

DECRETO Nº 3.773/2022, DE 19 DE JANEIRO DE 2022.

INSTITUI O REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, CONFORME ESTABELECIDO PELA LEI MUNICIPAL Nº 1.497/2019, QUE FIXA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM).

O Prefeito do Município de Cantagalo, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais, e em conformidade com a Lei Municipal nº 1.497/2019, de 30/09/2019, que fixa o Serviço de Inspeção Municipal (SIM),

DECRETA:

CAPÍTULO I

Disposições preliminares

Art. 1º – O presente regulamento estabelece as normas que regulam em todo o município de Cantagalo/RJ, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei Municipal nº 1.497/2019, de 30 de setembro de 2019.

Art. 2º – A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal de que trata este Regulamento são de competência do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário (SMDA).

§1 – O estabelecimento de produto de origem animal deverá obrigatoriamente estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal ou sob regime de inspeção estadual ou federal para a realização de comércio de seus produtos no município;

§2 – O estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal só poderá comercializar seus produtos dentro dos limites do município;

§3 – Caso haja adesão do Serviço de Inspeção Municipal ao Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI, o estabelecimento sob inspeção municipal poderá solicitar também a sua adesão ao SISBI e caso seja concedida poderá realizar o comércio de seus produtos em todo o território nacional.

Art. 3º – Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção, previstos neste regulamento, os animais de açougue, os animais exóticos e silvestres criados em cativeiros ou provenientes de áreas autorizadas por órgãos competentes, o pescado, o leite, o mel e outros produtos apícolas, bem como seus derivados e subprodutos.

§1º – Entende-se por animais de açougue os bovídeos, os equídeos, os suídeos, os caprinos, os ovinos, as aves domésticas e os lagomorfos.

§2º – A inspeção e fiscalização, a que se refere este artigo, abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante mortem” e “post mortem” dos animais, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não a alimentação humana.

§3º – A inspeção abrange também os aditivos e outros ingredientes que sejam utilizados nos produtos.

Art. 4º – A inspeção sanitária se dará:

- I. nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal, para beneficiamento, industrialização, manipulação, conservação, acondicionamento e armazenamento;
- II. nas propriedades rurais fornecedoras de matéria-prima, em caráter complementar, e nos estabelecimentos de leite e derivados;
- III. nos estabelecimentos de ovos e subprodutos;
- IV. nos estabelecimentos de pescado;
- V. nos estabelecimentos que produzam ou recebam mel e outros produtos apícolas.

Parágrafo único: Quando necessário será feita a reinspeção e a fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de produtos e subprodutos de origem animal, destinados ao consumo humano ou animal.

Art. 5º – A inspeção de que trata este Regulamento será realizada em caráter permanente ou periódico.

§1º – A inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

§2º – A inspeção federal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos, com a frequência de inspeção e fiscalização determinadas pela análise de risco de cada estabelecimento.

Art. 6º – As situações não descritas neste Regulamento devem ser enquadradas em legislações oficiais que estejam em vigor.

CAPÍTULO II

Do registro do estabelecimento

Art. 7º – Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

- I. os estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de açougue;
- II. os estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para seu beneficiamento ou industrialização;
- III. os estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;
- IV. os estabelecimentos que recebem ou abatem os animais exóticos e silvestres criados em cativeiros ou provenientes de áreas autorizadas por órgãos competentes;
- V. os estabelecimentos que produzem ou recebem mel e/ou outros produtos apícolas, para beneficiamento ou distribuição;
- VI. os estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização.

Art. 8º – Para solicitação de registro no Sistema de Inspeção Municipal o estabelecimento deverá apresentar os seguintes documentos:

- I. requerimento simples dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal;
- II. documento de regularização ambiental emitida por órgão competente;
- III. autorização do órgão de saúde pública aprovando a instalação do estabelecimento;
- IV. inscrição estadual, contrato social registrado, CNPJ e/ou outra documentação que comprove legalização fiscal e tributária do estabelecimento ou documentos comprobatórios da condição de produtor rural;
- V. planta baixa das instalações, com *layout* dos equipamentos e memorial descritivo, com destaque para a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais;
- VI. laudo de análises da água de abastecimento, que se enquadre nos padrões físico-químicos e microbiológicos, de acordo com a legislação vigente;
- VII. atestado de saúde ocupacional dos funcionários do estabelecimento;
- VIII. atestado sanitário dos animais, nos casos em que seja necessário;
- IX. documento de comprovação da Responsabilidade Técnica;

X. Programas de Autocontrole.

Art. 9º – Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

- I. depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida;
- II. avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;
- III. vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado pelo Serviço de Inspeção;
- IV. concessão do registro do estabelecimento.

§1º – A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários poderão ser realizadas somente após:

- I. aprovação prévia do projeto; e
- II. atualização da documentação depositada, nos estabelecimentos.

§2º– O estabelecimento registrado receberá um número de registro o qual será a sua identificação no SIM e constará nos carimbos de inspeção.

Art. 10º – Qualquer estabelecimento que interromper suas atividades por um período superior a quatro (4) meses somente poderá reiniciar suas atividades após inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único: quando o prazo de interrupção de funcionamento for superior a um (1) ano, o estabelecimento terá seu registro automaticamente cancelado.

Art. 11 – Nenhum estabelecimento registrado poderá ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita a transferência de responsabilidade de registro perante o SIM.

CAPÍTULO III

Da responsabilidade técnica

Art. 12 – Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal devem possuir um profissional responsável técnico, que irá responder tecnicamente e eticamente pelo estabelecimento, de acordo com as diretrizes determinadas pelo conselho profissional ao qual o profissional esteja vinculado.

CAPÍTULO IV

Do funcionamento dos estabelecimentos

Art. 13 – As propriedades e estabelecimentos de produtos de origem animal devem atender às seguintes condições básicas e comuns de funcionamento:

- I. localizar-se em pontos distantes de fontes poluidoras ou produtoras de odores indesejáveis, de qualquer natureza;
- II. possuir área suficiente para a construção do estabelecimento e anexos, compatível com a finalidade proposta;
- III. ser instalados, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercados, afastados dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna pavimentada, que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, evite a formação de poeira e facilite o escoamento de águas; exceção para as indústrias já instaladas e que não disponham de afastamento em relação as vias públicas, as quais poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas, hipóteses em que as áreas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de vitrais fixos ou a construção de paredes desprovidas de aberturas para o interior, com as áreas de ventilação e iluminação voltadas para os pátios internos ou as entradas laterais;
- IV. dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar que os raios solares prejudiquem a natureza dos trabalhos nestas dependências;
- V. possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar o escoamento de águas residuais, bem como permitir sua higienização;
- VI. ter paredes lisas, de material impermeável, de cor clara, lavável, de fácil higienização, numa altura mínima de 02 (dois) metros, com ângulos e cantos arredondados, e a parte restante rebocada ou pintada;
- VII. dispor, nas dependências de elaboração de produtos comestíveis, de forro de material resistente a umidade e vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação a entrada de poeira, vetores e animais e assegurar uma adequada higienização;
- VIII. possuir telas a prova de insetos em todas as janelas;
- IX. ter dependências mínimas, respeitada a finalidade a que se destinem, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

- X. dispor, quando necessário, de instalações de frio com câmaras frigoríficas e antecâmaras em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
- XI. possuir depósitos separados e exclusivos para ingredientes, embalagens e materiais ou produtos de limpeza;
- XII. ter, quando necessário, dependências para refeitório, administração, escritório e depósitos diversos, separadas, preferencialmente, do corpo industrial;
- XIII. dispor de vestiários e instalações sanitárias de dimensões e em número proporcional aos funcionários, afastados das dependências onde são beneficiados os produtos destinados à alimentação humana ou com acesso indireto às dependências industriais, quando localizados em seu corpo;
- XIV. possuir mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estruturas de material adequado, construídas de forma a permitir fácil higienização;
- XV. ter tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil higienização;
- XVI. dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e a facilidade de higienização, inclusive para o aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
- XVII. possuir rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, instalações para o tratamento de água;
- XVIII. ter água em quantidade suficiente e, quando necessário, equipamento gerador de vapor (caldeira) e instalações de água quente em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, mas também de subprodutos não comestíveis;
- XIX. dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, com desaguadouro final em local adequado, de acordo com a legislação ambiental.
- XX. possuir, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, pia para higienização das mãos dos funcionários e sistema para lavar botas, obrigatoriamente instalado antes da pia, provido de desinfetante e escova.
- XXI. apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal a documentação (registros e manuais) relacionada as Boas Práticas de Fabricação (BPF), aos Programas de Autocontrole, aos Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e aos Procedimentos de Higiene Operacional (PPHO).

Art. 14 – O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte, de acordo com o determinado pela legislação vigente.

Art. 15 – A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

CAPÍTULO V

Da higiene das propriedades e estabelecimentos

Art. 16 – As dependências e equipamentos das propriedades e estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais e as águas residuais devem ter destino conveniente.

Art. 17 – Os pisos e as paredes do estabelecimento, assim como os equipamentos, utensílios e instrumentos de trabalho, devem ser lavados diariamente ou até mais de uma vez ao dia, de acordo com a necessidade, e desinfetados pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

§1º– Os pisos e as paredes de currais, bretes e outras instalações próprias para contenção de animais vivos ou para depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com desinfetante apropriado.

§2º– Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização e sanitização.

Art. 18 – Na sala de matança e nas demais dependências de processamento industrial é obrigatória a existência de vários pontos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 19 – As câmaras frigoríficas e os túneis de congelamento devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação.

Art. 20 – O maquinário, tanques, caixas, mesas, equipamentos para transporte e demais materiais e utensílios devem ser identificados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou no depósito de produtos não comestíveis ou para alimentação de animais, usando-se as denominações "Comestíveis" e "Não comestíveis".

Art. 21 – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas, tais como insetos, roedores ou qualquer outro vetor, através da implantação do Programa de Controle Integrado de Pragas em todas as dependências industriais, mediante conhecimento do Serviço de Inspeção.

§1º– Não é permitido, para os fins do disposto no caput, o emprego de produtos biológicos.

§2º– Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

§3º– É proibida a permanência de animais nas áreas adjacentes ao estabelecimento.

Art. 22 – Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais.

Art. 23 – É proibido realizar refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 24 – Não é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em veículos de transporte ou em recipientes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 25 – O órgão de inspeção municipal determinará, sempre que julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura ou reforma em pisos, paredes, teto e equipamentos.

Art. 26 – A água de abastecimento deve ter a potabilidade comprovada por meio de análises laboratoriais e deve estar clorada para utilização.

Parágrafo único: o nível de cloro residual livre deve ser monitorado durante os trabalhos industriais e deve estar dentro das normas estabelecidas por legislação específica.

Do pessoal

Art. 27 – Os colaboradores que manipulem produtos comestíveis devem usar uniforme completo (botas, calça, jaleco ou blusa, avental e gorro) de cor branca, ficando vedada a sua utilização fora do estabelecimento.

§1º– Em casos de produção diária, a troca de uniforme pode ser controlada pelo esquema de cores, determinando uma identificação de cor para cada dia.

§2º– Os colaboradores dos setores de oficinas e/ou setores de manutenção e em propriedades rurais, deve se apresentar com uniformes em cores diferenciadas e não é permitido o livre acesso dos mesmos ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou são manipulados produtos comestíveis.

§3º– Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento, nos horários de funcionamento, quando devidamente uniformizados e cumprindo todas as recomendações quanto à higiene.

Art. 28 – Sem prejuízo do disposto em legislação complementar, é proibido ao pessoal que trabalha com produtos comestíveis:

- I. deixar de submeter-se a exames médicos anuais, ou sempre que necessário, que os habilitem a manipular alimentos;
- II. apresentar-se para o serviço com sintomas ou doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;
- III. praticar qualquer ato que de alguma forma possa contaminar o alimento;
- IV. usar adornos;
- V. apresentar qualquer tamanho de barba.

Parágrafo único: Comprovado ou presumível caso de doença transmissível ou que implique em risco sanitário, tais como dermatoses, doenças infectocontagiosas ou de portadores assintomáticos de *Salmonella* spp, em qualquer pessoa que trabalhe em propriedade ou estabelecimento de produtos de origem animal, esta deve ser imediatamente afastada de suas atividades, cabendo ao responsável pelo estabelecimento comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

CAPÍTULO VI

Do estabelecimento de carnes e derivados

Art. 29 – O estabelecimento de carnes de derivados é classificado em:

- I. abatedouro frigorífico; e
- II. unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§1º– Entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§2º– Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

Art. 30 – Nos estabelecimentos de carne e derivados é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos e de animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto nesta lei e em normas de Órgão Oficiais.

§1º– Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§2º– Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Normas para o funcionamento de estabelecimento de carnes e derivados

Art. 31 – O estabelecimento de carnes e derivados deve atender as seguintes condições:

I. Comum a todos os estabelecimentos de carnes e derivados:

- a) dispor de "pé-direito" suficiente nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, em altura adequada à manipulação higiênica das diversas espécies de açougue, das carcaças e meias carcaças;
- b) possuir, no caso de estabelecimentos de abate, instalações que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;
- c) dispor de pocilgas e/ou currais cobertos, pavimentados e providos de bebedouros;
- d) ter, de acordo com a classificação do estabelecimento, sala de matança suficientemente ampla, com dispositivos ou equipamentos que evitem o contato das carcaças com o piso, com as paredes ou entre si, bem como o contato manual direto dos funcionários durante a movimentação das mesmas;
- e) ter, isoladamente, nos estabelecimentos de abate, dependência para o esvaziamento e a limpeza dos estômagos e intestinos, para a manipulação de cabeças e línguas, e para as demais vísceras comestíveis;
- f) ter estrados gradeados de material impermeável, plástico ou similar, proibindo-se depositar a carne estivada diretamente sobre o piso, sendo que as carcaças ou partes de carcaças penduradas nas câmaras frigoríficas devem ter espaço suficiente entre cada peça e entre elas e as paredes;
- g) possuir equipamento completo e adequado, tais como plataformas, mesas, carros, caixas, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e de material que permita fácil higienização, bem como recipientes providos de tampa, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, identificados com a palavra "condenados";
- h) ter, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados do edifício onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

i) possuir dependências específicas para a higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento.

II. Específicas aos estabelecimentos destinados ao abate de coelhos e aves:

a) dispor de plataforma coberta para a recepção dos animais, protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares;

b) possuir dependências exclusivas para as operações de sangria, escaldagem e depenagem, no caso de aves, ou esfolagem, no caso de coelhos;

c) ter dependências e instalações que permitam realizar as etapas de evisceração, preparo da carcaça (toalete) com as aves ou coelhos suspensos pelos membros posteriores e/ou cabeça, pré-resfriamento, gotejamento (no caso de aves), classificação e embalagem;

d) dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes das carcaças.

Inspeção sanitária dos estabelecimentos de carnes e derivados

Da inspeção ante mortem

Art. 32 – O estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas de Órgãos Oficiais, com vistas a assegurar a procedência dos animais, e apresentá-los ao SIM para verificação.

§1º– É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

§2º– Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§3º– Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor.

Art. 33 – É obrigatória a realização do exame **ante mortem** dos animais destinados ao abate, por funcionário competente do SIM.

§1º– O exame de que trata o **caput** compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Regulamento e em outras normas.

§2º– Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§3º– Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação do Médico Veterinário, responsável pelo SIM, com o fim de diagnosticar e determinar a destinação.

§4º– O exame **ante mortem** deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§5º– Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção **ante mortem**.

Art. 34 – Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM notificar o Serviço Oficial de Saúde Animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento.

Parágrafo único: deve-se isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas e determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado.

Art. 35 – Quando no exame **ante mortem** forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 36 – As fêmeas com sinais de parto recente podem ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa.

Art. 37 – É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, de acordo com as seguintes determinações:

- I. 24 (vinte e quatro) horas para bovídeos;
- II. 18 (dezoito) a 24 (vinte e quatro) horas para equídeos;
- III. 08 (oito) à 12 (doze) horas para ovinos e caprinos;
- IV. 08 (oito) horas para suínos.

Parágrafo único: o período de repouso pode ser reduzido, a critério do órgão de inspeção municipal, a no mínimo 06 (seis) horas, quando o tempo de viagem for inferior a 02 (duas) horas e os animais procedam de localidades próximas sob controle sanitário.

Art. 38 – Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame **ante mortem**, devem ser submetidos ao abate de emergência que deverá ser realizado na presença do servidor responsável do SIM.

Art. 39 – A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam adotadas as medidas que se façam necessárias.

Parágrafo único: Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

- I. incinerados;
- II. autoclavados em equipamento próprio; ou
- III. submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.

Art. 40 – Devem ser condenados os animais que no exame ante-mortem apresentem hipotermia ou temperatura retal igual ou superior a 40,5°C (quarenta e meio graus Celsius) no caso de bovídeos, ovinos e caprinos, e 41°C (quarenta e um graus Celsius) nos suínos.

Art. 41 – Quando houver suspeita de carbúnculo hemático o responsável pela inspeção deve:

- I. observar os animais por 48 (quarenta e oito) horas, se no fim deste período não ocorrerem novos casos, permitir o sacrifício de todo o lote, no final da matança;
- II. se ocorrerem novos casos, determinar o isolamento de todo o lote e acionar o serviço de defesa sanitária animal para auxiliar nas ações de medidas adequadas;
- III. determinar a limpeza e desinfecção dos locais onde os animais estiveram, compreendendo a remoção e a queima de toda a palha, esterco e demais detritos, com a imediata aplicação, em grande quantidade, de solução de soda a 5% (cinco por cento) ou de outro desinfetante aprovado pelo órgão de inspeção oficial.

Art. 42 – As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Regulamento ou em normas de Órgãos Oficiais.

Art. 43 – É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate, conforme normas específicas de Órgãos Oficiais, sendo vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Do abate dos animais

Art. 44 – Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 45 – Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários determinados em normas de Órgãos Oficiais, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único: A insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte dos animais.

Art. 46 – A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores, por no mínimo 03 (três) minutos.

Parágrafo único: nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o tempo determinado seja cumprido.

Art. 47 – A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo único: sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração por mais de 30 (trinta) minutos após a sangria.

Art. 48 – Os suínos, ovinos e caprinos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sanguíneos do pescoço, após prévia insensibilização.

Art. 49 – Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos e prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado.

§1º– A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§2º– É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

Art. 50 – As aves podem ser depenadas:

- I. a seco;
- II. escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua.

Art. 51 – Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Parágrafo único: é obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o **caput** previamente ao seu transporte.

Da inspeção post mortem

Art. 52 – A inspeção **post mortem** consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Parágrafo único: todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 53 – A inspeção post-mortem de rotina deve obedecer a seguinte sequência:

- I. observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
- II. exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e linfonodos
- III. correspondentes;
- IV. exame da cavidade abdominal, órgãos e linfonodos correspondentes;
- V. exame da cavidade torácica, órgãos e linfonodos correspondentes;
- VI. exame geral da carcaça, serosas e linfonodos cavitários, intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda de animal.

Art. 54 – Todos os órgãos devem ser examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos da carcaça, assegurando sempre a identificação entre órgãos e carcaças, exceto os rins que podem ser analisados ainda aderidos à mesma.

Art. 55 – As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção.

Art. 56 – Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser examinados, julgados e devidamente destinados.

§1º– O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições de um Médico Veterinário, pertencente ao SIM.

§2º– O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIM quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.

Art. 57 – As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Regulamento, de acordo com as determinações do SIM.

Art. 58 – Nas hipóteses de aproveitamento condicional em decorrência do julgamento ante morte e post morte a que se refere este Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério do responsável pela inspeção, a uma dos seguintes tratamentos:

- I. pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus negativos) por 10 dias;
- II. pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias;
- III. ou
- IV. pelo calor, por meio de:
 - a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;
 - b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou
 - c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou redução de doze ciclos logarítmicos (12log 10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§1º– A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no caput deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§2º– Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no **caput**, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, e que sejam aprovados por Órgão Oficiais.

§3º– Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Art. 59 – Todas as carcaças, partes de carcaças e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser assinalados pelo responsável pela inspeção e diretamente conduzidos ao local determinado pelo SIM para análise completa e destinação.

Art. 60 – Em hipótese alguma é permitida a retirada de partes de carcaças, bem como a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pelo responsável do SIM.

Art. 61 – As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

Parágrafo único: devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento.

Art. 62 – Devem ser condenados os suínos que morrerem asfixiados, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem.

Art. 63 – Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (bronco-pneumonia verminótica), enfizema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 64 – As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame **ante mortem**.

§1º– Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

§2º– Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose que apresentem lesões localizadas devem ter suas carcaças destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, incluindo o úbere, o trato genital e o sangue.

§3º– Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza, devendo ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 65 – Devem ser condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Parágrafo único: Os animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva, salsicharia ou salga).

Art. 66 – Devem ser condenadas as carnes repugnantes, consideradas como tais as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excremenciais, sexuais ou outros considerados anormais.

Art. 67 – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem carnes sanguinolentas, desde que a alteração seja consequência de doenças do aparelho digestivo.

Art. 68 – Devem ser condenadas todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa causar enfermidade transmitida por alimento, tais como as que apresentem:

- I. inflamação aguda do pericárdio, meninges, pulmões, pleura e peritônio;
- II. gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- III. septicemia ou piemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;
- IV. metrite e/ou mastite aguda difusa;
- V. poliartrite;
- VI. flebite umbilical;
- VII. pericardite traumática ou infecciosa;
- VIII. qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada a nefrite aguda, degeneração gordurosa do fígado, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos linfonodos e rubefação difusa da pele.

§1º– As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor.

§2º– As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

Art. 69 – As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas.

Art. 70 – Devem ser condenados os fetos, procedentes do abate de fêmeas gestantes.

Art. 71 – Devem ser condenadas as carcaças que apresentem icterícia, isto é, coloração amarelo intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos, túnica interna dos vasos, juntamente com afecção no fígado ou quando o animal não tenha sido bem sangrado e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

Art. 72 – Devem ser condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas (miíases).

Art. 73 – Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

Art. 74 – A presença de nefrites, nefroses, pielonefrites, rins císticos ou outras lesões implica na condenação dos rins.

Art. 75 – Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças ou órgãos que apresentem neoplasias, com ou sem metástase.

Parágrafo único: Quando o tumor de um órgão interno tenha repercussão sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada.

Art. 76 – As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

- I. no exame **ante mortem** o animal esteja febril;
- II. sejam acompanhadas de caquexia;
- III. apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;
- IV. apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;
- V. apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
- VI. apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- VII. apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou
- VIII. existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§1º– As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

§2º– Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

- I. os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
- II. os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e
- III. existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§3º– Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do **caput**.

§4º– A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.

§5º– As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 77 – As carcaças com infecção intensa por **Cysticercus bovis** (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§1º– Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

- I. quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e
- II. quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§2º– Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§3º– Quando for encontrado um cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pela salga, após a remoção e a condenação da área atingida.

§4º– Quando for encontrado um único cisto já calcificado, considerando todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta pode ser destinada ao consumo humano direto sem restrições, após a remoção e a condenação da área atingida.

§5º– O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§6º– Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 78 – Quando a infecção por parasitas não transmissíveis ao homem for discreta e for possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças podem ser aproveitados para o consumo.

Art. 79 – Devem ser condenadas as carcaças de animais onde foi detectada a ingestão de produtos tóxicos, acidental ou em virtude de tratamento terapêutico.

Art. 80 – No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único: Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 81 – Nos casos em que, no ato da inspeção **post mortem** de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas neste regulamento, cabe ao SIM interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido e comunicar imediatamente o órgão competente da Defesa Sanitária.

Art. 82 – As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite e síndrome ascética devem ser julgados de acordo com os critérios estabelecidos em normas oficiais de órgãos de inspeção.

§1º– Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do Serviço de Inspeção.

§2º– O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 83 – Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único: O disposto no caput não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas.

Art. 84 – Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 85 – No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único: As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 86 – As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 87 – No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 88 – As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 89 – No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único: Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Art. 90 – É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 91 – As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Parágrafo único: em casos de suspeitas dessas enfermidades em que não seja possível a confirmação do diagnóstico, a carcaça deverá ser totalmente condenada.

Art. 92 – As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único: As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame **post mortem**.

Art. 93 – As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo ou com suspeita da doença devem ser condenados. O abate deve ser interrompido imediatamente e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado devem ser imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção **post mortem**, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

§1º– As precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento a um serviço médico;

§2º– Todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Art. 94 – As carcaças de suídeos que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único: As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 95 – As carcaças de suídeos com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

Art. 96 – As carcaças de suídeos que apresentam odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 97 – As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

Art. 98 – As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas. Em casos de suspeita em que não seja possível a confirmação do diagnóstico, a carcaça deve ser totalmente condenada e o órgão oficial de Defesa Sanitária deve ser imediatamente informado.

Art. 99 – Os estabelecimentos destinados à matança e manipulação de carnes de eqüídeos devem exibir letreiros visíveis, com os dizeres "Aqui se abatem eqüídeos" ou "Aqui se prepara produto com carne de eqüídeos".

Parágrafo único: A carne de eqüídeos e produtos com ela elaborados, parcial ou totalmente, exigem declaração nos rótulos "Carne de eqüídeos" ou "Preparado com carne de eqüídeos" ou ainda "Contém carne de eqüídeos".

Art. 100 – As carcaças de animais portadores de **Coenurus cerebralis** (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único: Os órgãos afetados, o cérebro ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 101 – As carcaças de ovinos com infecção intensa pelo **Cysticercus ovis** (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§1º– Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§2º– Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§3º– Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§4º– Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 102 – As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por **Sarcocystis spp** (sarcocistose) devem ser condenadas.

§1º– A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

§2º– Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

§3º– Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.

Art. 103 – As carcaças que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§1º– As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§2º– As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§3º– Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Art. 104 – É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Parágrafo único: as carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção. As que forem julgadas impróprias para o consumo humano serão condenadas.

Art. 105 – Nos casos de patologias e lesões não descritas neste regulamento, deve-se utilizar normas e regulamentos de órgãos de inspeção oficiais para medidas adequadas de inspeção e condenação.

Das matérias-primas e produtos cárneos

Art. 106 – As carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 107 – As carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

- I. nos bovídeos e equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;
- II. nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;
- III. nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;
- IV. nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;
- V. nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;
- VI. nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;
- VII. nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas; e nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

Parágrafo único: é obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 108 – Os miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pelo Serviço de Inspeção, conforme especificado abaixo:

- I. nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;
- II. nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;
- III. nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;
- IV. no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;
- V. nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e
- VI. nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único: podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais, tradicionais ou de países importadores, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 109 – Os produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§1º– Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§2º– Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado por normas de Órgãos Oficiais.

Art. 110 – As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano.

§1º– Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o **caput** a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

§2º– É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 111 – É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas de Órgãos Oficiais.

§1º– É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§2º– É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Art. 112 – Produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 113 – Toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 114 – Unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 115 – Banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 116 – Carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 117 – Carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 118 – Embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§1º– As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

§2º– É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 119 – Defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§1º– É permitida a defumação a quente ou a frio.

§2º– A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 120 – Almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 121 – Hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único: o hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

Art. 122 – Pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas."

Art. 123 – Torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.

Art. 124 – Linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 125 – Mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 126 – Salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de

ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 127 – Presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Art. 128 – Apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 129 – Salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 130 – Bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 131 – Pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 132 – Charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único: é facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 133 – Carne bovina salgada curada dessecada ou **jerked beef** é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art 134 – Gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas e nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco,

§1º– Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§2º– No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial, comprovadas por tais documentos:

- I. a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; ou
- II. a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.

CAPÍTULO VII

Do estabelecimento de leite e derivados

Art. 135 – Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I. granja leiteira;
- II. posto de refrigeração;
- III. unidade de beneficiamento de leite e derivados; e
- IV. queijaria.

§1º– Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§2º– Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§3º– Entende-se por unidade de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§4º– Entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

Art. 136 – Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- I. instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e
- II. instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único: quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será co-responsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.

Art. 137 – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente regulamento.

Normas para funcionamento dos estabelecimentos de leite e derivados

Art. 138 – Para os estabelecimentos de leite e derivados devem-se seguir as seguintes determinações:

- a) as seções industriais devem possuir "pé-direito" mínimo compatível com a atividade a ser desenvolvida;
- b) possuir, quando for o caso, dependência ou local próprio para lavagem dos vasilhames ou carros-tanques, os quais devem ser higienizados antes do seu retorno ao ponto de origem;
- c) dispor de cobertura adequada nos locais de recepção e expedição do leite e seus derivados;
- d) ter dependência para o laboratório de análises, quando necessário;
- e) possuir dependências para o beneficiamento do leite para consumo;
- f) dispor de dependências para elaboração de produtos derivados, sua conservação e demais operações tecnológicas, tais como fracionamento, classificação e embalagem, incluindo, quando for o caso, câmaras de salga e de maturação de queijos com temperatura e umidade controladas;
- g) ter depósito próprio para vasilhames, formas e frascos;
- h) no caso de posto de refrigeração, possuir laboratório para análises rápidas, dependência para refrigeração dotada de aparelhagem própria e, quando necessário, de câmara frigorífica.

Parágrafo único: as granjas leiteiras devem obedecer às normas determinadas por Órgãos Oficiais.

Da inspeção industrial e sanitária de leite e derivados

Art. 139 – A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste regulamento, abrange a verificação:

- I. do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II. das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
- III. das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 140 – Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§1º– O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§2º– É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 141 – Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Parágrafo único: é proibido o envio para o estabelecimento industrial de colostro.

Art. 142 – Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Parágrafo único: é proibido o envio para o estabelecimento industrial de leite de retenção.

Art. 143 – Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 144 – Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único: é proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 145 – O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§1º– Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado de tela de aço inoxidável ou náilon, alumínio ou plástico atóxico, previamente higienizada e sanitizada.

§2º– O leite cru deve ser refrigerado no máximo a 7°C (sete graus Celsius) em até 03 (três) horas após o término da ordenha e se for mantido na propriedade rural, deve ser conservado sob temperatura de refrigeração e por, no máximo, 48 horas.

§3º– O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 146 – Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I. características físico-químicas:

- a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- c) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- d) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;
- h) densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;
- i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e
- j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II. não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III. não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas de órgãos Oficiais.

Parágrafo único: os estabelecimentos devem analisar de forma periódica, com frequência definida em seu autocontrole, o leite de seus fornecedores, para comprovação das exigências definidas.

Art. 147 – Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Art. 148 – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

- I. pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;
- II. não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III. estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;
- IV. apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V. estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- VI. recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou
- VII. estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 149 – O controle da tuberculose e brucelose nos animais produtores de leite deve seguir as especificações da legislação sanitária aplicável, que determina as normas de controle e erradicação destas enfermidades.

Parágrafo único: caso ocorram casos destas doenças, a Defesa Sanitária Animal será acionada para que ações adequadas sejam tomadas.

Art. 150 – A ordenha, manual ou mecânica, deve ser feita em sala ou dependência apropriada, de acordo com as normas regulamentares e técnicas aplicáveis para cada tipo de leite.

Art. 151 – É proibido, nas propriedades rurais, a padronização e o desnate parcial ou total do leite.

Leite cru refrigerado

Art. 152 – O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único: para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 153 – A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

Parágrafo único: O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente de programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

Art. 154 – Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 155 – A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I. contagem de células somáticas - CCS;
- II. contagem padrão em placas – CPP;
- III. composição centesimal;
- IV. detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V. outras que venham a ser determinadas em normas de Órgãos Oficiais.

Parágrafo único: devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 156 – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve atender as seguintes especificações:

- I. características físico-químicas:
 - a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
 - b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
 - c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
 - d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
 - e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;

h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);

i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II. não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III. não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Parágrafo único: análises complementares podem ser solicitadas pelo SIM. Quando a matéria-prima for proveniente de outros estabelecimentos deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.

Art. 157 – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle de análises de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização.

§1º– Só será beneficiado o leite que atenda os requisitos legais de identidade e qualidade;

§2º– Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análise de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com a legislação em vigor, e pela manutenção de registros auditáveis da destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

§3º– A destinação do leite que não atenda as exigências determinadas nesta lei e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor. Neste caso, o estabelecimento receptor deve comunicar ao SIM a ocorrência.

§4º– Após a recepção e análises de seleção, o leite cru deve ser submetido as seguintes operações:

I. pré-beneficiamento: filtração, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização, termização, homogeneização e refrigeração;

II. beneficiamento: pasteurização, ultra alta temperatura ou esterilização.

§5º– É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 158 – Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Parágrafo único: Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 159 – Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente.

Art. 160 – Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

§1º– Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.

§2º– O leite termizado deve:

- I. ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e
- II. manter as reações enzimáticas do leite cru.

§3º– É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 161 – Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§1º– Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

- I. Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65o C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria; e
- II. Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75° C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§2º– É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

- I. Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§3º– O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

- I. refrigerado imediatamente após a pasteurização;
- II. envasado automaticamente em circuito fechado em menor prazo possível; e
- III. expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§4º– É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura de 2°C a 5°C (dois a quatro graus Celsius).

Art. 162 – Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura:

- I. conservação e expedição no posto de refrigeração: 5°C (cinco graus Celsius);
- II. conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5°C (cinco graus Celsius);
- III. refrigeração imediatamente após a pasteurização a 4,0° C (quatro graus Celsius)
- IV. estocagem em câmara frigorífica e expedição ao consumo: 5,0° C (cinco graus Celsius);
- V. entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e
- VI. estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único: A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 163 – É proibida a comercialização e a distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo o território nacional, nos termos da legislação.

Leite pasteurizado

Art. 164 – Leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos na legislação vigente, envasado automaticamente em circuito fechado e destinado a consumo humano direto.

Parágrafo único: é proibida a pasteurização de leite previamente envasado.

Art. 165 – O leite pasteurizado, de acordo com o conteúdo da matéria gorda, é classificado e denominado como:

- I. leite pasteurizado integral;
- II. leite pasteurizado semidesnatado; ou
- III. leite pasteurizado desnatado.

Art. 166 – O leite pasteurizado deve atender as seguintes características sensoriais:

- I. líquido branco opalescente homogêneo; e
- II. odor característico.

Art. 167 – O leite pasteurizado deve atender aos seguintes parâmetros físico-químicos:

- I. teor de gordura:

- a) mínimo de 3,0g/100g (três gramas/cem gramas) para o integral;
 - b) 0,6 a 2,9g/100g (zero vírgula seis a dois vírgula nove gramas por cem gramas) para o semidesnatado; e
 - c) máximo de 0,5g/100g (zero vírgula cinco gramas por cem gramas) para o desnatado.
- II. acidez de 0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL (zero vírgula quatorze a zero vírgula dezoito em gramas de ácido láctico por cem mililitros);
- III. densidade relativa 15/15°C:
- a) 1,028 a 1,034 (um e vinte e oito milésimos a um e trinta e quatro milésimos) para o integral; e
 - b) 1,028 a 1,036 (um e vinte e oito milésimos a um e trinta e quatro milésimos) para o semidesnatado ou desnatado.
- IV. índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;
- V. teor de sólidos não gordurosos:
- a) mínimo 8,4 g/100g (oito vírgula quatro gramas por cem gramas) com base no leite integral; e
 - b) para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g).
- VI. proteína total mínima de 2,9g/100g (dois vírgula nove gramas por cem gramas);
- VII. lactose anidra mínima de 4,3g/100g (quatro vírgula três gramas por cem gramas); e
- VIII. testes enzimáticos: prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva.

Parágrafo único: a frequência de análises deve ser determinada no Programa de Autocontrole do estabelecimento.

Art. 168 – Na conservação do leite pasteurizado devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura:

- I. refrigeração após a pasteurização: 4,0° C (quatro graus Celsius);
- II. estocagem em câmara frigorífica e expedição: 5,0° C (quatro graus Celsius); e
- III. entrega ao consumo: 7,0° C (sete graus Celsius).

Parágrafo único: o leite pasteurizado deve ser transportado em veículo isotérmico com unidade frigorífica operante.

Art. 169 – Os padrões microbiológicos do leite pasteurizado devem atender as normas em vigor.

Creme de leite

Art. 170 – Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único: para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 171 – Creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Parágrafo único: é proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 172 – Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas por órgãos oficiais, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Manteiga

Art. 173 – Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

Parágrafo único: A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 174 – Manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Art. 175 – É exigida a manutenção da manteiga de qualquer qualidade sob refrigeração a uma temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

Art. 176 – Considera-se imprópria para o consumo, a manteiga que:

- I. apresentar caracteres sensoriais anormais de qualquer natureza;
- II. contenha detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos;
- III. demonstrar em análise a adição de substâncias nocivas, conservadoras,
- IV. produtos estranhos à sua composição ou matéria corante não permitida pela legislação
- V. vigente;
- VI. apresentar microrganismos em número que indique defeitos na matéria-prima ou na

- VII. elaboração;
- VIII. revelar em exame microbiológico, bactérias, fungos ou leveduras em número superior ao previsto na legislação vigente, ou apresentar microrganismos patogênicos.

Queijos

Art. 177 – Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§1º– Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§2º– Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§3º– Queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§4º– A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§5º– O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§6º– Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

Art. 178 – Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único: Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 179 – O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 180 – Deve ser obedecido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico para cada tipo de queijo produzido, incluindo as determinações físico-químicas e microbiológicas, estabelecido por órgão competente.

Leites fermentados

Art. 181 – Leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

Parágrafo único: São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o **kumys**, o **kefir** e a coalhada.

Art. 182 – Considera-se fraudado ou falsificado, o leite fermentado que:

- I. for preparado com leite adulterado, fraudado ou impróprio para o consumo;
- II. contiver fermentos estranhos aos permitidos;
- III. não corresponder às indicações nos rótulos.

Art. 183 – Considera-se impróprio para o consumo, o leite fermentado que apresentar

- I. fermentação anormal;
- II. mais ácido láctico que o permitido;
- III. microrganismos patogênicos, coliformes ou outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeito na manipulação;
- IV. elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo órgão de inspeção estadual.

Art. 184 – Deve ser obedecida a legislação em vigor para leites fermentados, estabelecida por órgão competente.

Leites concentrados e desidratados

Art. 185 – Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§1º– Consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§2º– É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 186 – O leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 187 – Leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida.

Art. 188 – Leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

Parágrafo único: o produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

Derivados lácteos

Art. 189 – Doce de leite é o produto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 190 – Requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou **butter oil**, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único: a denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 191 – Bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 192 – Composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 193 – Massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Art. 194 – Soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único: O produto de que trata o **caput** pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 195 – Leitelho é o produto lácteo resultante da batida do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 196 – Farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único: a farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

CAPÍTULO VIII

Do estabelecimento de pescados e derivados

Art. 197 – Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I. barco-fábrica;
- II. abatedouro frigorífico de pescado;
- III. unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- IV. estação depuradora de moluscos bivalves.

§1º– Entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§2º– Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

§3º– Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização.

§4º– Entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Normas para funcionamento de estabelecimentos de pescados e derivados

Art. 198 – Tratando-se de estabelecimentos de pescado e derivados devem atender ainda às seguintes condições:

- I. nos estabelecimentos que possuam cais para atracação dos barcos pesqueiros:
 - a) possuir cobertura adequada nos locais reservados à descarga dos barcos;
 - b) dispor de instalações e equipamentos apropriados à operação de descarga dos barcos, de modo a acelerar sua realização, evitar a contaminação e o trato inadequado do pescado;
 - c) ter equipamentos adequados à higienização e sanitização dos barcos;
 - d) possuir vestiários e sanitários privativos para a tripulação dos barcos;
- II. nos estabelecimentos que recebam, manipulem e comercializem pescado fresco e/ou se dediquem a sua industrialização, inclusive nos que abatam rãs e/ou répteis para consumo humano:
 - a) ter instalações para a produção e o armazenamento de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange a fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
 - b) possuir equipamento apropriado à hipocloração da água de lavagem do pescado e de limpeza das instalações e utensílios {caixas, recipientes, grelhas e bandejas};
 - c) dispor de "pé-direito" de dimensões compatíveis de modo a permitir a instalação dos equipamentos em altura adequada a manipulação higiênica das carcaças;
 - d) ter dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;
 - e) possuir separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento do produto final;
 - f) dispor de instalações e equipamentos apropriados à coleta e ao transporte dos resíduos de pescado para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis;
 - g) ter instalações e equipamentos para o aproveitamento dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento destes resíduos a estabelecimentos próprios para essa finalidade, sendo transportados em veículos adequados;

- h) possuir câmara frigorífica de espera para a armazenamento do pescado fresco que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
- i) dispor, nos estabelecimentos que elaborem produtos congelados, de câmaras frigoríficas independentes para o congelamento e a estocagem do produto final;
- j) ter, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, câmaras frigoríficas em número e dimensões necessárias a sua estocagem, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;
- l) possuir, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, local adequado para o depósito de sal;
- m) dispor de laboratório para controle da qualidade dos produtos, nos casos previstos na legislação.

§1º– O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde a sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento incluído o transporte;

§2º– O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

Da inspeção sanitária e industrial de pescado e derivados

Art. 199 – Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 200 – Pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único: a temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em recomendações internacionais.

Art. 201 – Pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima, considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§1º– Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§2º– É permitida a utilização de congelador salmourador nas embarcações quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de

congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

§3º– É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:

I - controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e

II - finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§4º– O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado para conserva e o produto de que trata o § 3º será denominado peixe salmourado congelado.

Art. 202 – Pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único: o descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas por órgão competente, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 203 – Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas em lei e o disposto em legislação específica.

Art. 204 – Produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, de suas partes ou de qualquer resíduo destes não aptos ao consumo humano.

Art. 205 – Os controles do pescado e dos seus produtos abrangem:

- I. análises sensoriais;
- II. indicadores de frescor;
- III. controle de histamina, nas espécies formadoras;
- IV. controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana.
- V. controle de parasitas.

Art. 206 – Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

- I. peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie;

II. crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artigos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III. anfíbios:

a) carne de rã:

- 1. odor suave e característico da espécie;
- 2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações; 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
- 4. textura firme, elástica e tenra; e

IV. répteis:

a) carne de jacaré:

- 1. odor característico da espécie;
- 2. cor branca rosada;
- 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
- 4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

- 1. odor próprio e suave;
- 2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e
- 3. textura firme, elástica e tenra.

§1º– As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§2º– As características sensoriais a que se refere o **caput** são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§3º– Para espécies não citadas neste artigo, deve ser consultada legislação específica.

CAPÍTULO IX

Do estabelecimento de produtos de abelhas e derivados

Art. 207 – Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§1º– Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§2º– É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto nesta Lei e em normas complementares.

Normas para funcionamento de estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados

Art. 208 – Tratando-se de estabelecimentos de mel e demais produtos apícolas, devem atender ainda às seguintes condições:

- I. dispor de área coberta e com aeração suficiente para o recebimento da matéria-prima;
- II. possuir dependências separadas para manipulação, embalagem e depósito do produto final.

Da inspeção sanitária e industrial de produtos de abelhas e derivados

Art. 209 – A inspeção de produtos de abelhas e derivados abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 210 – As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único: quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas de Órgãos Oficiais.

Art. 211 – O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 212 – Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§1º– Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem manter atualizado o cadastro desses produtores.

§2º– Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

§3º– A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 213 – Produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

- I. produtos de abelhas do gênero **Apis**, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e
- II. produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único: os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 214 – Mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 215 – Pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 216 – Geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 217 – Apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 218 – Própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 219 – Cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 220 – Mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único: Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 221 – Pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

Parágrafo único: não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 222 – Própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único: não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

CAPÍTULO X

Do estabelecimento de ovos e derivados

Art. 223 – Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I. granja avícola; e
- II. unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§1º– Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§2º– É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§3º– Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§4º– Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§5º– Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Regulamento e em normas complementares.

Normas para funcionamento de estabelecimentos de ovos e derivados

Art. 224 – Tratando-se de estabelecimentos de ovos e derivados, devem atender ainda às seguintes condições:

- I. dispor de área coberta para a recepção dos ovos;
- II. possuir dependência para análises necessárias;
- III. ter dependência para classificação comercial;
- IV. dispor, quando for o caso, de dependências para industrialização;
- V. possuir câmaras frigoríficas, nas hipóteses previstas na legislação aplicável;
- VI. as fábricas de conservas de ovos devem ter dependências apropriadas para recebimento, manipulação, embalagem e depósito do produto final.

Da inspeção sanitária e industrial de ovos e derivados

Art. 225 – Entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Art. 226 – Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 227 – O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§1º– O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§2º– O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

CAPÍTULO XI

Dos estabelecimentos de armazenagem

Art. 228 – O estabelecimento de armazenagem é classificados em entreposto de produtos de origem animal.

§1º– Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§2º– Nestes estabelecimentos não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§3º– Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

Dos estabelecimentos de produtos não comestíveis

Art. 229 – Produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

- I. oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou
- II. cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pêlos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

§1º– As disposições deste Decreto não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o caput, tais como:

- I. as enzimas e os produtos enzimáticos;
- II. os produtos opoterápicos;
- III. os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;
- IV. os insumos laboratoriais;
- V. os produtos para saúde;
- VI. os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;
- VII. os produtos gordurosos;
- VIII. os fertilizantes;
- IX. os biocombustíveis;
- X. os sanitizantes;
- XI. os produtos de higiene e limpeza;
- XII. a cola animal;
- XIII. o couro e produtos derivados; e
- XIV. os produtos químicos.

§2º– Não se incluem na definição do caput os produtos de que trata o inciso II do caput cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto neste Decreto ou em normas complementares.

§3º– Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

Art. 230 – Produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes da carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano e o que for destinado a esse fim pelo SIM.

Parágrafo único: o produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes.

Art. 231 – Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais

destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Regulamento ou em normas complementares.

Parágrafo único: Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:

- I. armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade; e
- II. transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após operação.

CAPÍTULO XII

Do registro de produtos, da embalagem, da rotulagem e dos carimbos de inspeção

Art. 232 – Todo produto de origem animal produzido nos estabelecimentos sob inspeção municipal deve estar registrado no SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

§1º– O registro de que trata o **caput** abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§2º– O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

Art. 233 – No processo de solicitação de registro de produto, devem constar:

- I. memorial descritivo do produto:
 - a) matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
 - b) descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
 - c) descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e
- II. croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único: podem ser exigidas informações ou documentação complementares.

Art. 234 – O registro dos produtos de origem animal será aprovado após análise do Serviço de Inspeção Municipal.

§1º– Cada estabelecimento possuirá arquivado no Serviço de Inspeção Municipal o processo de registro de cada produto;

§ 2º– Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia aprovação do SIM.

Art. 235 – É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste regulamento, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados em normas de Órgãos Oficiais.

Art. 236 – As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 237 – O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

Embalagem

Art. 238 – Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§1º– O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§2º– Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 239 – É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

Parágrafo único: é proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Rotulagem em geral

Art. 240 – Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 241 – Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo Serviço de Inspeção Municipal e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados

§1º– Para registrar um produto no Serviço de Inspeção Municipal o estabelecimento deve solicitar a abertura de processo de registro de produto e atender as solicitações. O produto só poderá ser comercializado após aprovação.

§2º– O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§3º– As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

§4º– Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§5º– É vedado a comercialização de qualquer produto de origem animal, oriundo de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, cujo rótulo não tenha sido devidamente registrado e aprovado pelo SIM.

§6º– Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 242 – O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 243 – Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único: as informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 244 – Os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I. nome do produto;
- II. nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III. carimbo oficial do SIM;
- IV. CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V. marca comercial do produto, quando houver;
- VI. data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VII. lista de ingredientes e aditivos;
- VIII. indicação do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal;
- IX. identificação do país de origem;
- X. instruções sobre a conservação do produto;

- XI. indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XII. instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário;
- XIII. prazo de validade e identificação do lote;

§1º– O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§2º– No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§3º– Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§4º– Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto.

§5º– Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão “Produto Isento de Registro”, em substituição à informação de que trata o inciso IX do caput.

Art. 245 – Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 246 – É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§1º– Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.

§2º– A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 247 – Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

Art. 248 – O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem.

Parágrafo único: as informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 248.

Art. 249 – Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§1º– Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§2º– Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§3º– O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde.

Art. 250 – Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Parágrafo único: o disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 251 – A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único: sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 252 – Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Carimbos de Inspeção

Art. 253 – O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pela Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário.

Art. 254 – O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste regulamento.

§1º– O carimbo deve conter:

- I. a expressão “SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO”, na borda superior interna;
- II. a palavra “CANTAGALO/RJ”, na parte inferior interna;
- III. palavra “INSPECIONADO”, ao centro;
- IV. o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra “INSPECIONADO”; e
- V. as iniciais “S.I.M.” acima da palavra “INSPECIONADO”.

§2º– As iniciais “S.I.M.” significam “Serviço de Inspeção Municipal”.

§3º– O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

Art. 255 – Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer às seguintes especificações:

- I. para rótulos e etiquetas de produtos usados na alimentação humana:
 - a) dimensões:
 1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);
 2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);
 3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou
 4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);
 - b) forma circular
 - c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “Inspeccionado”, colocada horizontalmente e “Cantagalo”, que acompanha a curva superior da elipse; logo

abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais “S.I.M.”, acompanhando a curva inferior

II. para carcaças de animais destinadas ao consumo humano:

a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “Inspeccionado”, colocada horizontalmente e “Cantagalo”, que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais “S.I.M.”, acompanhando a curva inferior.

III. para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis

a) dimensões:

1. 3cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou

2. 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias impressas;

b) forma: quadrada

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal; a expressão “Cantagalo” deve estar disposta ao longo da borda superior externa.

IV. Para carcaças ou partes das carcaças destinadas a tratamento condicional sendo (E) esterilização pelo calor (S) de salga, (C) cozimento, (TF) tratamento pelo frio ou (FC) fusão pelo calor:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal.

c) dizeres: a palavra “Inspeccionado” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais “SIM Cantagalo”; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras “E”, “S” ou “C” com altura de 5cm (cinco centímetros); ou “TF” ou “FC” com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra.

V. Para carcaças ou partes das carcaças condenadas

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra “Cantagalo” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais “S.I.M.”; e logo abaixo destes, a palavra “condenado” também no sentido horizontal.

CAPÍTULO XIII

Análises Laboratoriais e Trânsito de Produtos de Origem Animal

Art. 256 – As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único: sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 257 – As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas por normas de Órgãos Oficiais.

Art. 258 – Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§1º– Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada a um laboratório credenciado e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM local.

§2º– É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§3º– Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- I. a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II. o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III. se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- IV. forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
- V. se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§4º– Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art. 259 – Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 260 – As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

§1º– A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

§2º– Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 261 – É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§1º– Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§2º– O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§3º– Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§4º– Deve ser utilizado na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§5º– A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§6º– Na hipótese de que trata o 5º deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§7º– Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.

§8º– O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 262 – O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.

§1º– Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.

§2º– Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.

§3º– O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial, através de defesa ou recurso por escrito, protocolizado na Prefeitura Municipal de Cantagalo, no prazo de 10 dias contado da data de cientificação oficial (contados continuamente, com início a partir do primeiro dia útil subsequente a data de cientificação) da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova. Aplica-se à contagem do prazo

§4º– O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

Art. 263 – O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 264 – A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 265 – Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais, e serão cientificados no momento da coleta das amostras.

Art. 266 – 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, em atendimento ao disposto em normas de Órgãos Oficiais.

Art. 267 – Em casos de resultados de análises laboratoriais insatisfatórias ou qualquer outra alteração que possa prejudicar o consumidor, o estabelecimento responsável deve realizar o recolhimento do produto ou lote (recall) e/ou se responsabilizar por danos causados.

CAPÍTULO XIV

Das responsabilidades, das medidas cautelares, das infrações, das penalidades, do processo administrativo e fiscal

Art. 268 – Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste regulamento, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I. fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal;
- II. proprietários, locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;
- III. que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal;

Parágrafo único: a responsabilidade a que se refere o **caput** abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Art. 269 – Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o Serviço de Inspeção Municipal deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I. apreensão do produto;
- II. suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III. coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou
- IV. determinação de realização, pela empresa, de coleta de amostra para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observando o disposto no artigo 264.

§1º– Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§2º– As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§3º– Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§4º– As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§5º– Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§6º– Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§7º– O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 270 – As infrações dispostas neste regulamento serão punidas administrativamente e, quando couber, também criminalmente.

§1º– Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§2º– A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§3º– Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§4º– Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§5º– Na hipótese de apuração da prática da ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 271 – Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I. advertência e notificação, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;
- II. multa de acordo com os valores determinados;

III. apreensão, condenação e inutilização da matéria-prima, do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal que não apresentarem condições higiênico- sanitárias adequadas ou estiverem adulterados ou fraudados;

IV. suspensão das atividades do estabelecimento quando houver risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V. interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

VI. cassação de registro do estabelecimento.

§1º– da sanção que trata o inciso I do caput será considerado o prazo de 15 dias a partir da notificação do estabelecimento, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

§2º– As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar.

§3º– Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III devem ser recolhidos à uma destinação definida pelo poder municipal, e caso apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, comprovados por meio de análises, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Art. 272 – Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 273, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 282:

I. alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

II. expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III. utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

IV. produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V. produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI. utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII. elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal; ou

VIII. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

§1º– Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§2º– Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 273 – A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 251, será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária:

- I. desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
- II. omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- III. alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- IV. expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- V. recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- VI. simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- VII. utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;
- VIII. produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
- IX. produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- X. utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XI. utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XII. prestação ou apresentação ao Serviço de Inspeção Municipal de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
- XIII. fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XIV. prestação ou apresentação de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
- XV. fraudes de registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal;

- XVI. não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XVII. ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- XVIII. não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao Serviço de Inspeção Municipal dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;
- XIX. aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado em órgãos de inspeção oficiais;
- XX. não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XXI. início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XXII. expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;
- XXIII. recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;
- XXIV. descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
- XXV. não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 274 – Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do **caput** do art. 273, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

- I. desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou
- II. não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 275 – A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§1º– Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§2º– Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 276 – Para fins de aplicação da sanção de multa são consideradas:

a) infrações leves:

- I. construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto ou sem prévia atualização da documentação depositada ou quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;
- II. não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III. utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV. expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V. ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI. elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal;
- VII. expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;
- VIII. deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares.

b) infrações moderadas:

- I. desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- II. omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- III. receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- IV. utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

- V. não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- VI. adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.
- VII. fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- VIII. elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados.
- IX. prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao Serviço de Inspeção Municipal;
- X. apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade.

c) infrações graves:

- I. utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
- II. sonegar informações que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;
- III. fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- IV. ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- V. adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- VI. simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- VII. importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;
- VIII. iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- IX. não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado.

d) infrações gravíssimas:

- I. embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- II. desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar agentes do Serviço de Inspeção Municipal;
- III. produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- IV. produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

- V. utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- VI. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- VII. fraudar documentos oficiais;
- VIII. não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- IX. prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao Serviço de Inspeção Municipal;
- X. não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;
- XI. expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;
- XII. receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- XIII. descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- XIV. não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 277 – As multas terão os seguintes valores correspondentes:

- a) para infrações leves, multa de 4 UFICAN;
- b) para infrações moderadas, multa de 6 UFICAN;
- c) para infrações graves, multa de 20 UFICAN;
- d) para infrações gravíssimas, multa de 40 UFICAN;

Parágrafo único: para imposição da multa o Serviço de Inspeção Municipal irá encaminhar o Processo Administrativo bem como todas as informações necessárias para que o Serviço de Administração Tributária possa emitir a guia ser paga.

Art. 278 – Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I. apresentem-se alterados;
- II. apresentem-se adulterados;

- III. apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV. contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V. contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI. não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;
- VII. contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VIII. revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- IX. contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica de órgãos Oficiais;
- X. sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- XI. sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- XII. apresentem embalagens estufadas;
- XIII. apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XIV. estejam com o prazo de validade expirado;
- XV. não possuam procedência conhecida; ou
- XVI. não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único: outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 279 – Nos casos previstos, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

- I. nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas de Órgãos Oficiais; e
- II. nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

Art. 280 – Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§1º– São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§2º– São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I. fraudados:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
- b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
- c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
- d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II. falsificados:

- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto ou em normas complementares;
- b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
- f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 281 – As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§1º– A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

- I. parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou
- II. total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§2º– A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§3º– As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

§4º– A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§5º– A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

CAPÍTULO XV

Do Auto de Infração

Art. 282 – O auto de infração é o instrumento utilizado pela autoridade municipal para indicar a violação das disposições deste Decreto e de outras legislações, sejam em âmbito municipal ou federal, relacionadas à inspeção de produtos de origem animal.

Art. 283 – São competentes para lavrar o Auto de Infração o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal e outros funcionários cujo cargo estejam aptos e designados para exercer a fiscalização e inspeção de produtos de origem animal no município.

Art. 284 – É autoridade para confirmar os autos de infração e arbitrar multas, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal e o Secretário Municipal de Desenvolvimento Agropecuário, este quando em exercício.

Art. 285 – Os autos de infração devem conter obrigatoriamente:

- I. o nome do estabelecimento, CNPJ e endereço;
- II. o número do registro do estabelecimento no SIM;

- III. a descrição da infração com todas as circunstâncias envolvidas;
- IV. o dispositivo legal infringido e o valor da multa;
- V. o prazo para o direito de recurso e defesa;
- VI. o dia, mês, ano e local da infração;
- VII. o nome e a assinatura de quem lavrou o Auto, do representante legal do estabelecimento e ou de duas testemunhas capazes, se houver.

Parágrafo único: recusando-se o infrator a assinar o Auto de Infração, será averbada esta informação no mesmo.

Art. 286 – O estabelecimento infrator terá o prazo de 30 dias para apresentar recurso, dirigido à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário e ao setor de Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único: caso a defesa não seja apresentada no prazo previsto ou a mesma seja julgada improcedente, será imposta ao infrator a multa que deverá ser recolhida dentro do prazo de 10 (dez) dias.

Art. 287 – Esgotado o prazo para recolhimento do valor da multa aplicada ao estabelecimento, o Serviço de Inspeção Municipal encaminhará as informações pertinentes para que o Serviço de Administração Tributária inscreva o representante legal do estabelecimento na Dívida Ativa Municipal.

Parágrafo único: após a aplicação das penalidades, caso as mesmas não sejam cumpridas pelo estabelecimento, será aplicada a interdição, que poderá ser parcial ou total, estando condicionada a gravidade das infrações.

Art. 288 – Os recursos de que trata o artigo 289, serão julgados pela Comissão de Infrações Sanitárias (CIS).

Parágrafo único: a CIS será composta por 3 (três) membros e 1 (um) presidente, designados pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Agropecuário.

Art. 289 – Compete ao presidente das CIS:

- I. presidir e dirigir todos os serviços desta Comissão, zelando por sua regularidade;
- II. determinar as diligências solicitadas;
- III. proferir o voto de desempate quando necessário;
- IV. assinar as decisões em conjunto com os membros da Comissão.

Art. 290 – São atribuições dos membros da CIS:

- I. examinar os processos que lhe forem distribuídos, apresentando por escrito, no prazo estabelecido, relatório com pareceres exclusivos;
- II. redigir os pareceres e encaminhá-los para reconhecimento do recorrente, devidamente assinadas.

Gabinete do Prefeito, 19 de janeiro de 2022.

JOAQUIM AUGUSTO CARVALHO DE PAULA
PREFEITO