



DECRETO n. 9.755, de 14 de março de 2024.

Regulamenta a Lei Municipal nº 4.626, de 07 de março de 2024, que dispõe sobre o serviço de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal do Município de Ponta Porã, MS e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Ponta Porã, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei, notadamente a Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Este Decreto dispõe sobre as normas que regulamentam, em todo o território do Município de Ponta Porã, a fiscalização a que se refere, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante e post mortem* dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição de produtos de origem animal, que realizem comércio exclusivo no Município de Ponta Porã.

Art. 2º. A concessão de registro e a inspeção será realizado pelo Médico Veterinário lotado no Serviço de Inspeção Municipal de Ponta Porã (SIM-PP).

Art. 3º. A Inspeção Municipal será executada de forma permanente ou periódica.

§1º. A inspeção será executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos que realizem abate das diferentes espécies animais.

I - Nenhum estabelecimento poderá iniciar as atividades de abate, sem a presença do Médico Veterinário do SIM-PP, mesmo que sejam eventuais ou previstas num cronograma.

II – Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§2º Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

I – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Ponta Porã, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implantação dos programas de autocontrole.

Art. 4º. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadora, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

Art. 5º. O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

CAPÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 6º. Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

I – carnes e derivados;

II – pescado e derivados;

III – ovos e derivados;

IV – leite e derivados;

V – produtos das abelhas e derivados.

Parágrafo único. A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

Art. 7º. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§1º. Para os fins deste Decreto, 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, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§2º. Para os fins deste Decreto, 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, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 8º. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado;

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§2º. Para os fins deste Decreto, 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, que pode realizar também sua industrialização.

Art. 9º. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§1º. Para os fins deste Decreto, 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. Para os fins deste Decreto, 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. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§5º. 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.

§6º. 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 Decreto e em normas complementares.

Art. 10. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração

III- unidade de beneficiamento

IV - queijaria.

§1º. Para os fins deste Decreto, 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, a 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, refrigerada, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§3º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humana direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§4º. Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

Art. 11. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas 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, facultada 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 neste Decreto e em normas complementares.

Seção I

ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE

Art. 12. Enquadra-se em estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

I – pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares, a produtores rurais ou equivalentes;

II – é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal; e

III – possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.

§1º. Não serão considerados para fins do cálculo da área construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§2º. O estabelecimento deve fornecer ao órgão de fiscalização documentação comprobatória do requisito estabelecido no inciso I do caput deste artigo, emitida por órgão competente.

Art. 13. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados deve receber, no máximo 2.000 litros de leite por dia para processamento.

Art. 14. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados deve receber, no máximo 40 toneladas de mel por ano para processamento.

Art. 15. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados deve receber, no máximo, três mil e seiscentos ovos de galinha ou dezoito mil ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo.

CAPÍTULO III

Seção I

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 16. O registro é providência exclusiva do SIM-PP, o estabelecimento de produto de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas neste regulamento, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a inocuidade dos alimentos nele processados.

Art. 17. A solicitação de registro deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento, através das seguintes etapas:

I – Primeira etapa: para as indústrias que dependem de edificação para o seu funcionamento:

- a) Requerimento dirigido ao responsável pelo SIM, solicitando registro e a aprovação prévia do projeto de construção;
- b) Para as empresas que irão ser construídas, deve-se anexar os croquis da(s) área(s), para serem vistoriadas e avaliadas através do Laudo de Inspeção de Terreno emitido pelo SIM, a fim de que ela prossiga com o trâmite de registro do estabelecimento

II – Segunda etapa:

- a) Memorial Descritivo da construção;
- b) Memorial econômico e sanitário;
- c) Documento de liberação das obras pelas autoridades municipais, quando aplicável;
- d) Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente.
- e) Plantas para empresas com mais de 250 m²:
 - Planta de situação –escala 1/500;
 - Planta baixa – escala 1/100;
 - Planta de cortes e fachada – escala 1/50;
 - Planta baixa com leiaute de equipamentos – escala 1/10 ou 1/100;
 - Planta baixa do fluxo de produção e de colaboradores;
 - Planta baixa hidrossanitária – escala 1/100 ou 1/500

§1º. Para estabelecimentos com medidas de até 250m², aceita-se croqui das instalações, na escala de 1:100 ou a juízo do SIM, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.

§2º. Os documentos e as plantas deverão ser apresentados sem rasuras e borrões. As plantas grosseiramente desenhadas (croquis) ou as que contenham indicações e informações imprecisas ou incompletas serão rejeitadas.

II – Terceira etapa: análise documental:

- a) Contrato Social (empresas societárias) ou Requerimento de Empresário (empresas individuais) ou Estatuto Social (Cooperativas / Associações);

- b) Comprovante do CNPJ (pessoa jurídica) ou CPF (pessoa física – produtor rural);
- c) Comprovante de Inscrição Estadual (Pessoa jurídica e pessoa física – produtor rural);
- d) Alvará sanitário e alvará de funcionamento;
- e) Relatório de ensaio laboratorial de água conforme disposto em normas complementares;
- f) Anotação de Responsabilidade Técnica do Médico Veterinário, homologada no CRMV-MS;
- g) Carteira de saúde dos manipuladores (ASO);
- h) Comprovante de treinamentos de Boas Práticas de Fabricação – BPF;
- i) Termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (quando aplicável);
- j) Programas de Autocontrole;
- f) Termo de compromisso.

Art. 18. Atendidas às normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas neste decreto e em legislação específica, o Serviço de Inspeção Municipal expedirá o Certificado de Registro do estabelecimento.

§1º. O Certificado de Registro do estabelecimento terá validade de doze meses, devendo ser renovado anualmente. O registro será concedido e publicado em Diário Oficial do Município Ponta Porã para as atividades que foram liberadas.

§2º. Os estabelecimentos deverão apresentar análises microbiológicas e físico-químicas em conformidade, com a legislação dos alimentos que irão industrializar e deverão ser encaminhados, ao SIM, os processos de aprovação de rótulos.

Art. 19. Havendo interrupção do funcionamento do estabelecimento, por período superior a 06 (seis) meses, para o reinício dos trabalhos será exigida a inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 20. Após a concessão do registro, o serviço veterinário oficial responsável pela inspeção do estabelecimento verificará e homologará o PPHO, POP e Programa de Autocontrole, no prazo máximo de 03 (três) meses.

Seção II

DA TRANSFERÊNCIA

Art. 21. A transferência de propriedade de qualquer estabelecimento previsto neste Decreto, alugado ou arrendado, exigirá, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a solicitação ao SIM, em requerimento dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal:

I - Da transferência do seu registro;

II - Da transferência da responsabilidade ao locatário ou arrendatário.

III - A transferência prevista neste Decreto deve obedecer no que lhe for aplicável, os mesmos critérios estabelecidos para o registro.

§1º. Havendo negativa do adquirente, do locatário ou do arrendatário quanto à promoção da transferência, o alienante, o locador ou o arrendatário deve comunicar por escrito dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, o Serviço de Inspeção Municipal, esclarecendo os motivos da recusa.

§2º. O responsável pelo estabelecimento deve notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontra o estabelecimento.

§3º. Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

§4º. Caso o alienante, o locador ou o arrendatário, que tiver feito à comunicação a que se refere o §1º deste artigo, e o adquirente, o locatário ou o arrendatário não apresentem no prazo máximo de 15 (quinze) dias os documentos necessários à transferência respectiva, será suspensa a atividade do estabelecimento registrado, condicionando-se seu restabelecimento ao cumprimento das exigências legais.

§5º. Adquirido, locado ou arrendado o estabelecimento e realizada a transferência do registro, o sucessor é obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 22. A alteração de razão social será composta dos seguintes documentos:

I - Requerimento de transferência de SIM assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;

II - Contrato social da firma antecessora;

- III - Contrato Social ou certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado na junta comercial da nova firma;
- IV - Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) da nova firma;
- V - Cópia da inscrição estadual junto à Secretaria de Estado de Fazenda da nova firma;
- VI - Cópia dos documentos pessoais (RG, CPF e comprovante de endereço atualizado) do proprietário e do representante legal da nova firma;
- VII - Cópia da licença ambiental atualizada;
- VIII - Certificado de regularidade expedido pelo CRMV - MS (Conselho Regional de Medicina Veterinária e Zootecnia) da nova firma;
- IX - Cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica expedido pelo CRMV (Conselho Regional de Medicina Veterinária e Zootecnia) da nova firma, cópia dos documentos pessoais (RG, CPF e comprovante de endereço atualizado do médico veterinário responsável);
- X - Termo de Compromisso (com cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do documento original para autenticação pelo servidor público), obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- XI- Análise Microbiológica e físico-química da água;
- XII - Programa de autocontrole atualizado;
- XIII - Laudo de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo do Serviço Veterinário Oficial - SIM/PP.

Art. 23. De modo paralelo e de forma separada deverão ser encaminhados, ao SIM, os processos de aprovação de rótulos tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Seção III

DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 24. O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias a contar da paralisação, sob pena de sofrer as sanções previstas na legislação vigente.

Art. 25. Será SUSPENSO o registro do estabelecimento quando a atividade cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou em caso de embargo à ação fiscalizadora.

Art. 26. Será CANCELADO o registro do estabelecimento nos seguintes casos:

I - Quando deixar de funcionar por período de 6 (seis) meses;

II - Quando interromper o comércio pelo mesmo prazo;

III- A pedido, após entrega de requerimento de solicitação de suspensão/cancelamento de Registro.

Art. 27. No caso do cancelamento de registro, o certificado, os rótulos e as embalagens serão recolhidos, inclusive os materiais de natureza científica, os documentos, formulários de certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO IV

DA IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28. Os estabelecimentos devem possuir área suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis.

Art. 29. A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ser em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes.

Art. 30. Deve dispor de área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte, pátio e vias de circulação pavimentada e perímetro industrial delimitado de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

§ 1º. Em estabelecimento classificado como agroindústria de pequeno porte é permitido a pavimentação realizada com material do tipo brita ou outro desde que evite a formação de poeira e empoçamentos, a área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos não excedendo o limite estipulado de duzentos e cinquenta metros quadrados.

§2º. Em estabelecimento classificado como agroindústria de pequeno porte que estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente, não sendo permitido acesso interno entre as áreas.

Art. 31. Na área de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para a pavimentação deve permitir fácil lavagem e higienização.

Art. 32. A área do complexo industrial deve ser delimitada e protegida da entrada de pessoas e animais.

Art. 33. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas às implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

Parágrafo único. As diferentes atividades devem ser realizadas em períodos diferentes, após a finalização de cada atividade deve ser realizada a higienização e desinfecção para iniciar uma nova atividade. As atividades devem ser realizadas de tal forma a evitar contaminação cruzada.

Art. 34. No entorno do estabelecimento que possuir mais de 250 metros quadrados, não deve haver residências ou alojamentos.

Art. 35. As dependências e instalações industriais de produtos comestíveis devem ser separadas por paredes inteiras dividindo da área de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção.

Art. 36. Deve obter áreas dependentes para as instalações de armazenagem de ingredientes, aditivos, embalagens, rotulagem, materiais para higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas.

Art. 37. A disposição dos equipamentos deve ser instalada nas dependências, de modo ordenado com o fluxograma operacional, para evitar estreitamento no fluxo de produção e prevenir a contaminação cruzada.

Art. 38. As paredes e separações devem ser revestidas, impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização.

Art. 39. O pé-direito deve ser construído com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades.

Art. 40. Os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção.

Art. 41. O acesso ao setor de produção deverá ocorrer por meio de barreira sanitária. As barreiras sanitárias devem dispor de lavador de botas, pias com torneira com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampas acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Art. 42. As janelas, portas e demais aberturas devem ser construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades; dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas. É imprescindível, igualmente, que o estabelecimento seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

Art. 43. Todas as dependências devem dispor de iluminação e ventilação adequadas; As lâmpadas precisam estar protegidas, para evitar que as pessoas, a matéria-prima e o produto sejam atingidos por fragmentos.

Art. 44. Todos os equipamentos e utensílios devem ser resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos; não é permitido utensílios de madeira. Os equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação devem ser regularmente calibrados e aferidos, quando considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção.

Art. 45. Dispor de abastecimento de água para atender, suficientemente, as necessidades do processo de produção, devendo ser considerada a capacidade de armazenamento e vazão da água em função da capacidade operacional do estabelecimento.

Art. 46. A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§1º. Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§2º. A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

§3º. O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

§4º. A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

§5º. Dispor de água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos, item este que será observado pelo SIM em razão da função operacional do estabelecimento.

Art. 47. O estabelecimento deve possuir um planejamento ambiental para o tratamento de efluentes e resíduos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais e do meio ambiente.

Art. 48. Possuir vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado.

§1º. Em estabelecimentos que se enquadrarem em agroindústria de pequeno porte, quando os sanitários e vestiários não forem próximos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§2º. Em estabelecimentos que se enquadrarem em agroindústria de pequeno porte, devem dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

§3º. Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§4º. Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampas acionadas sem contato manual.

§5º. É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

§6º. É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

Art. 49. Possuir local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes.

Art. 50. Devem obter local, equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos manipuladores do processo de produção. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene.

Art. 51. Deve obter local e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias.

Art. 52. Devem possuir instalações de frio industrial, com dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos, tais como resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial:

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

§2º. Em estabelecimentos que se enquadram em agroindústria de pequeno porte, as câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

Art. 53. Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

Art. 54. Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

Art. 55. A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

Art. 56. A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolada das dependências de manipulação e armazenamento de matéria-prima.

Art. 57. A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art. 58. Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, a qual deve ser construída com paredes até teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 59. Os pisos devem ser impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais, com a presença de ralos de fácil higienização e sifonados.

Art. 60. As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento:

§1º. Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

§2º. É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

§3º. As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§4º. Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

§5º. Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

CAPÍTULO V

DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE LEITE E DERIVADOS

Art. 61. Em estabelecimento que se enquadrar em agroindústria de pequeno porte de leite e derivados deve receber no máximo 2.000 litros de leite por dia para processamento.

Seção I

DA ESTRUTURA FÍSICA

Art. 62. O estabelecimento industrial deve ser dividido em área suja e área limpa, entende-se por área suja a área externa caracterizada pela área de recebimento de matéria-prima como o leite e a área limpa constitui-se a partir do processo de pasteurização.

Art. 63. O estabelecimento deve possuir área de recepção, processamento, industrialização, fatiamento, fracionamento climatizado, depósito de embalagens primárias, depósito de embalagens secundárias, depósito de ingredientes, depósito de matérias de higienização, estocagem, expedição, câmaras frias, câmara de salga e câmara de maturação quando necessário.

Art. 64. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§1º. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§2º. A área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

§3º. O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

Art. 65. A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

Art. 66. O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.

Art. 67. O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.

§1º. Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§2º. Em caso de dispensa de laboratório não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

§3º. Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

Art. 68. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§1º. As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias.

§2º. As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§3º. A etapa de salga por salmoura deve ser realizada em câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial próprio, permitindo-se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes.

§4º. Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

§5º. O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

Art. 69. Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve ser contíguo à área de processamento.

§1º. O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos à identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§2º. O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

Art. 70. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§1º. O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§2º. Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

Art. 71. Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:

I – filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II – resfriador a placas;

III – bomba sanitária; e

IV – tanque de estocagem.

§1º. Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

I – realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;

II – recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e

III – industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

Parágrafo único. Para o pré-beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento deve possuir ainda cuba para recepção.

Art. 72. A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

§1º. Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus centígrados a setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termo registradores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite.

§2º. Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois graus centígrados a sessenta e cinco graus centígrados) por 30

(trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

Art. 73. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos:

I – filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II – pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida;

III – tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta; e

IV – envasadora.

§1º. O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

§2º. O tanque de dupla camisa deve dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros.

§3º. O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados) durante todo o período de estocagem.

§4º. É permitido o armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados).

§5º. O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§6º. É proibida a pasteurização de leite pré-ensado.

§7º. É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

Art. 74. Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

Art. 75. A higienização de caixas de transporte reutilizáveis de leite e produtos lácteos deve ocorrer em área exclusiva e coberta.

Art. 76. Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos:

I – fermenteira;

II – envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira; e

III – equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

§1º. A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§2º. A fermentação de produtos pré-ensados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Art. 77. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

I – tanque de fabricação de camisa dupla; ou

II – tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

§1º. O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

§2º. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.

§3º. Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

§4º. A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

§5º. A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

Art. 78. Para fabricação de requeijão são necessários os seguintes equipamentos:

I – tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II – equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados nos artigos referentes a produção de queijo e creme de leite.

Art. 79. Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I – padronizadora ou desnatadeira;

II – tanque de fabricação de camisa dupla; e

III – envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

Art. 80. Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos:

I – tanque de fabricação de camisa dupla;

II – batedeira; e

III – lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos.

§1º. O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados no artigo relacionado a para produção de creme de leite, exceto a envasadora.

§2º. A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.

Art. 81. Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I – tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II – equipamento para lacrar a embalagem que assegure inviolabilidade do produto.

Art. 82. Para fabricação de ricota são necessários os seguintes equipamentos:

I – tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou

II – tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.

Parágrafo único. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

CAPÍTULO VI

DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS

Art. 83. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados deve receber no máximo 40 toneladas de mel por ano para processamento.

Seção I

DA ESTRUTURA FÍSICA

Art. 84. O estabelecimento em área urbana que realize extração de mel deve consultar o SIM e demais autoridades competentes com relação a códigos de postura para orientação correta em relação à distância que o estabelecimento deve ser construído para evitar risco à população.

Art. 85. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria-prima para processamento, separada por paredes inteiras das demais dependências.

§1º. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§2º. O estabelecimento que recebe matéria-prima a granel deve possuir área para limpeza externa dos recipientes. Para a realização de lavagem de tambores e baldes.

§3. As melgueiras podem ser mantidas na área de recepção desde que seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção.

Art. 86. O estabelecimento deve possuir dependência para armazenagem de matéria-prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§1º. As áreas devem ser separadas por paredes inteiras das demais dependências.

§2º. O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

§3º. As melgueiras podem ser armazenadas junto as demais matérias-primas.

Art. 87. O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises necessárias para o controle da matéria prima e produto. Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos. A dispensa de laboratório não desobriga a realização no estabelecimento de análise de umidade no mel.

Art. 88. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§1º. A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banho-maria, deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§2º. A higienização dos sachês deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§3º. O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizadas em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§4º. O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras.

Art. 89. O estabelecimento que recebe mel a granel deve possuir área destinada à lavagem de vasilhame.

Seção II

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 90. Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

- I – mesa desoperculadora;
- II – centrífuga; e
- III – baldes.

Art. 91. Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

- I – baldes;
- II – filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;
- III – tanque de decantação; e
- IV – torneira.

§1º. Quando o estabelecimento realizar mistura de mel de diferentes características deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

§2º. Para envasamento em sachês, o estabelecimento deve possuir ainda dosadora de sachê, calha, tanque pressurizado, tanque para lavagem e mesa para secagem.

§3º. Quando utilizada tubulação, esta deve ser de aço inoxidável, a exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção as quais poderão ser de material plástico atóxico.

§4º. Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir ainda estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa.

§5º. Quando o estabelecimento realizar mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, deve possuir homogeneizador.

Art. 92. Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos:

I – bandejas e pinças;

II – soprador; e

III – mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para produção de pólen apícola desidratado é necessário ainda a estufa de secagem.

Art. 93. Para beneficiamento de cera de abelha são necessários os seguintes equipamentos:

I – derretedor de cera;

II – filtro;

III – forma; e

IV – mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento deve possuir ainda laminador e cilindro alveolador.

Art. 94. Para produção de extrato de própolis são necessários os seguintes equipamentos:

I – recipiente de maceração;

II – filtro;

III – vasilhame para transferência do produto; e

IV – recipiente de estocagem.

Art. 95. Para beneficiamento de geleia real, são necessários os seguintes equipamentos:

I – cureta; e

II – mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para a produção de geleia real liofilizada, é necessário ainda o liofilizador.

Art. 96. O pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina devem ser armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

Art. 97. Para o processamento de produtos de abelhas silvestres nativas podem ser utilizadas as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas *Apis mellífera*, no que couber a tecnologia de fabricação.

CAPÍTULO VII

DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE OVOS DE GALINHA E OVOS DE CODORNA E DERIVADOS

Art. 98. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados deve receber, no máximo, três mil e seiscentos ovos de galinha ou dezoito mil ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas às quantidades máximas previstas para cada tipo.

Seção I

DA ESTRUTURA FÍSICA

Art. 99. O estabelecimento deve possuir área de recepção, classificação, ovoscopia, área de lavagem de ovos, área de quebra de ovos, área de elaboração de ovos em conserva e área de industrialização de derivados de ovos, caso seja necessário.

Art. 100. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção e internalização da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras. No caso de recebimento contínuo automatizado direto do aviário, essa área é dispensável.

§1º. A seleção, quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento.

§2º. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§3º. Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação, coleta e armazenamento de cascas e outros detritos.

Art. 101. A higienização das caixas de transporte de matéria prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Parágrafo único. A higienização das caixas de transporte de matéria prima pode ser realizada na área de recepção, desde que em momento distinto do recebimento dos ovos.

Art. 102. A higienização de embalagem secundária, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Art. 103. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§1º. Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 16ºC (dezesesseis graus centígrados).

§2º. A higienização de utensílios e das embalagens primárias para acondicionamento dos ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para secagem, exclusivos para esta finalidade e ocorrer em momento distinto da produção.

§3º. A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia de sua utilização.

Art. 104. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§1º. O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§2º. Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênicas sanitárias e de operação do estabelecimento.

Art. 105. A agroindústria deve utilizar matéria-prima proveniente de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

Art. 106. Além do local de recepção e depósito de ovos, o estabelecimento deve possuir área própria destinada a ovoscopia e a classificação. Para a produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

Art. 107. Para a produção de ovos de galinha são necessários os seguintes equipamentos:

I – câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para a operação de ovoscopia;

II – classificador por peso; e

III – recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Art. 108. Não deve ser realizado o armazenamento ou depósito de ovos na área de classificação.

Art. 109. A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a esta finalidade.

Art. 110. Deve existir área de ovoscopia mesmo nos estabelecimentos que só farão reembalagem. Exceção é feita a entrepostagem, em que o produto permanecerá na embalagem original.

Art. 111. A área de ovoscopia deve possuir recipientes apropriados e devidamente identificados para a deposição de ovos considerados impróprios.

Art. 112. Recomenda-se equipamento de ovoscopia, com no mínimo, 500 Lux.

Art. 113. Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem. A lavagem e a secagem de ovos, quando realizadas, devem ser executadas em máquinas lavadoras e secadoras, específicas para este fim, em processo automático.

Art. 114. A operação de lavagem deverá ser contínua e completa, realizada de maneira rápida, não é permitido equipamentos de lavagem por imersão de ovos. Os ovos devem ser secos rapidamente após a lavagem, de forma contínua, quando destinado à comercialização *in natura*.

Parágrafo único. Os ovos de galinha e de codorna destinados a fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura podem ser lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento.

Art. 115. A água utilizada para a operação de lavagem de ovos deve ser potável e renovada de forma contínua, não sendo permitida a sua recirculação sem que passe por sistema de recuperação adequado que permita seu retorno à condição de potabilidade.

Art. 116. A temperatura da água de lavagem deve ser mantida de 35° C a 45° C, observando-se pelo menos 10° C superiores à temperatura dos ovos.

Art. 117. A utilização de sanitizante na água de lavagem é permitida desde que sejam substâncias aprovadas pelo SIM. O cloro poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50 ppm (cinquenta partes por milhão).

Art. 118. As embalagens primárias e secundárias para ovos de galinha e ovos de codorna e derivados devem ser de primeiro uso.

Parágrafo único. A embalagem secundária pode ser reutilizada, desde que fabricada com material impermeável, resistente e que permita limpeza e desinfecção.

Art. 119. As áreas de processamento que envolvem a fabricação de conservas e semiconservas, devem ser isoladas das áreas envolvidas nas etapas anteriores, impedindo o trânsito de pessoas.

Art. 120. O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

I – não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

II – tenha assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e

III – estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

CAPÍTULO VIII

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 121. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade e que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 122. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, fábrica, silos, reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§1º. Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§2º. Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 123. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 124. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º. O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§2º. É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 125. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipulem material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 126. 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.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 127. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 128. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 129. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§1º. Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§2º. O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§3º. Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 130. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, touca e botas.

§1º. Quando utilizados uniforme do tipo protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§2º. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 131. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 132. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 133. Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

CAPÍTULO IX

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 134. Fica o responsável legal do estabelecimento sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

II – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

III – dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

IV – dar aviso antecipado de 72 (setenta e duas) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V – manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII – manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

VIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IX – garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

X – realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 135. Cancelado o registro, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 136. No caso de cancelamento de registro do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 137. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 138. O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§1º. Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.

§2º. A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 139. Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§1º. Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta lacre e o boletim de análises.

§2º. Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO X

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 140. Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluído os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 141. Serão disponibilizados em normas complementares o regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) de diferentes matérias primas e subprodutos de origem animal.

Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couberem, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

Art. 142. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender o RTIQ específico para seus respectivos processos de fabricação que serão disponibilizados em normas complementares.

Art. 143. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

CAPÍTULO XI

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 144. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.

§1º. O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade e que sejam realizadas em momentos distintos.

§2º. O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

Seção I

DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Art. 145. A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

§1º. Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

§2º. Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

§3º. Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário da Inspeção, desde que documentados e identificados, estes devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pela Inspeção.

§4º. Os animais que chegarem a veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença da Inspeção Responsável.

Art. 146. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção proceder como se segue:

I – notificar ao setor competente pela sanidade animal;

II – isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e

III – determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art. 147. Nos casos em que no ato da inspeção *ante mortem* os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Art. 148. Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 149. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único. O descanso, jejum e dieta hídrica dos animais devem atender às normas complementares.

Art. 150. Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ainda ser examinados momentos antes do abate.

§1º. Este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção *post mortem*.

§2º. Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas no presente Regulamento e normas complementares.

Art. 151. Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. 152. Deve ser evitado, a critério da Inspeção, o abate de:

I – fêmeas em estado de gestação;

II – aves que apresentem repleção do trato gastrintestinal.

Art. 153. As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doenças infectocontagiosas, caso em que são julgadas de acordo com o presente Regulamento.

Art. 154. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido retirar os animais para tratamento.

Art. 155. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 156. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Regulamento permita o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.

Art. 157. Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a critério da Inspeção.

Parágrafo único. O presente artigo não se aplica às espécies de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 158. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada

ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.

Parágrafo único. As necropsias devem ser realizadas em local específico.

Art. 159. Quando a Inspeção autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a necropsia deve ser utilizado veículo com recipiente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§1º. No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§2º. Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou auto clavado em equipamento próprio, público ou privado que permita a destruição do agente.

§3º. Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo com recipiente utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 160. A Inspeção levará ao conhecimento do setor competente pela sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados, conforme recomendações do setor em questão.

Art. 161. O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

Parágrafo único. Considerando-se as particularidades de cada espécie, deve ser realizada a necropsia sempre que a mortalidade registrada no lote de animais, até o momento do abate, for considerada superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério da Inspeção.

Art. 162. A inspeção de pescado abrange os procedimentos de depuração, insensibilização, sangria, abate e transporte de peixes de cultivo, realizados em propriedade rural, fazenda de cultivo ou equivalente, considerando os preceitos de bem-estar animal e risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais espécies animais de abate, definidos no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 163. O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

Seção II

DO ABATE

Art. 164. Matança de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame ante mortem.

Parágrafo único. Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da Inspeção.

Art. 165. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a Inspeção realizará coleta de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Parágrafo único. Quando se tratar de animais com sinais clínicos neurológicos, a Inspeção poderá realizar coleta de material para envio a laboratórios oficiais ou credenciados para diagnóstico, atendendo ao disposto em normas complementares.

Art. 166. É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção.

Art. 167. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.

Art. 168. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo nenhum comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério da Inspeção.

Art. 169. Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério da Inspeção.

Parágrafo único. Nesses casos, a Inspeção deve avaliar a quantidade de sangue retida na musculatura, fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado, rins, baço e do tecido subcutâneo, verificar se a face interna da pele está ressecada, avaliando ainda a presença de congestão hipostática, se a ferida de sangria tem ou não suas bordas infiltradas de sangue, a coloração da parede abdominal e odor no momento da evisceração, além de outros sinais e informações que obtenha, para julgar se a sangria e a evisceração foram ou não realizadas a tempo.

Art. 170. Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§1º. Os métodos empregados para cada espécie animal devem ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, cujas especificações e procedimentos devem ser disciplinados em normas complementares.

§2º. É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos quando destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

I – Os estabelecimentos autorizados a realizar abate de animais para atender preceitos religiosos deverão dispor de instalações, equipamentos e utensílios adequados a esta finalidade e as operações deverão ser executadas em consonância com o disposto no presente Regulamento.

Art. 171. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, conforme normas complementares.

Parágrafo único. O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 172. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo previsto em normas complementares.

Art. 173. As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

I – a seco;

II – após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

III – outro processo autorizado pelo SIM.

Art. 174. É obrigatória à depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM, sempre que for entregue ao consumo com pele.

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

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

§3º. Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a juízo do SIM.

Art. 175. A Inspeção pode determinar a interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate aprovada, sempre que julgar necessário, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art. 176. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§1º. A evisceração não deve ser retardada.

§2º. Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas a critério da Inspeção.

§3º. A Inspeção deve aplicar as medidas preconizadas neste regulamento, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

Art. 177. Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça ou grupo de carcaças e suas vísceras e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação da Inspeção.

§1º. A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

§2º. É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 178. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM.

§1º. O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final, devendo ser monitorado regularmente por meio de análises laboratoriais.

§2º. É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo princípios religiosos.

Art. 179. As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 180. É proibido recolher novamente às câmaras, sem conhecimento e avaliação da Inspeção, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo, desta forma, acarretar perdas de suas características originais de conservação.

Art. 181. A Inspeção deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

Seção III

DA INSPEÇÃO *POST MORTEM*

Art. 182. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

Art. 183. Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 184. Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela Inspeção e julgados após exame completo.

§1º. Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa da Inspeção.

§2º. Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.

§3º. As carcaças, partes de carcaças, ou órgãos condenados ficam sequestrados pela Inspeção e são conduzidos ao destino adequado por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§4º. Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pela Inspeção quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art. 185. As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

Parágrafo único. Pode ser dispensado o uso de carimbo em aves, lagomorfos e pescados, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 186. É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

Art. 187. Após a divisão da carcaça em duas partes ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 188. Durante os procedimentos de inspeção ante e post mortem, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.

Parágrafo único. Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.

Art. 189. Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaça e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça.

I – devem ser condenadas carcaças, partes de carcaça ou órgãos que sejam contaminadas acidentalmente com material purulento;

II – devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III – devem ser destinadas a tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV – podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

V – podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 190. Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose ou lesões localizadas nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça.

I – quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos lesados;

II – quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada para esterilização pelo calor, depois da remoção e condenação da língua e seus linfonodos;

III – quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontra-se em boas condições de nutrição, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV – devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 191. Deve ser condenada a carcaça de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.

§1º. A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, porém sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção.

§2º. Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas afetadas.

§3º. Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 192. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar toxinfecção, infecção ou intoxicação alimentar.

Art. 193. Animais que tiverem reagido positivamente a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças, órgãos e vísceras devem ser encaminhados de acordo com avaliação da inspeção.

§1º. Devem ser condenadas as carcaças de animais sorologicamente positivos, quando em estado febril no exame ante mortem.

§2º. Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem lesões localizadas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§3º. Devem ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue de animais que tenham apresentado reação positiva a teste diagnóstico, mesmo na ausência de lesões indicativas de brucelose, podendo a carcaça ser liberada para consumo em natureza.

Art. 194. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.

Art. 195. Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I – não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II – quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como o uniforme dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III – uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e imediatamente iniciada a desinfecção;

IV – recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V – devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI – todas as carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;

VII – a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.

Art. 196. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de Carbúnculo Sintomático.

Art. 197. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.

§1º. Podem ser destinadas à salga, tratamento pelo calor ou condenação total, a critério da Inspeção, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

§2º. Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.

Art. 198. Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 199. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Parágrafo único. Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção Municipal, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 200. Devem ser condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças, desde que não haja comprometimento das mesmas.

Art. 201. Devem ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.

Art. 202. As carcaças, partes de carcaça ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza, devem ser condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§1º. Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, suas partes ou órgãos devem ser destinadas à esterilização pelo calor.

§2º. Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças, partes de carcaça ou órgão podem ser liberadas.

§3º. No caso de aves e lagomorfos, devem ser condenados os cortes que entrem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.

Art. 203. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.

§1º. Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentarem lesões extensas, mas sem o comprometimento de toda a carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§2º. Podem ser liberadas as carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada, depois de removidas e condenada às áreas atingidas.

Art. 204. Devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem apresentam edema generalizado.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados devem ser removidas e condenadas as partes das carcaças e órgãos que apresentem infiltrações edematosas.

Art. 205. Devem ser condenadas as carcaças de animais parasitados por *Oesophagostomum* sp, quando houver caquexia.

Parágrafo único. Podem ser liberados os intestinos ou partes dos intestinos que apresentem nódulos em pequeno número.

Art. 206. Euritrematose – devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*.

Art. 207. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por *Fasciola hepatica*, quando houver caquexia ou icterícia.

Art. 208. Gestação – devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

§1º A fim de atender hábitos regionais, a Inspeção pode liberar para consumo, fetos bovinos que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, desde que estes e as fêmeas das quais procedam apresentem bom estado sanitário.

§2º É proibido o emprego de carne de fetos na elaboração de produtos cárneos.

Art. 209. Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.

Art. 210. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem cisto hidático, quando houver caquexia.

Parágrafo único. Podem ser liberados órgãos e vísceras que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 211. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais.

Art. 212. Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento por substância medicamentosa.

§1º. Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou liberação para o consumo, a critério da Inspeção.

§2º Nos casos em que fique evidenciada a falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência do uso de drogas, a Inspeção pode sequestrar os lotes de animais ou produtos até que sejam realizadas análises laboratoriais que permitam decisão acerca de sua destinação.

Art. 213. Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.

§1º. Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças de animais com lesões cardíacas, sempre que houver repercussão no seu estado geral.

§2º. Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, a critério da Inspeção.

Art. 214. Lesões renais – devem ser condenados os rins com lesões tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.

Parágrafo único. Excetuando-se os casos de lesões relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão da lesão, deve-se condenar a área atingida, liberando-se o restante do rim e a respectiva carcaça.

Art. 215. Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.

I – no caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor;

II – no caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 215. Magreza – podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, as carcaças, órgãos e vísceras de animais livres de qualquer processo patológico, a critério da Inspeção.

Art. 216. Devem ser condenadas ou destinadas à esterilização pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§1º. Podem ser liberadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.

§2º. As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§3º. As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.

§4º. O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

§5º. É proibido o emprego de glândula mamária na elaboração de produtos cárneos.

Art. 217. Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas.

Art. 218. Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os respectivos órgãos e vísceras também devem ser condenados.

Art. 219. Devem ser condenados os órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem, podendo a carcaça ser liberada desde que não haja comprometimento da mesma.

Art. 220. Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto, desde que não haja evidência de infecção.

Art. 221. Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis* spp.

§1º. Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§2º. Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou órgão, devendo a carcaça ser destinada à pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 222. Devem ser condenadas as carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento no seu estado geral.

Parágrafo único. Quando a infestação for discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser liberada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 223. Teleangiectasia maculosa do fígado – devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada.

Parágrafo único. Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 224. As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

I – no exame ante mortem o animal apresentar-se febril;

II – for acompanhada de caquexia;

III – apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;

IV – apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e 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;

VIII – existir tuberculose generalizada caseosa ou calcificada, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§1º. A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas suprarrenais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.

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

I – os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II – os linfonodos da carcaça ou cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas;

III – existirem lesões concomitantes em linfonodos e 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 do presente artigo.

§4º. Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas às áreas atingidas.

§5º. Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.

Art. 225. Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere o presente Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

I – pelo frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II – salga em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias;

III – pelo calor, por meio de:

- a) pasteurização em temperatura de 76,6°C (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) no centro térmico da peça, por no mínimo 30 (trinta) minutos;
- b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius);
- c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos ($12 \log^{10}$) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§1º. A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais anteriormente citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

§2º. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do DIPOA ou seu equivalente do SUASA nos estados, Distrito Federal e municípios.

§3º. Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pela Inspeção, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso.

Subseção I

DA INSPEÇÃO *POST MORTEM* DE AVES E LAGOMORFOS

Art. 226. Na inspeção de aves e lagomorfos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos Gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.

Art. 227. As aves que, no exame post mortem, apresentem lesões ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, leucoses, influenza aviária, doença de Newcastle, bronquite infecciosa, hepatite por corpúsculo de inclusão, cólera aviária, doença de Gumboro, septicemia em geral, aspergilose, candidíase, síndromes hemorrágicas, erisipela, estafilococose, listeriose, doença de Marek, diátese exsudativa e clamidiose devem ser totalmente condenadas.

Parágrafo único. Aves portadoras de laringotraqueíte infecciosa, criptosporidiose, tifo aviária, pulorose, paratifo, coccidiose, enterohepatite, histomoníase, espiroquetose, coriza infecciosa, buba aviária, micoplasmose, sinovite infecciosa quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada, devem ser condenadas.

Art. 228. As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgadas com o seguinte critério:

I – quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão devem ser condenadas apenas as partes afetadas;

II – quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e vísceras devem ser totalmente condenadas.

Art. 229. Nos casos de endo e ecto parasitoses quando não houver repercussão na carcaça, as vísceras ou partes afetadas devem ser condenadas.

Art. 230. Devem ser condenadas totalmente as carcaças e vísceras com lesões provenientes de canibalismo com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da parte acometida.

Art. 231. Devem ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as devidas à escaldagem excessiva.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e das vísceras.

Art. 232. Devem ser condenadas as aves, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico amoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 233. As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos que, na inspeção post mortem, apresentem lesões de doença hemorrágica dos coelhos, mixomatose, tuberculose, pseudotuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose devem ser condenadas.

Art. 234. As carcaças de lagomorfos que apresentem lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose podem ter aproveitamento parcial, removendo-se as partes lesadas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 235. As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos com ocorrência de endo e ectoparasitoses transmissíveis ao homem ou aos animais, ou com comprometimento da carcaça, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando não houver comprometimento da carcaça, devem ser condenadas as vísceras ou partes afetadas.

Subseção II

DA INSPEÇÃO *POST MORTEM* DE BOVÍDEOS

Art. 236. Na inspeção de bovídeos, aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 237. Hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de bovinos acometidos dessas doenças.

Art. 238. Cisticercose bovina – devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas por *Cysticercus bovis*.

§1º. Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em 3 (três) locais de eleição, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.

§2º. Permite-se, depois de removidas as áreas atingidas, o aproveitamento condicional das carcaças e demais tecidos envolvidos, nas seguintes situações:

I – esterilização pelo calor ou pasteurização, quando forem observados mais de 1 (um) cisto, viável ou calcificado, e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;

II – tratamento pelo frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias ou salga em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé) em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias quando for observado 1 (um) cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;

III – podem ser aproveitadas para consumo humano as carcaças que apresentem 1 (um) único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.

§3º. O diafragma, seus pilares e o esôfago, assim como outros pontos passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

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

Subseção III

DA INSPEÇÃO *POST MORTEM* DE OVINOS E CAPRINOS

Art. 239. Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 240. Cenurose – devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de *Coenurus cerebralis*, quando acompanhadas de caquexia.

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

Art. 241. Cisticercose ovina – devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas pelo *Cysticercus ovis*.

§1º. Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cistos localizados em 2 (dois) ou mais locais de eleição, como masseteres, língua, esôfago ou coração, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.

§2º. Permite-se, depois de removidas as partes atingidas, a esterilização pelo calor das carcaças e demais tecidos envolvidos, quando forem observados mais de um cisto e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

§3º. A carcaça pode ser liberada para consumo após removida a parte atingida, quando for observado no máximo 1 (um) cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

Art. 242. Linfadenite caseosa – devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.

§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 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 vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção IV
DA INSPEÇÃO *POST MORTEM* DE PESCADO

Art. 243. Na inspeção de pescado aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 244. Nas espécies de pescado para abate são realizados na inspeção post mortem de rotina:

- I – observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
- II – exame de cabeça, narinas e olhos;
- III – exames visual e tátil do casco, carapaça, plastrão e pontes;
- IV – exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos; e
- V – exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

Art. 245. Entende-se por pescado os peixes, e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

§1º. Os dispositivos previstos no presente Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana.

§2º. O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome científico.

Art. 246. Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.

§1º. Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

§2º. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 247. O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmouras destinadas à elaboração de

conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a -9°C (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos e em condições apropriados, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado.

I – uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco;

II – desde que atendidas às condições de conservação exigidas para o pescado fresco, o pescado poderá ser submetido ao recongelamento.

Art. 248. No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares.

Art. 249. Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Art. 250. O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 3°C (três graus Celsius).

Art. 251. É obrigatória à lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 252. Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o Serviço de Inspeção Municipal exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.

Art. 253. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I – peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à 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, de cor própria à espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado;
- i) odor próprio, característico da espécie.

Art. 254. As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser estabelecidas em normas complementares.

Art. 255. O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 256. Considera-se impróprio para o consumo humano, o pescado:

- I – em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;
- II – que apresente coloração, odor ou sabor anormais;
- III – portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV – que apresente infecção muscular maciça por parasitas;
- V – tratado por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

- VI – recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- VII – que apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
- VII – apresente outras alterações que o tornem impróprio, a juízo da inspeção; ou,
- VIII – quando não se enquadrar nos limites estabelecidos em normas específicas para o pescado fresco.

Parágrafo único. O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização e de acordo com o disposto em norma de destinação.

Art. 257. É vedado a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 258. Permite-se o aproveitamento condicional, conforme as normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, do pescado que se apresentar:

- I – injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados; ou
- II – proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.

Art. 259. Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por funcionário do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se um plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, incluindo, se necessário, a transiluminação.

Art. 260. Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

- I – congelamento;
- II – salga; e
- III – calor.

Art. 261. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a - 35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

Parágrafo único. Podem ser aceitos outros binômios para o tratamento térmico descrito, desde que aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, com respaldo científico.

Art. 262. O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

Subseção V

DA INSPEÇÃO *POST MORTEM* DE SUÍDEOS

Art. 263. Na inspeção de suídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 264. Afecções de pele – as carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas acometidas, desde que a musculatura se apresente normal.

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

Art. 265. Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.

§1º. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas à pasteurização.

§2º. As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 266. Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus celulosae*.

§1º. Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em quantidades superiores à infecção considerada leve, após incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§2º. Entende-se por infecção leve a presença de 1 (um) cisto vivo ou 2 (dois) cistos calcificados após incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§3º. Nos casos de infecção leve, as carcaças podem ser destinadas para aproveitamento condicional, devendo-se realizar um dos seguintes tratamentos:

I – frio em temperatura não superior a -10oC (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II – esterilização pelo calor;

III – salga em salmoura saturada em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias.

§4º. As carcaças que apresentem um único cisto calcificado podem ser aproveitadas para consumo humano, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

§5º. Os órgãos, com exceção da língua, coração, porções musculares do esôfago e os tecidos adiposos, podem ser liberados após exame, desde que considerados isentos de infecção.

§6º. Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

§7º. Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto em normas complementares.

Art. 267. Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados, quando for comprovado, por meio de testes específicos a presença de forte odor sexual.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 268. Erisipela – devem ser abatidos em separado os suídeos que apresentem casos agudos, com eritema cutâneo difuso detectados na inspeção ante mortem.

§1º. Nos casos previstos no caput deste artigo, bem como nos animais com múltiplas lesões de pele ou artrite complicadas por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas.

§2º. Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada para pasteurização, após condenação do órgão ou partes atingidas.

§3º. No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada para pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 269. As carcaças de suínos que apresentem lesões granulomatosas localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e um órgão, devem ser destinadas a esterilização pelo calor, após condenação das partes atingidas.

Art. 270. Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.

§1º. Quando os rins e linfonodos revelem lesões duvidosas e, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.

§2º. Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente em condenação total.

§3º. Quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e linfonodos, a carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes acometidas.

Art. 271. Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento térmico pelo frio, as carcaças acometidas de *Trichinella spirallis*.

Parágrafo único. O tratamento térmico pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I – por 30 (trinta) dias a -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II – por 20 (vinte) dias a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III – por 12 (doze) dias a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

Art. 272. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

Seção IV

DE OUTROS ASPECTOS RELATIVOS AO ABATE

Art. 273. Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e a seguir abundantemente lavados.

Art. 274. No coração das espécies em que se fizer necessária a aplicação de incisões para realização da inspeção, deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais devem ser retirados.

Art. 275. A Inspeção deve determinar medidas especiais quanto às condições de retirada e subseqüentes cuidados para aproveitamento do encéfalo.

Art. 276. Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento.

§1º. Na fase de pré-cozimento, permite-se o branqueamento de estômagos de ruminantes pelo emprego de peróxido de hidrogênio, cal ou sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo órgão competente da Saúde e permitidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água, depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

§2º. Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.

Art. 277. Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

Parágrafo único. Podem ainda ser utilizados como envoltórios o peritônio parietal, o epíplon e a pele de suíno, devidamente depilada.

Art. 278. Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.

§1º. Para seu aproveitamento é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§2º. Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão competente da Saúde e permitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

Art. 279. Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.

Art. 280. É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

Art. 281. Permite-se o aproveitamento de glândulas e outros órgãos, cartilagens, mucosas e bile das diversas espécies animais de abate como matéria-prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados, observadas as disposições da legislação específica.

CAPÍTULO XII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 282. Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

Parágrafo único. Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

Art. 283. Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

Art. 284. Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

Art. 285. Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente.

§1º. Os Estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.

§2º. Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

Art. 286. Após a classificação dos ovos, o estabelecimento deve manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 287. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:

- I – garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
- II – armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
- III – realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
- IV – medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
- V – classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
- VI – executar os programas de autocontrole; e
- VII – implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Art. 288. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.

Art. 289. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I – casca e cutícula de forma normal, lisa, limpas e intactas;
- II – câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III – gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV – clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V – cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 290. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I – ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria “A”;

II – ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III – ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

a) estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 291. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art. 292. É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

Parágrafo único. É proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

Art. 293. Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

Art. 294. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 295. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I – alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II – mumificação ou que estejam secos por outra causa;

III – podridão vermelha, negra ou branca;

- IV – contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V – cor, odor ou sabor anormais;
- VI – sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VII – rompimento da casca e que estiverem sujos;
- VIII – rompimento da casca e das membranas testáceas;
- IX – contaminação por substâncias tóxicas; ou
- X – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

Art. 296. Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art. 297. É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I – ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e
- II – ovos de espécies diferentes.

Art. 298. Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

CAPÍTULO XIII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 299. A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente 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;

III – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos; e

IV – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 300. 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. Permite-se 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. 301. Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 302. Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 303. Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 304. Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 305. O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

I – regime de criação;

II – manejo nutricional;

III – estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;

IV – controle dos produtos de uso veterinários utilizados no rebanho;

V – qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;

VI – condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;

VII – manejo e higiene da ordenha;

VIII – condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;

IX – exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e

X – condições de refrigeração, conservação e transporte do 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. 306. Os diversos setores da sanidade animal e pública, respeitando-se as suas competências, atuarão em conjunto para verificar, sempre que necessário, a execução dos controles referidos no artigo anterior.

Art. 307. O Serviço de Inspeção Municipal colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 308. É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo 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 por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§2º. O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.

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

Art. 308. 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.

Parágrafo único. Excepcionalmente, o tanque comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 310. É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.

Art. 311. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial, o leite de fêmeas que, independente da espécie:

I – pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

- III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostrálica;
- 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; ou
- VI – receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 312. A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

§1º. 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.

§2º. É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que conservado em temperatura de até 4°C e garantida a sua rastreabilidade.

Art. 313. Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 314. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 315. A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

- I – contagem de células somáticas (CCS);
- II – contagem bacteriana total (CBT);
- III – composição centesimal;
- IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V – outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

Parágrafo único. Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, para a colheita de amostras.

Art. 316. Considera-se leite normal o produto que apresente:

- I – características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- II – teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- III – teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- IV – teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- V – teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- VI – teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- VII – acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/ 100 ml;
- VIII – 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; e
- IX – índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e - 0,550°H (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531°C (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

§1º. Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§2º. O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§3º. O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 317. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

- I – características sensoriais (cor, odor e aspecto);

- II – temperatura;
- III – teste do álcool/alizarol;
- IV – acidez titulável;
- V – densidade relativa a 15oC (quinze graus Celsius);
- VI – teor de gordura;
- VII – teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
- VIII – índice crioscópico;
- IX – pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
- X – pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
- XI – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 318. 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 e em normas complementares.

Parágrafo único. Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, a empresa receptora será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 319. A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 320. Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

- I – provenha de propriedade interdita por setor competente do SIM, ou demais serviços de inspeção.
- II – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;
- III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
- IV – revele presença de colostro; ou
- V – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 321. Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

- I – não atenda aos padrões para leite normal;
- II – coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
- III – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou
- IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 322. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal:

- I – pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (préaquecimento), homogeneização e refrigeração; e
- II – beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.

§1º. Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, estabelecido em normas complementares.

§2º. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 323. 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. 324. Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 325. 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. 326. 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 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogenização da temperatura do leite, 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. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§3º. 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.

§4º. O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus Celsius)

§5º. Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:

I – Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;

II – Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius);

III – Pasteurização lenta do leite pré-ensado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§6º. É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura de 2°C a 4°C (dois a quatro graus Celsius).

§7º. O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.

§8º. É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 327. Entende-se por processo de ultra alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150°C (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e ensado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§1º. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§2º. É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 328. Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 329. São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

I – conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);

II – conservação na unidade de beneficiamento de produtos lácteos antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

III – refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

IV – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);

V – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius); e

VI – estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 330. O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§1º. Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite, embalagens conforme estabelece este regulamento.

§2º. O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento de leite e derivados desde tenha estrutura adequada para essa operação e não interfira nas demais operações do estabelecimento, conforme previsto no presente Regulamento.

Art. 331. O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Parágrafo único. Para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não-isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior há 7°C (sete graus Celsius).

Art. 332. É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

Art. 333. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 334. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 335. Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 336. Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Parágrafo único. Deve ser atendido o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 337. Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

CAPÍTULO XIV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS

Art. 338. A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

I – da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;

II – do processamento, da armazenagem e da expedição; e

III – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 339. As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 340. 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 demais dispositivos constantes em normas complementares.

Art. 341. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos das abelhas que evidenciem:

I – características sensoriais anormais;

II – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou

III – a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

§1º. Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.

§2º. Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.

§3º. Em se tratando de geleia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

Art. 342. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:

I – características sensoriais anormais;

II – matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;

III – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou

IV – microrganismos patogênicos.

Parágrafo único. Em se tratando de composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.

Art. 343. São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:

- I – apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
- II – apresentem aditivos;
- III – apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;
- IV – houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
- V – forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
- VI – apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
- VII – tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

Parágrafo único. Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

Art. 344. São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:

- I – forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
- II – apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
- III – tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

§1º. Em se tratando de composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.

§2º. Em se tratando de compostos de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem o uso de ingredientes não permitidos ou de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica.

Art. 345. Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

Art. 346. Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal e conforme normas complementares.

Art. 347. Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

Art. 348. Serão disponibilizados em normas complementares o regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) de diferentes matérias primas e subprodutos de origem animal.

CAPÍTULO XV

DA ROTULAGEM

Art. 349. O rótulo do produto de origem animal registrado, deve ser analisado previamente e aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, a solicitação deve ser realizada por meio de requerimento.

Art. 350. A rotulagem deve apresentar, as seguintes informações, exceto em situações que a legislação determine algo em contrário:

- a) Identificação de origem: nome ou razão social, endereço do estabelecimento, telefone;
- b) CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- c) Denominação (nome) de venda do produto de origem animal, de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade do produto específico. A denominação de venda do produto deverá ter pelo menos 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo.
- d) Lista de ingredientes, deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados apresentados com função, nome ou número de INS (Sistema Internacional de Numeração) e advertências sobre os aditivos alimentares de acordo com legislações complementares específicas;

- e) Conteúdos líquidos: os conteúdos líquidos devem ser indicados no painel principal do rótulo de acordo com o regulamento técnico específico. Não é obrigatório a declaração de conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: “VENDA POR PESO” OU “DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR”.
- f) Carimbo oficial de inspeção e identificação do número registro no SIM, conforme orientações complementares;
- g) Prazo de validade;
- h) Lote de fabricação;
- i) Instruções sobre conservação doméstica, uso e preparo do produto, quando necessário;
- j) Instruções sobre alergênicos, lactose, glúten, corantes artificiais e aromatizantes;
- k) Informação nutricional;
- l) Demais exigências previstas em legislações específicas.

Art. 351. Os produtos de origem animal de comércio municipal quando fracionados, deverão conservar a rotulagem ou possibilitar a identificação do estabelecimento produtor.

Art. 352. Da rotulagem pode constar qualquer informação ou representação gráfica, assim como matéria escrita, impressa ou gravada, sempre que não estejam em contradição com os requisitos obrigatórios do presente regulamento, incluídos os referentes à declaração de propriedades e as informações enganosas.

Art. 353. Quando no processo tecnológico do produto de origem animal for adicionado gordura vegetal, deve ser indicado no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: "CONTÉM GORDURA VEGETAL".

Art. 354. Os produtos de origem animal embalados e que apresentem superfície do painel destinado à rotulagem com área inferior a 10 cm² poderão ficar isentos dos requisitos estabelecidos no Art. 350, à exceção da indicação da denominação da marca do produto e número de registro no SIM/PP.

Parágrafo único. A embalagem que contiver as unidades pequenas deverá possuir a totalidade da informação obrigatória.

CAPÍTULO XVI

DO SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 355. O estabelecimento de produtos de origem animal registrado deverá apor nos seus produtos o selo oficial do Serviço de inspeção Municipal.

Parágrafo único. O selo do serviço de inspeção municipal é de uso exclusivo dos estabelecimentos e produtos registrados ao qual fora atribuído.

Art. 356. Os selos da inspeção municipal de uso permitido pelo SIM/POA, devem obedecer às especificações e dimensões oficiais, que serão previstas em normas complementares.

Art. 357. Os carimbos serão entregues sob recibo e permanecerão sob a responsabilidade do médico veterinário incumbido pela Inspeção do estabelecimento.

Art. 358. Quando do encerramento das atividades ou do cancelamento do registro no SIM/PP, o responsável pela inspeção deverá entregar ao Fiscal Médico Veterinário, mediante recibo, os carimbos e matrizes que contenham a chancela do SIM/PP.

CAPÍTULO XVII

DO TRÂNSITO

Art. 359. Os produtos sob inspeção de outros estados ou municípios que estiverem registrados no SISBI/POA, têm livre trânsito no território municipal.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito no município de Ponta Porã estão sujeitos à fiscalização pelo SIM/PP nos limites de sua competência.

Art. 360. Todos os produtos de origem animal em trânsito pelo território do Município de Ponta Porã, deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste Regulamento, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários fiscais do SIM/PP.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal provenientes de estabelecimentos de origem animal com inspeção permanente, quando em transporte, caso não estejam rotulados, devem acompanhar o Certificado Sanitário, emitido pelo médico veterinário oficial responsável.

Art. 361. As matérias-primas e os produtos acabados, deverão ser transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e protejam contra a alteração do produto e danos aos recipientes ou embalagens.

Parágrafo único. O veículo de transporte pertencente à empresa alimentícia, ou por esta contratado deverá estar em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto e estar autorizado pelo órgão competente, observando-se que:

I - o veículo de transporte deverá realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação destes, e do ar, pelos gases de combustão;

II - o veículo destinado ao transporte de alimentos resfriados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a umidade, quando necessário, e a temperatura que deve ser mantida dentro dos níveis de segurança;

III - é proibido o trânsito de produtos de origem animal comestíveis com produtos ou mercadorias não comestíveis.

IV - o compartilhamento de transporte entre produtos de origem animal e outros produtos comestíveis pode ser realizado, desde que os produtos estejam devidamente acondicionados em recipientes distintos e o transporte seja autorizado pelo SIM/PP;

V - para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem, individual ou coletiva.

CAPÍTULO XVIII

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES

Art. 362. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito de 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 ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados 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 às pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

CAPÍTULO XIX

DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 363. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto caso haja existência de risco, apreensão dos rótulos ou das embalagens;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciadas, observando os descritos nos programas de autocontrole.

§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 levem 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 vigente.

CAPÍTULO XX

DAS INFRAÇÕES

Art. 364. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

§1º. Entende-se por infrações de natureza leve:

I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos citados neste Decreto, ou sem prévia atualização da documentação depositada, 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 composições registradas no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

VII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

§2º. Entende-se por infrações consideradas de natureza moderada:

I - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

II - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação, de preparo de matérias-primas e de produtos;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

V - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

VI - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM, relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

VII - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no SIM;

VIII - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

IX - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM.

§3º. Entende-se por infrações de natureza grave:

I - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

II - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM.

III - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

IV - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

§4º. Entende-se por infrações de natureza gravíssima:

- I - embarçar a ação de servidor do 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, impedir, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;
- III - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- IV - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- V- utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- VI - fraudar documentos oficiais;
- VII - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- VIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM.
- IX - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no SIM;
- X - 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; e
- XI - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Parágrafo único. Além das penalidades previstas neste artigo, caberá ao fiscal do SIM encaminhar termo circunstanciado da penalidade a autoridade policial competente para adoção das medidas penais cabíveis.

Art. 365. 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 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;
- III - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- V - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos, em normas complementares e em legislação específica;
- VI - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- X - apresentem embalagens estufadas;
- XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XII - estejam com o prazo de validade expirado;
- XIII - não possuam procedência conhecida; ou
- XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Art. 366. Além dos casos previstos no artigo anterior as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;
- II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofo seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 367. O pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II - apresentem sinais de deterioração;
- III - sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.
- VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 368. Os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II - mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III - podridão vermelha, negra ou branca;
- IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 369. Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 370. Considera-se impróprio para produção de leite, para consumo humano direto, o leite cru quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 371. São considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 372. 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, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM.

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 SIM e que se denominem como este, sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécies diferentes 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. 373. O SIM estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

Parágrafo único. O SIM poderá:

I - autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou

II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

Art. 374. Nos casos de infrações, 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 complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO XXI

DAS PENALIDADES

Art. 375. As sanções administrativas serão determinadas pelo não cumprimento das normas estabelecidas em legislação e previstas na Lei nº XXXXXXXX, especificadas no Capítulo referente a Infrações e Penalidades, podendo ser de caráter orientativo e gradativo, sem prejuízo da responsabilidade penal cabível. Em função da gravidade das faltas, se constituem em:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observado as seguintes graduações:

a) para infrações leves, multa de 5 UFPP;

b) para infrações moderadas, multa de 25 UFPP;

c) para infrações graves, multa de 75 UFPP; e

d) para infrações gravíssimas, multa de 100 UFPP;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade, quando causar 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 ou do relacionamento do estabelecimento.

Art. 376. As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde, aos interesses dos consumidores, sucessivas reincidências, ou, ainda, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

Art. 377. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do *caput* deste artigo considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§1º. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na mesma infração;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - a infração não afetar a qualidade do produto;

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte;

§2º. São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§3º. Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§4º. 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.

§5º. A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§6º. 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.

§7º. 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.

§8º. O infrator que se enquadra no estabelecimento agroindustrial de pequeno porte não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Art. 378. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§1º. A cassação do relacionamento será aplicada pelo Serviço de Inspeção Municipal de inspeção de produtos de origem animal na unidade da jurisdição na qual o estabelecimento está localizado.

§2º. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Médico Veterinário Responsável ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 379. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 380. Para fins de aplicação das sanções de matéria prima apreendida ou condenadas, considera-se matérias primas e 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.

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

§2º. As sanções de que tratam suspensão de atividade, interdição total ou parcial poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas neste decreto.

CAPÍTULO XXII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 381. Até que complete a implantação da inspeção, os estabelecimentos que a ela ainda não estiverem sujeitos deverão preparar-se tecnologicamente e diligenciar para que as suas condições higiênico-sanitárias sejam compatíveis com as exigências legais e regulamentares.

Art. 382. O Serviço de Inspeção Municipal poderá estabelecer procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos; ou

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de sanidade animal.

Art. 383. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto e normas complementares integram os princípios de defesa sanitária animal e a execução ou colaboração em programas ou procedimentos a ela relacionados, bem como à saúde pública e à preservação do meio ambiente.

Art. 384. Compete ao SIM promover a cooperação e integração dos trabalhos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal com os demais órgãos e instituições, públicas ou privadas, em todos os níveis da federação, com o fim de aprimorar os processos e procedimentos neles envolvidos.

Art. 385. A Inspeção Municipal será exercida em todo território municipal.

Art. 386. O estabelecimento de produtos de origem animal registrado no SIM deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas por este Decreto, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a inocuidade e qualidade dos alimentos nele processados.

Art. 387. A Secretaria de Desenvolvimento Regional, Indústria, Comércio e Turismo capacitarão o aprimoramento técnico de seus agentes de inspeção, dispondo-lhes cursos, estágios ou treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos ou outras instituições.

Art. 388. As autoridades da Saúde Pública, na vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, deverão informar ao SIM os resultados das análises de rotina e fiscais, quando delas resultarem a apreensão e/ou condenação de produtos de origem animal.

Art. 399. O Serviço de Inspeção Municipal de Ponta Porã fica declarado um serviço de saúde pública de natureza essencial.

Art. 400. Aos estabelecimentos já existentes interessados em manterem-se sob Inspeção Municipal, fica concedido o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para que se adaptem às normas estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 401. Os casos omissos ou de dúvida que se suscitarem na execução do presente Regulamento serão resolvidos por decisão da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Regional, Indústria, Comércio e Turismo, com o apoio da direção do SIM, mediante elaboração de resoluções com detalhamento de procedimentos e sua devida publicação.

Art. 402. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Ponta Porã, MS, 14 de março de 2024.

Eduardo Esgaib Campos

Prefeito Municipal