificadas no RTIQ, e quanto à rotulagem, deverá ser respeitado o disposto em legislação específica.

§ 1º No painel principal, será denominado “Queijo Artesanal de Leite Cru” seguido do tipo e/ou variedade e da forma de processamento de acordo com o RTIQ específico.

§ 2º Nos queijos com adição de substâncias alimentícias, condimentos ou outras substâncias aromatizantes

naturais, deverá estar indicado, na denominação de venda, o nome da ou das adições principais, exceto no caso dos queijos em que a presença dessas substâncias constitua uma característica tradicional.

§ 3º Caso o queijo seja produzido com leites de mais de uma espécie animal, deverá estar especificada na lista de ingredientes a porcentagem utilizada de cada um dos tipos de leite.

Art. 16. Quanto à composição, o queijo artesanal poderá ser constituído dos ingredientes mencionados no § 2º do art. 1º deste Decreto.

Art. 17. Quanto ao acondicionamento, os queijos artesanais deverão obedecer aos requisitos físicos, químicos e sensoriais próprios de cada variedade estabelecidos no RTIQ específico.

Parágrafo único. Os queijos artesanais poderão ser acondicionados ou não e, dependendo da variedade a que pertencem, apresentarão envases ou envoltórios bromatologicamente aptos recobrindo a sua casca, aderidos ou não a esta.

Art. 18. Considera-se como data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e dos queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Seção II Dos Insumos

Subseção I Da Água

Art. 19. A água utilizada na queijaria e na ordenha deve ser potável, canalizada e em volume compatível com a demanda do processamento e das dependências sanitárias.

§ 1º A água deverá ser filtrada antes de sua chegada ao reservatório.

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

§ 3º Os reservatórios de água devem ser higienizados, no mínimo, a cada 6 (seis) meses.

§ 4º A água utilizada na produção do queijo artesanal deverá ser submetida à análise microbiológica a cada 6 (seis) meses e à análise físico-química uma vez por ano, de acordo com os parâmetros vigentes e com o seguinte:

I – as amostras de água deverão ser coletadas em pontos nas áreas de produção; e

II – a queijaria deverá apresentar os laudos das análises realizadas que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas da produção e a manutenção da potabilidade desde o recebimento até a sua distribuição.

§ 5º A água deve ser clorada, especialmente quando for constatada contaminação microbiológica, assim como o controle do teor de cloro deve ser realizado diariamente antes de a queijaria entrar em atividade, de acordo com o seguinte:

I – a cloração para obtenção de água potável e o controle de teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade; e

II – a cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

§ 6º Fica permitida a utilização de água sem a realização da cloração desde que se comprove, por análises microbiológicas consecutivas e bimestrais, que a água está livre de contaminação por um período de 6 (seis) meses.

§ 7º Após o período mencionado no § 6º deste artigo, as análises deverão ser realizadas conforme estabelecido no § 4º deste artigo.

§ 8º Na constatação de resultados insatisfatórios referentes ao padrão de potabilidade da água ou a outros fatores de risco à saúde, o órgão oficial poderá determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

Subseção II Do Leite

Art. 20. A propriedade rural em que está situada a queijaria ou que fornece o leite para a queijaria deve dispor de curral de espera e sala de ordenha que obedeçam a preceitos mínimos de construção, higiene e bem-estar animal.

§ 1º O curral de espera das vacas a serem ordenhadas deve ser concretado ou revestido de material que permita a fácil higienização do ambiente, possibilitando condições de drenagem e evitando o acúmulo de água.

§ 2º A sala de ordenha deve dispor de:

I – sistema de aquecimento de água quando utilizar tubulações para transferência de leite, para a adequada higienização dessas tubulações;

II – pontos de água em quantidade suficiente para a manutenção das condições de higiene, durante e após a ordenha, do local, dos utensílios de coleta, do tanque de latões, quando utilizados, das mãos dos ordenhadores e dos tetos das vacas;

III – piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material apropriado, com declive suficiente para permitir fácil escoamento das águas e de resíduos orgânicos; e

IV – pé-direito adequado à execução dos trabalhos e cobertura de material apropriado, que permita a proteção das operações.

Art. 21. O leite deve ser produzido em condições de higiene adequadas que abranjam desde o manejo do rebanho e os procedimentos de ordenha e transporte do leite até a queijaria.

Art. 22. Quando se tratar da utilização de leite fresco, recém-ordenhado e mantido à temperatura ambiente, a produção do queijo deverá ser iniciada até 120 (cento e vinte) minutos após o início da ordenha e, após esse período, deverá ser mantido sob refrigeração.

Parágrafo único. Considerando a proximidade das propriedades fornecedoras de leite, o transporte do leite pode ser realizado em tarros de material atóxico, higienizados e que propiciem condições adequadas de operacionalização e limpeza logo após a sua entrega, desde que seja respeitado o período máximo de processamento do leite pela queijaria estabelecido no *caput* deste artigo.

Art. 23. Quando se tratar da utilização de leite refrigerado, este deve atingir uma temperatura inferior a 7° C (sete graus Celsius) em um período de até 3 (três) horas após o início da ordenha.

§ 1º O leite refrigerado utilizado para a fabricação do queijo artesanal deve ser armazenado em equipamento adequado, constituído de material atóxico, por um período máximo de 14 (quatorze) horas após a ordenha.

§ 2º Quando se tratar de pequenos volumes, é permitido o acondicionamento do leite em vasilhames de material atóxico e o seu armazenamento em geladeira.

§ 3º O equipamento utilizado ou a geladeira deve estar localizado na área de produção da queijaria e conter somente produtos que sejam integrantes da produção do queijo artesanal.

Art. 24. Todo leite deve ser submetido à filtração antes de qualquer refrigeração ou processamento, permitida a utilização de recipiente apropriado de aço inoxidável, náilon, alumínio ou plástico atóxico, e admitido tecido de poliéster e o anel de polipropileno e o uso de tecido sintético (tecido "volta ao mundo") que atenda às normas sanitárias vigentes.

Art. 25. Fica vedado o uso de substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea.

Art. 26. Fica vedado o uso de leite proveniente de fêmeas que estejam no último mês de gestação ou na fase colostrual ou que estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário, devendo ser observado também o período de carência recomendado pelo fabricante desses produtos.

Seção III Das Queijarias

Art. 27. A queijaria deve dispor de ambientes adequados para recepção do leite, higienização de mãos e calçados (barreira sanitária), fabricação, maturação (quando

aplicável), embalagem, estocagem, quando necessário, expedição e almoxarifado.

Art. 28. A queijaria deve possuir local adequado e coberto para a transferência do leite para o seu interior.

Art. 29. A queijaria deve dispor de laboratório quando adquirir leite de propriedade vizinha, o qual deve ser equipado para a realização das análises básicas de recepção do leite, tais como temperatura, alizarol, acidez titulável, pesquisa de antibióticos, crioscopia e eventuais pesquisas de fraudes que se fizerem necessárias.

Parágrafo único. A dispensa de laboratório para queijarias que processam leite exclusivamente de sua propriedade não desobriga a realização de análises que eventualmente sejam necessárias.

Art. 30. As barreiras sanitárias devem ser instaladas em todos os pontos de acesso e devem possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos ou álcool em gel e cestas coletoras de papel com tampa acionada sem contato manual.

§ 1º O equipamento lava-botas pode ser substituído por um local de armazenamento de calçado limpo para a entrada na queijaria, devendo sua higienização ser realizada antes de seu armazenamento.

§ 2º O manipulador de alimento poderá realizar a troca do seu calçado diário por botas de borracha na barreira sanitária na entrada da queijaria, realizando a higienização das mãos em seguida.

§ 3º As botas devem ser armazenadas em local próprio dentro da barreira sanitária e deverão ser higienizadas periodicamente em local adequado.

Art. 31. A queijaria deve dispor de vestiário/sanitário que poderá ser instalado anexo, sendo proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

§ 1º Quando a queijaria possuir a partir de 10 (dez) funcionários, incluindo familiares e contratados, deverá possuir vestiários/sanitários separados por sexo.

§ 2º O vestiário/sanitário deve ser mantido limpo e provido de vaso sanitário com tampa, papel higiênico, pia, sabão líquido inodoro e neutro e cestas coletoras de papéis com tampa de fácil abertura que evite o contato manual.

§ 3º O vestiário/sanitário deve ser equipado com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes a serem utilizados na queijaria.

§ 4º Fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade quando se tratar de mão de obra exclusivamente familiar, desde que esteja localizado a uma distância inferior a 40 m (quarenta metros) da queijaria.

§ 5º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

Art. 32. A queijaria deve estar protegida de fontes produtoras de mau cheiro, contaminações e poluição que possam comprometer a qualidade e inocuidade do queijo, bem como estar protegida do acesso de animais, por meio de cerca, quando necessário.

§ 1º A queijaria poderá ser instalada junto ao local de ordenha desde que não exista comunicação direta entre ambos.

§ 2º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos.

§ 3º As áreas de circulação de pessoas e expedição devem possuir cobertura e o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§ 4º Observados os riscos sanitários, a queijaria, especialmente de pequenos volumes, poderá ser contígua à residência desde que o acesso ao local de

produção seja restrito aos responsáveis pela produção do queijo artesanal.

§ 5º A área da produção da queijaria deve estar localizada em ambiente com separação física suficiente para evitar risco de contaminação, conforme estabelecido pela autoridade sanitária responsável pela inspeção e fiscalização.

§ 6º A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, o processo de produção e os tipos de equipamentos.

Art. 33. As dependências da queijaria devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, à produção, à embalagem, ao acondicionamento, à armazenagem e à expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I – possuir pé-direito com altura suficiente para permitir boas condições de ventilação e de temperatura, sendo admitida a climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações;

II – não deve conter tubulações de águas residuais no teto;

III – possuir iluminação abundante, natural ou artificial, em todas as dependências da queijaria, e, no caso de iluminação artificial, as lâmpadas devem ser protegidas contra quebras e estilhaços;

IV – possuir instalações elétricas embutidas ou externas e, neste caso, revestidas por tubulações isolantes fixadas nas paredes e no teto;

V – possuir pisos, paredes, forros ou lajes, portas, janelas, equipamentos e utensílios constituídos de material resistente e de fácil limpeza;

VI – possuir piso com declive suficiente para escoamento de águas residuais em direção aos ralos sifonados ou às canaletas;

VII – possuir área de processamento com paredes revestidas com material lavável de cores claras para a realização das operações, sendo permitidas cores escuras no ambiente de maturação;

VIII – possuir todas as aberturas para a área externa dotadas de telas milimetradas à prova de insetos, sendo que as portas devem dispor de dispositivos "vai e vem";

IX – possuir local específico e identificado para a guarda de produtos de limpeza, embalagem e ingredientes, de forma a não permitir contaminações de nenhuma natureza;

X – possuir pontos de água em número suficiente para a produção e manutenção das condições de higiene;

XI – possuir tubulação de material atóxico, de fácil higienização e não oxidável para a entrada do leite e saída do soro da queijaria, permanecendo vedada quando em desuso; e

XII – possuir recepção do leite e expedição providos de projeção de cobertura suficiente para a proteção das operações.

§ 1º Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.

§ 2º Os equipamentos utilizados na queijaria deverão ser de materiais impermeáveis e laváveis, sendo admitido o uso de material que não seja de aço inoxidável, desde que mantenha as características do produto dentro da temperatura recomendada.

§ 3º Os utensílios e equipamentos devem ser de uso exclusivo da queijaria, sendo permitida a utilização de utensílios de madeira durante o processo de fabricação e maturação, desde que estejam em boas condições de uso, permitam limpeza adequada e não apresentem rachaduras nem acúmulo de matéria orgânica, devendo ser realizado o monitoramento quanto à proliferação de contaminantes.

Art. 34. Como elemento arquitetônico, será permitida a utilização de *container* na construção da queijaria desde que não comprometa os requisitos sanitários estabelecidos neste Decreto e que sejam obedecidos os seguintes requisitos:

I – possuir caimento para a porta, possibilitando o escoamento de águas residuais durante a limpeza;

II – possuir porta com sistema de abertura com vistas à segurança do funcionário (sistema de abertura interno no caso de câmaras de refrigeração);

III – possuir piso plano, impermeável e de fácil higienização;

IV – certificar-se de que o *container* não foi anteriormente utilizado para o armazenamento de substâncias nocivas ou que venham a contaminar os alimentos nele armazenados; e

V – certificar-se de que o *container* se encontra em boas condições de manutenção, conservando os produtos dentro das temperaturas recomendadas em legislação.

Art. 35. A queijaria deverá manter disponível manual de boas práticas de ordenha e de fabricação composto por procedimentos básicos realizados na ordenha e queijaria e que contenha os registros mínimos necessários para a rastreabilidade do produto.

Art. 36. Em todas as etapas de produção o queijo deve ser conservado ao abrigo de contaminações de qualquer natureza, ficando permitidos:

I – o uso de equipamentos simples, desde que observados os riscos sanitários e o volume de produção;

II – a multifuncionalidade dos ambientes, respeitadas as particularidades de cada processo e, quando necessário, o estabelecimento de horários alternados das diferentes operações; e

III – outras simplificações que não gerem riscos sanitários.

§ 1º As instalações de frio podem ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador, ar-condicionado ou outro mecanismo de frio adequado.

§ 2º Quando necessário o aquecimento no processo produtivo, poderá ser utilizado fogareiro a gás ou qualquer outra fonte de calor que não ocasione risco sanitário na fabricação do queijo.

§ 3º Quando a queijaria produzir mais de um tipo de produto que gere calor, odor ou traga risco de contaminação a outro produto na mesma sala, a produção deverá ocorrer em dias ou horários alternados.

Seção IV Do Período de Maturação

Art. 37. O período de maturação dos queijos artesanais, quando aplicável e estabelecido em RTIQ, será definido mediante comprovações laboratoriais de atendimento aos parâmetros microbiológicos existentes.

§ 1º Os queijos poderão ser submetidos a processo de maturação a uma temperatura superior a 5° C (cinco graus Celsius), durante um período inferior a 60 (sessenta) dias, desde que previsto em RTIQ e após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto.

§ 2º Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à origem e ao controle do período de maturação.

§ 3º Fica permitida a maturação do queijo artesanal em outro estabelecimento, desde que cumpridas as exigências legais e sanitárias cabíveis e demonstrada a rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

§ 4º Fica permitida a realização do processo de maturação do queijo em ambiente climatizado ou em temperatura ambiente, de acordo com seu RTIQ ou quando aprovado pela CIDASC.

§ 5º Às queijarias com volume de produção inferior a 100 (cem) litros de leite por dia e que realizem a maturação em temperatura ambiente, fica permitida a realização do processo de maturação e embalagem no mesmo ambiente de produção, ficando também dispensadas de possuir ambientes para estocagem, desde que obedeçam a um fluxo de produção que não propicie contaminação cruzada e que possuam locais adequados para o armazenamento de insumos diários.

§ 6º Para queijos com maturação inferior a 60 (sessenta) dias, devem ser apresentados estudos técnicos científicos que comprovem a inocuidade do produto para fins da elaboração do RTIQ específico.

Seção V Dos Manipuladores

Art. 38. Todos os manipuladores envolvidos direta ou indiretamente no processo de produção devem passar por treinamento em boas práticas de ordenha e de fabricação, ficando obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade do produto.

Parágrafo único. Entende-se por manipuladores envolvidos os ordenhadores e manipuladores de produto.

Art. 39. O treinamento em boas práticas de ordenha de fabricação deve abranger informações de procedimentos relativos ao manejo sanitário da produção, ao local de fabricação, ao controle de pragas e vetores, ao controle de água, à higienização de instalações e equipamentos, à qualificação e aos cuidados de higiene de quem realiza as atividades e ao controle de matéria-prima e do produto final, cuja comprovação se dará por meio de certificado emitido por instituição ou entidade reconhecida pelo órgão de inspeção e fiscalização.

Art. 40. Fica o proprietário da queijaria responsável por tomar as providências necessárias para que os ordenhadores e manipuladores recebam instrução e capacitação da entidade competente sobre as medidas higiênico-sanitárias da matéria-prima e de pessoal.

Art. 41. Fica obrigatório o uso de uniformes, gorros e calçados próprios e limpos para os manipuladores do queijo e pessoas que trabalham no estábulo.

Art. 42. Os manipuladores devem apresentar comprovação médica atualizada anualmente, ou sempre que se fizer necessário, de que não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

Art. 43. Aplica-se também às propriedades rurais próximas, fornecedoras de leite às queijarias, o disposto nesta Seção.

CAPÍTULO III DA COMERCIALIZAÇÃO

Seção I Da Embalagem

Art. 44. O queijo artesanal poderá ser comercializado com ou sem embalagem, conforme a característica do produto, permitindo sua rastreabilidade.

Art. 45. Quando o queijo artesanal for embalado, deverá estar protegido de contaminantes externos, em embalagem exclusiva para alimentos, armazenado em local apropriado, protegido de contaminação, sobre prateleiras ou estrados e separado de produtos químicos e utensílios de limpeza.

Parágrafo único. A embalagem deverá ser constituída de material aprovado para uso em alimentos, a fim de proteger o queijo de agentes externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações, contendo as informações obrigatórias para o consumidor, conforme legislação específica.

Art. 46. O queijo artesanal poderá ser comercializado sem embalagem, desde que seja classificado como duro ou semiduro e que estejam estampados na peça os dados preconizados em legislação específica, por um dos seguintes meios:

I – impressão em baixo relevo;

II – carimbo com tinta inócua à saúde; ou

III – outro meio de identificação aprovado pelo serviço de inspeção.

§ 1º O produtor deverá disponibilizar ao consumidor, nos postos de venda ou junto ao queijo, material com as demais informações obrigatórias.

§ 2º O queijo deverá ser comercializado em estabelecimentos que promovam a estocagem adequada do produto, protegendo-o de possíveis contaminações externas.

Art. 47. Independentemente da forma da embalagem, o rótulo deverá apresentar todas as informações

estabelecidas na legislação específica em vigor sobre rotulagem.

Art. 48. Apenas queijarias com certificado de produção em área demarcada estão autorizadas a estampar o nome da respectiva área na peça ou na embalagem.

Parágrafo único. 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 ou área de abrangência de indicação geográfica delimitada.

Seção II Do Transporte

Art. 49. O transporte deverá ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade, ser realizado de forma organizada e que evite condições que possam comprometer os produtos.

§ 1º O veículo utilizado para transporte deverá dispor de carroceria fechada e atender a boas condições de higiene.

§ 2º Os queijos deverão ser acondicionados de forma a evitar sua contaminação ou deformação e, no caso de produtos que não possuam embalagem secundária, deverão ser utilizadas caixas plásticas higienizadas.

§ 3º Quando se tratar de pequena produção e comercialização, a fim de evitar o aumento da temperatura acima do estabelecido pelo RTIQ ou quando o produto a ser transportado não necessitar de refrigeração, é permitida a utilização de caixas isotérmicas higienizáveis, desde que o percurso seja curto ou, no caso de produto que necessitar de refrigeração, que este seja transportado em caixas isotérmicas juntamente com gelo reciclável e higienizável.

§ 4º A refrigeração necessária deverá ser compatível com a definição da temperatura de armazenagem definida no RTIQ do produto.

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

Seção III Do Registro

Art. 50. O registro da queijaria e do queijo a ser comercializado no Serviço de Inspeção Estadual é ato autorizativo para a comercialização do queijo artesanal de leite cru.

Art. 51. O pedido de registro da queijaria no Serviço de Inspeção Estadual deve ser composto pelos seguintes documentos:

I – requerimento, conforme modelo padrão, dirigido ao Serviço de Inspeção Estadual, solicitando o registro e o serviço de inspeção realizado por médico veterinário habilitado, contratado por intermédio de empresa, cooperativa, associação credenciada ou convênios com municípios, de acordo com a legislação em vigor;

II – cópia do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) ou do Cadastro de Pessoa Física (CPF) e da Inscrição Estadual (IE) ou Inscrição Estadual de Produtor Rural;

III – cópia do contrato social registrado na junta comercial, quando de registro de pessoa jurídica;

IV – cópia do registro da propriedade e/ou do contrato de arrendamento ou equivalente;

V – alvará de licença e funcionamento da Prefeitura;

VI – certificado de propriedade livre de brucelose e tuberculose, conforme estabelecido neste Decreto;

VII – licenciamento ambiental;

VIII – laudo de análise microbiológica da água, conforme legislação específica em vigor para água potável, realizado por laboratório credenciado pelo órgão estadual;

IX – planta baixa, evidenciando a localização da sala de ordenha e da queijaria, com *layout* de

equipamentos, pontos de água, rede de esgoto e fluxograma de produção de modo a evitar a contaminação cruzada, que poderá ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;

X – memorial econômico-sanitário assinado e datado pelo responsável técnico e responsável pela queijaria; e

XI – formulário simplificado e layout dos rótulos para registro dos queijos contendo as informações necessárias, conforme modelos-padrão, que poderá ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.

Parágrafo único. O registro de que trata o caput deste artigo será 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. 52. A queijaria deve possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, que poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou da iniciativa privada, ou por profissional de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária, desde que a formação profissional atenda ao disposto em legislação específica e o profissional possua capacitação técnica comprovada na área de atuação.

Art. 53. Poderá ser exigida do requerente a assinatura de termo de compromisso de ajuste para a efetivação do registro da queijaria, a critério do órgão de controle sanitário competente.

§ 1º Considera-se termo de compromisso de ajuste o ato do órgão de controle sanitário competente celebrado com o responsável pela queijaria, com vistas à adequação sanitária da queijaria ou do estabelecimento comercial às exigências deste Decreto e de seus regulamentos, excetuando-se as adequações imprescindíveis para assegurar a saúde pública, especialmente aquelas relacionadas às enfermidades de caráter zoonótico, que deverão ser cumpridas integralmente mesmo durante o termo de compromisso.

§ 2º O termo de compromisso para adequações sanitárias deverá ter prazo estabelecido pelo órgão de fiscalização.

§ 3º Durante a vigência do termo de compromisso de ajuste, o requerente fica autorizado a comercializar seus produtos, desde que as exigências relacionadas à sanidade do rebanho e às normas de manipulação estejam sendo atendidas.

§ 4º Poderá ser concedida ampliação do prazo do termo de compromisso de ajuste desde que constatado cumprimento parcial dos compromissos de adequação assumidos pelo requerente, a critério do órgão de controle sanitário competente, excetuando-se as exigências relacionadas à sanidade do rebanho que, assim como as normas de manipulação, devem estar sendo cumpridas integralmente.

CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO

Art. 54. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária da produção do queijo artesanal serão realizadas periodicamente pelo órgão de controle sanitário, com vistas a assegurar o cumprimento das exigências deste Decreto e dos demais dispositivos legais aplicáveis.

§ 1º A inspeção deve ser executada por médicos veterinários habilitados de empresas, cooperativas ou associações credenciadas pela CIDASC ou pertencentes ao quadro funcional dos municípios conveniados com a CIDASC.

§ 2º A fiscalização do ato de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal executado pelos profissionais da Medicina Veterinária habilitados pelo órgão executor será de competência da CIDASC, de acordo com o disposto no inciso I do art. 80 da Lei Complementar nº 741, de 12 de junho de 2019.

Art. 55. Serão realizados regularmente exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final.

§ 1º Os exames de que trata o caput deste artigo terão sua frequência determinada conforme RTIO de cada produto, incluindo análises microbiológicas e físico-químicas previstas em legislações específicas em vigor.

§ 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 As análises laboratoriais para fins de inspeção e fiscalização poderão suprir a obrigatoriedade da análise laboratorial de rotina programada pelo produtor para o mesmo período ou data.

§ 4º Os resultados dos exames laboratoriais para fins de inspeção e fiscalização de que trata o § 3º deste artigo serão disponibilizados para o produtor de queijo artesanal.

Art. 56. Os infratores do disposto na Lei nº 17.486, de 16 de janeiro de 2018, e em sua regulamentação, quando se enquadrarem em pequenas agroindústrias, ficam sujeitos às seguintes penalidades, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis:

I – advertência por escrito, na primeira autuação, pela autoridade competente;

II – multa de R\$ 394,00 (trezentos e noventa e quatro reais) por infração, dobrada no caso de reincidência, a qual será reajustada anualmente com base na variação do Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M/FGV) ou de índice que vier a substituí-lo; e

III – aquelas relacionadas à defesa sanitária animal estabelecidas pela Lei nº 10.366, de 24 de janeiro de 1997.

Art. 57. Nos casos em que os infratores não se enquadrarem em pequenas agroindústrias, a multa poderá ter seu valor multiplicado em até 100 (cem) vezes, observando-se para tanto o princípio da razoabilidade e a proporcionalidade existente entre o tipo de infração e o volume de produção.

Parágrafo único. Os recursos oriundos das multas serão recolhidos ao Tesouro do Estado como receita orçamentária da SAR, que será aplicada em proveito das ações do Serviço de Inspeção Estadual.

CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 58. Aplicam-se à produção e à comercialização do queijo artesanal de leite cru, além do disposto neste Decreto, as normas de defesa sanitária animal dispostas na legislação federal, na Lei nº 10.366, de 1997, e seus regulamentos, bem como em atos normativos da SAR.

Art. 59. Os queijos artesanais produzidos em conformidade com o disposto neste Decreto e nas demais normas correlatas receberão o selo ARTE, nos termos do Decreto federal nº 9.918, de 18 de julho de 2019, e de suas normas complementares.

Art. 60. Conforme o § 3º do art. 1º da Lei nº 17.486, de 2018, os queijos já existentes em cada território ou microrregião até a data de publicação deste Decreto serão considerados queijos artesanais mediante comprovação documental de notoriedade e desde que atendam ao disposto nos §§ 1º e 2º do art. 1º deste Decreto.

Art. 61. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, 21 de novembro de 2019.

CARLOS MOISÉS DA SILVA

Douglas Borba
Ricardo de Gouvêa

Cod. Mat.: 639642

DECRETO Nº 363, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2019

Declara de utilidade pública, para fins de aquisição, por doação ou desapropriação, total ou parcial, amigável ou judicial, os bens imóveis situados à margem da faixa de domínio constante das áreas que menciona.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SANTA CATARINA, no uso das atribuições privativas que lhe conferem os incisos III e XIX do art. 71 da Constituição do Estado, conforme o disposto nos arts. 2º, 5º, alínea "I", e 6º do Decreto-Lei federal nº 3.365, de 21 de junho de 1941, e no Decreto-Lei federal nº 1.075, de 22 de janeiro de 1970, e o que consta nos autos do processo nº DEINFRA 5128/2019,

DECRETA:

Art. 1º Ficam declarados de utilidade pública, para fins de aquisição, por doação ou desapropriação, total ou parcial, amigável ou judicial, os imóveis constituídos de terras e benfeitorias atingidos pela faixa de domínio da rodovia discriminada no Anexo Único deste Decreto, bem como as jazidas de material a serem utilizadas, embora situadas fora da faixa de domínio, necessários à execução das obras de implantação e pavimentação das áreas que menciona, de acordo com o projeto de desapropriação constante dos autos do processo nº DEINFRA 5128/2019.

Art. 2º Fica a Secretaria de Estado da Infraestrutura e Mobilidade (SIE) autorizada a promover, com recursos próprios, as desapropriações dos imóveis mencionados no art. 1º deste Decreto, podendo, inclusive, invocar o caráter de urgência para fins de imissão na posse dos bens, observado o disposto no art. 15 do Decreto-Lei federal nº 3.365, de 21 de junho de 1941, e no Decreto-Lei federal nº 1.075, de 22 de janeiro de 1970.

Art. 3º As despesas decorrentes da execução deste Decreto correrão à conta do orçamento da Secretaria de Estado da Infraestrutura e Mobilidade (Ação 101.267820110.101 - Desapropriação de Áreas, Subação 14443 - Desapropriação de Áreas para Obras de Infraestrutura - SIE, Elemento 44.90.93).

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, 21 de novembro de 2019.

CARLOS MOISÉS DA SILVA

Douglas Borba
Carlos Hassler

Cod. Mat.: 639645

ANEXO ÚNICO

RODOVIA	TRECHO	EXTENSÃO (km)	FAIXA DE DOMÍNIO A IMPLANTAR (m)	TIPO DE OBRA	COORDENADAS INICIAIS (UTM)	COORDENADAS FINAIS (UTM)
SC-467	Jaborá – Ouro	29,62	30,00	Projeto de implantação e pavimentação	E 425.689,047	E 439.276,973
					N 6.994.542,448	N 6.977.788,516
SC-467	Acesso a Santa Helena	4,00	30,00	Projeto de implantação e pavimentação	E 432.057,071	E 434.826,764
					N 6.993.786,31	N 6.995.512,479

Cod. Mat.: 639647