

SECRETARIA DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COORDENADORIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01/2024

Normas técnicas gerais para instalações,
equipamentos e operações de
estabelecimentos fabricantes de produtos de
origem animal

A Secretária Municipal da Agricultura e Desenvolvimento Econômico, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto nº 005/2024, de 30 de janeiro de 2024, no Art. 38, Parágrafo Único,

RESOLVE:

Art. 1. Estabelecer na forma desta Norma Técnica as orientações gerais para instalações, equipamentos e operações de estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal. Estas normas foram desenvolvidas para todos os estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal, independente da atividade desenvolvida e classificação do estabelecimento. Todos os estabelecimentos deverão adequar-se à presente norma e a outras normas específicas e complementares para cada categoria de atividade industrial.

§ 1º As características previstas no caput devem observar as competências e as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, quando referente às agroindústrias de pequeno porte.

§ 2º Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados).

§ 3º Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§ 4º O estabelecimento deve fornecer ao órgão de fiscalização documentação comprobatória do requisito estabelecido no inciso 1º do caput deste artigo, emitida por órgão competente.

Art. 2. Os estabelecimentos que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do S.I.M. deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 3. Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:

I – Instalações: Tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

II – Equipamentos: Tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados no processo de beneficiamento dos produtos e subprodutos de origem animal.

III – Operações: Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção dos produtos e seus subprodutos.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 4. A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado e ter dimensão suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida, prevendo ainda eventual expansão.

§ 1º Recomenda-se um afastamento de 05 (cinco) 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.

§ 2º Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, e as instalações devem ser construídas de forma que permitam uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga, de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados.

§ 3º A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, as normas ambientais, os Códigos de Posturas Estaduais e Municipais e outras legislações pertinentes, de modo a evitar, principalmente, problemas de poluição.

Art. 5. As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o escoamento das águas. A critério do S.I.M. pode ser utilizada brita, desde que as áreas de circulação de pessoas ao redor do estabelecimento sejam pavimentadas e demais áreas deverão ser gramadas.

Art. 6. A área industrial será delimitada por cerca ou muro, de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

Art. 7. Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios.

Art. 8. A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, produtos e equipamentos, de tal modo que o fluxograma do processo seja adequado à tecnologia utilizada na industrialização dos produtos, considerando que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

Art. 9. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto, devendo estar afastada no mínimo à 50m (cinquenta metros) de fontes produtoras de mau cheiro ou de locais que possam abrigar insetos, roedores ou quaisquer outros animais, sendo o ideal uma distância mínima de 100m (cem metros) de currais, apriscos e outras dependências que por sua natureza produzam dejetos, poeira ou emanações, podendo sofrer análise do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

CAPÍTULO III

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES

Art. 10. A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

Art. 11. A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido. Também deverá dispor de pia com torneira que não utilize o fechamento manual e papel toalha não reciclado, devendo estar localizada em todos os acessos para a área limpa da indústria e nos acessos externos às seções quando o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário. A barreira sanitária deve ser coberta.

Art. 12. O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive em direção às canaletas para uma perfeita drenagem. Será de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis.

Parágrafo único. O piso das câmaras será construído de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com caimento em direção às portas, não sendo permitida a existência de ralos no seu interior.

Art. 13. Os esgotos deverão ser lançados nos condutores principais por meio de sifões. Nos estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas deverão ser côncavas e cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo pranchões de madeira.

§ 1º A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.

§ 2º O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, devendo os coletores estar localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

Art. 14. O pé-direito deverá ser suficiente nas diversas dependências, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos com trilhagem aérea, esta deverá possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças.

Art. 15. As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo S.I.M., lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização. Recomenda-se o uso de cantoneiras para anular os cantos “vivos” de pilares e paredes.

Art. 16. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças, meias-carcaças ou grandes cortes através de trilhos. Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa

articulada, para evitar o trânsito através das portas, de carrinhos de produtos não-comestíveis que se destinem à graxaria, ou que dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções. Parágrafo único. Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para permanecerem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

Art. 17. As câmaras serão de alvenaria, sem pintura, com paredes lisas e de fácil higienização ou totalmente construídas de isopainéis com tratamento anticorrosivo. Possuirá portas metálicas ou de material plástico, não se tolerando portas e marcos de madeira. Nas câmaras o pé-direito recomendado será de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros), variando conforme a finalidade para a qual será utilizada ou à critério do S.I.M.

Art. 18. Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo para facilitar a limpeza e ficarão preferencialmente a 2,0m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas ou outros dispositivos adequados a prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Art. 19. No teto serão usados materiais impermeáveis, lisos e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou a critério do S.I.M.

Art. 20. Os corredores deverão ter largura suficiente para a passagem de carrinhos, caixas e bandejas.

CAPÍTULO IV

DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS DOS EQUIPAMENTOS

Art. 21. A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias.

Art. 22. O material empregado na constituição dos equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser impermeável e de fácil higienização, preferencialmente de aço inoxidável ou outros materiais aceitos pelo S.I.M., não sendo permitido o uso de madeira, exceto na sala de maturação de queijos e na sala de cura de embutidos.

Art. 23. Não será permitido o uso de qualquer tipo de tecido (panos, toalhas, etc.) nas dependências dos estabelecimentos e seus anexos, exceto para uso na dessoragem dos queijos, devendo ser estes constituídos de material próprio para esta finalidade.

Art. 24. Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes. Deverão apresentar resistência frente às repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Art. 25. Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia autorização do S.I.M., nem os operar acima de suas capacidades.

Art. 26. A trilhagem aérea, quando existente, deverá ser metálica e deverá possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças, respeitando, no caso de utilização da mesma trilhagem para duas ou mais espécies, a categoria e/ou espécie que exija a maior altura.

CAPÍTULO V

DAS SEÇÕES/PRÉDIO INDUSTRIAL, DOS ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

Art. 27. A seção de recepção de matéria-prima e expedição de produtos, deverá ser localizada preferencialmente em plataforma situada em altura elevada do solo, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção e expedição.

§ 1º Serão obrigatoriamente cobertas e, de preferência, totalmente fechadas de maneira que a matéria prima e produtos não sejam contaminados, direta ou indiretamente, e evite a entrada de vetores.

§ 2º A sua cobertura poderá ser de concreto, estrutura metálica ou outro material aceito pelo S.I.M., com prolongamento suficiente para abrigar o veículo transportador, se for o caso.

§ 3º A plataforma é considerada área "suja", havendo necessidade de ser separada das seções de industrialização.

§ 4º A plataforma deve estar dotada de mangueira para limpeza desta seção.

§ 5º Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente ou responsável técnico pelo projeto do sistema de tratamento.

Art. 28. O estabelecimento deve possuir instalações de frio com sistema compatível com a capacidade do estabelecimento.

Art. 29. Quando as necessidades tecnológicas exigirem câmaras frigoríficas, estas serão construídas com piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior. As portas serão sempre metálicas, com tratamento anticorrosivo, ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.

Art. 30. A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, com tratamento anticorrosivo. Em qualquer um dos casos terão isolamento térmico adequado. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto. Quando construídas em alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

§ 1º De acordo com a quantidade de matéria prima e produto pronto, tolera-se, mediante aprovação do S.I.M., o uso das mesmas câmaras para recebimento e estocagem de produtos prontos e matéria primas desde que estejam delimitadas as áreas para os respectivos fins e que estejam sempre organizadas e limpas.

§ 2º Poderá, a critério do S.I.M., ser admitida a utilização de equipamentos de frio de uso doméstico como câmara, desde que estes sejam utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atendam a temperatura mínima exigida pela legislação vigente e possuam sistema de controle de temperatura externo, com registros diários.

Art. 31. É obrigatória a instalação de sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura adequada.

Art. 32. Quando existente, a instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

Art. 33. A seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e/ou fria sob pressão ou não, de maneira que o estabelecimento comprove a eficácia do método de higienização utilizado, e de estrados plásticos ou galvanizados.

Art. 34. O estabelecimento deverá dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

Art. 35. As mangueiras existentes nas seções industriais, quando não em uso, deverão estar localizadas em suportes metálicos próprios e fixos, proibindo-se a permanência das mesmas sobre o piso.

Art. 36. Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos, etc.) para seu abastecimento, deverá adotar Boas Práticas no Abastecimento de Água, seguindo procedimentos legais para a minimização de riscos à saúde e ao meio ambiente e, possuir projeto da estação de tratamento da água (hidráulica), com responsável técnico habilitado.

Art. 37. Independente da fonte da água de abastecimento o estabelecimento deverá possuir clorador, preferencialmente automático, será sempre instalado antes da entrada da água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre o cloro e a água.

Art. 38. Os reservatórios de água deverão permanecer sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior ou outra fonte de contaminação, além de impedir uma maior volatilização do cloro.

Art. 39. As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis. Por isso, no seu projeto e construção, será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas ou outro material aprovado pelo S.I.M., de preferência basculantes e com vidros claros.

Art. 40. A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaçamento, sendo a proteção dispensável quando forem utilizadas lâmpadas do tipo LED, observando-se um mínimo de intensidade luminosa suficiente para desempenho das atividades produtivas e de inspeção no estabelecimento. Sugere-se 300lux nas áreas de manipulação, 500lux nas áreas de inspeção e de 100lux nas câmaras, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações.

Art. 41. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

Art. 42. Os vestiários deverão ser construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria. Serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

Art. 43. Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente, através de parede, da área das privadas e mictórios, sendo providos de armários individuais em número suficientes.

Art. 44. Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo “vaso turco” e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres. Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras, preferencialmente, de fechamento não manual, providos de sabão líquido inodoro e papel toalha não reciclado.

Art. 45. 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. 46. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente e serão sempre providas de telas à prova de insetos, fáceis de serem removidas para realizar a limpeza.

Art. 47. O almoxarifado terá área compatível com as necessidades da indústria e com acesso independente a mesma podendo ter comunicação com esta através de óculo para passagem de material. Deverão ter locais separados fisicamente, sendo que em cada um desses serão depositados:

a) Produtos químicos e materiais de limpeza: produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, além de graxas lubrificantes e peças de reposição dos equipamentos, etc.

b) Embalagens primárias e rótulos: embalagem e rótulos adequadamente protegidos de poeiras, insetos, roedores, etc., e ainda, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho;

c) Ingredientes: matérias-primas, ingredientes e condimentos, igualmente protegidos.

Parágrafo único: Outra forma de armazenamento poderá ser autorizada a critério do S.I.M..

Art. 48. O refeitório, quando existente, deverá ser instalado em local próprio, dimensionado em função do número de operários, proibindo-se as refeições nos locais onde se desenvolvem trabalhos industriais.

Art. 49. Recomenda-se a instalação de lavanderia, para que sejam evitados os inconvenientes da lavagem caseira dos uniformes de trabalho. Quando existente, localizar-se-á, de preferência, próximo aos vestiários. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene.

Art. 50. O escritório deverá estar localizado fora do setor industrial.

Art. 51. O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente. No momento do registro o estabelecimento deve apresentar a licença

de operação das instalações existentes concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

Art. 52. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no S.I.M.. As atividades e os acessos deverão ser preferencialmente independentes, recomendando-se que, quando houver a comunicação interna do varejo com a indústria, esta seja feita através de óculo.

CAPÍTULO VI

DOS MANIPULADORES

Art. 53. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

§ 1º O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deverá usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

§ 2º O funcionário que trabalhar em outras atividades não relacionadas à produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão.

Art. 54. Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

CAPÍTULO VII

DO DESTINO E TRATAMENTO DOS RESÍDUOS E EFLUENTES

Art. 55. O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão ambiental competente.

§ 1º No momento do registro o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

§ 2º Deverá seguir os procedimentos legais para a minimização de riscos à saúde e ao meio ambiente e, possuir projeto da estação de tratamento de esgotos resíduos e efluentes, com responsável técnico habilitado.

CAPÍTULO VIII

DO TRANSPORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 56. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura e licenciado pela vigilância sanitária.

Art. 57. Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial competente.

CAPÍTULO IX

DAS INSTALAÇÕES PARA A INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 58. O estabelecimento com Inspeção Sanitária permanente fornecerá a esta as instalações necessárias para o bom desempenho de suas atividades.

Art. 59. As instalações de uso privativo dos funcionários da Inspeção contarão, no mínimo, com 01 (uma) sala dotada, com mesas e armários, bem como 01 (um) sanitário com vestiário.

§ 1º O acesso às dependências da Inspeção Sanitária será sempre independente de qualquer outra seção, inclusive das dependências administrativas da empresa.

§ 2º Por ocasião da aprovação do projeto do estabelecimento a ser registrado, o SIM poderá determinar à empresa a destinação de maior área para as dependências da Inspeção Sanitária, considerando o número de funcionários lotados junto àquela inspeção local, ou um outro local apropriado.

Art. 60. As tarefas de conservação e higienização dessas dependências caberão sempre à empresa inspecionada.

CAPÍTULO X

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 61. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo coordenador do S.I.M. em conjunto com os demais colegas do S.I.M, podendo ser editados atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo consideradas de procedimento interno do serviço.

Art. 62. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

Sertão, 07 de fevereiro de 2024.

MAURA DE OLIVEIRA FRANDALOZO
COORDENADORA DO S.I.M