

DECRETO MUNICIPAL DE Nº 1.554/2024, DE 03 DE NOVEMBRO DE 2024.

Regulamenta a Lei Municipal de N.º 1.707/2024, de 26 de agosto de 2024, que trata do serviço de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no Município de Jaguaribe, e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Jaguaribe, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas legalmente;
CONSIDERANDO que compete ao chefe do Executivo Municipal o exercício do poder regulamentar, expedindo decretos e regulamentos para a fiel execução das leis, conforme expressamente previsto no art. 84, inciso IV, da Constituição Federal, aplicado por simetria no âmbito do ente público municipal;
CONSIDERANDO a promulgação da Lei Municipal de N.º 1.707/2024, de 26 de agosto de 2024, que trata do serviço de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no Município de Jaguaribe, e que se encontra em vigor desde a sua publicação;
CONSIDERANDO que a Lei Municipal de N.º 1.707/2024, de 26 de agosto de 2024, trouxe novas diretrizes quanto a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no Município de Jaguaribe, que necessitam de regulamentação para a sua aplicação.

DECRETA:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DA FISCALIZAÇÃO, INSPEÇÃO E ORGANIZAÇÃO

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o Município de Jaguaribe, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 1º - A inspeção e fiscalização de que trata o presente artigo abrange os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, por meio da inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate, bem como o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, depósito, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e trânsito de produtos de origem animal no âmbito do Município de Jaguaribe.

§ 2º - A inspeção e fiscalização de que trata o presente artigo, ficará a cargo da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Agricultura e Meio Ambiente, através da exclusiva responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. via Consórcio ou dos Municípios consorciados credenciados, nos estabelecimentos registrados nestes, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal e

ao comércio entre os municípios consorciados até a adesão do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio ao SISBI-POA, fazendo cumprir estas normas e também outras que venham a ser implantadas, por meio de dispositivos legais, que se refiram à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 3º - A Secretaria de Agricultura dos Municípios Consorciados poderá estabelecer parceria e cooperação técnica entre eles, Estado do Ceará e a União, e participarão do consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA).

§ 4º - Após a adesão do S.I.M. via Consórcio ao SISBI-POA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constitui e regulamentou o SUASA.

§ 5º - A inspeção e a fiscalização de estabelecimento varejista são de competência da Secretaria de Saúde do Estado ou dos Municípios por meio das vigilâncias sanitárias.

Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção **ante mortem** e **post mortem** dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 3º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

§ 1º - Todos os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos inspecionados poderão sofrer reinspeção quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§ 2º - A fiscalização e inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros encontrados e utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 4º - Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 5º - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM é a entidade responsável pela fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, no âmbito da inspeção municipal.

Art. 6º - A fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM, conforme sua classificação.

Art. 7º - As atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal serão executadas e coordenadas por Médicos Veterinários Oficiais.

Art. 8º - Para os fins deste Regulamento, são adotadas as seguintes definições:

I - análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III - análise fiscal - análise efetuada pelo(s) laboratório(s) credenciado(s) ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;

IV - análise pericial - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - espécies de açougue: são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

VI - animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive doméstica em estado asselvajado e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VII - animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VIII - auditoria: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por médicos veterinários, designada pelo SIM, com o objetivo de verificar o atendimento aos requisitos higiênico sanitários, tecnológicos e de classificação, bem como determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos no presente regulamento e em legislação específica;

IX - barreira sanitária: mecanismo legal utilizado pelas autoridades governamentais que impede, restringe ou monitora a circulação de animais, produtos ou subprodutos de origem animal;

X - bem estar animal: estado de completa saúde física e mental em que o animal está em harmonia com o ambiente que o rodeia;

XI - Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênico-sanitários básicos e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XII - contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;

XIII - DAP: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF);

XIV - embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

XV - estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluída suas

máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias-primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos das abelhas, do ovo e do pescado;

XVI - interdição: impedimento ou proibição do funcionamento ou da utilização da área, produto ou serviço por descumprimento da legislação sanitária ou risco iminente à saúde pública;

XVII - etiqueta-lacre: sistema de identificação de cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como nas meias carcaças de suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate;

XVIII - fiscalização: ação direta, privativa e não delegável dos órgãos ou entidades do poder público, efetuado por servidores públicos com poder de polícia sanitária para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

XIX - gabinete de higienização: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e mãos;

XX - guia de trânsito de produtos de origem animal: documento que acompanha os produtos oriundos dos estabelecimentos sob inspeção municipal, estadual ou federal, destinados a qualquer tipo de manipulação em outros estabelecimentos inspecionados;

XXI - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização, a ser realizado em todos os estabelecimentos;

XXII - insensibilização: processo aprovado pelo órgão competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate;

XXIII - inspeção: constatação das condições higiênico-sanitárias e tecnológicas dos produtos de origem animal relacionados aos processos industriais e seus sistemas de controle, nas etapas de recebimento, abate, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

XXIV - inspeção local: Serviço de Inspeção Municipal implantado no estabelecimento registrado no SIM, representado pelo Médico Veterinário Oficial;

XXV - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos e minerais ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, seguidos da lavagem prévia com água, aplicação de detergente e posterior enxágue ou remoção a seco por meios mecânicos;

XXVI - MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXVII - Médico Veterinário Oficial: Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal ou que esteja à

disposição do SIM para desempenhar as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal;

XXVIII - memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente a estrutura física, instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XXIX - parecer técnico: manifestação emitida por Médico Veterinário Oficial legalmente fundamentado sobre uma questão focal cujo resultado pode ser conforme ou não conforme;

XXX - perfil agroindustrial: conjunto de informações de ordem técnica, incluindo características quantitativas e qualitativas das instalações, equipamentos e dos produtos, plantas e layout que servem de referência para a elaboração e aprovação do projeto do futuro empreendimento agroindustrial;

XXXI - pescado: peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce e algas utilizadas na alimentação humana;

XXXII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XXXIII - produto de origem animal: aquele obtido total, ou predominantemente, a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedente das diferentes espécies de animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, podendo ser comestíveis quando destinados ao consumo humano ou não comestíveis quando não destinados ao consumo humano;

XXXIV - produto de origem animal clandestino: aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária da entidade de inspeção competente;

XXXV - Programas de Autocontrole: são programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados por cada estabelecimento, devidamente documentados e validados, visando assegurar a inocuidade e qualidade dos seus produtos, caracterizados principalmente pelos programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) ou programas equivalentes;

XXXVI - rastreabilidade: capacidade de detectar a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e dos produtos de origem animal, de alimento para animais, de animal produtor de alimentos ou de substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de sê-lo, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXXVII - ratitas: aves corredoras que não possuem a capacidade de voar e que apresentam esterno sem quilha, constituindo-se das avestruzes e das emas;

XXXVIII - registro auditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança quanto à operação ou exclusão, pronta disponibilidade e possibilidade de rastreamento de quem efetuou o registro;

XXXIX - responsável técnico legalmente habilitado: médico veterinário devidamente inscrito no Conselho Regional de Medicina Veterinária e por ele habilitado para exercer a função de responsabilidade técnica;

XL - rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

XLI - sanitização: aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios posteriormente aos procedimentos de limpeza, com o objetivo de reduzir o número de microrganismos em um nível que não comprometa a inocuidade ou a qualidade do produto;

XLII - subproduto de origem animal: todas as partes ou derivados, destinados ou não à alimentação humana, oriundos de processos realizados quando da obtenção de produtos de origem animal;

XLIII - supervisão: procedimento realizado por equipe composta de médicos veterinários oficiais com o objetivo de monitorar as atividades desenvolvidas nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

CAPÍTULO II FISCALIZAÇÃO, INSPEÇÃO E ORGANIZAÇÃO

Art. 9º - O SIM estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 10 - Para as atividades de auditoria, qualquer que seja a finalidade, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, a equipe será composta por Médicos Veterinários Oficiais.

Art. 11 - O que não couber aos estabelecimentos registrados fica a cargo do SIM, disponibilizar material indispensável às atividades de fiscalização ou inspeção industrial, adequada a cada situação.

Art. 12 - O SIM disporá de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e de pessoal de nível médio (Auxiliar de Inspeção), em número adequado, devidamente capacitado, para auxílio nas atividades relativas à inspeção sanitária ante e post mortem e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Art. 13. A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização **ante mortem** e **post mortem**, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 14.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou

relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate.

§ 3º A inspeção ante e post mortem é privativa do Médico Veterinário.

Art. 14 - O servidor oficial competente, mediante apresentação de documento de identificação funcional e quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária no desempenho de suas funções, em qualquer horário, terá livre acesso aos estabelecimentos e suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, armazéns ou qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins.

Art. 15. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - inspeção **ante mortem** e **post mortem** das diferentes espécies animais;

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito nos portos, nos aeroportos, nos postos de fronteira, nas aduanas especiais e nos recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação;

XIII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIV - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XV - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

XVI - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

XVII - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 16 - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange as seguintes categorias:

I - os de carnes e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

V - os de produtos das abelhas e derivados;

VI - de armazenagem;

VII - propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 17 - 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. 18 - A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 19 - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

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

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento,

a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º 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.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 20 - 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.

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 21 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

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

§ 1º 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, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

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

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 22 - 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.

§ 3º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 23 - Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

- I - entreposto de produtos de origem animal; e
- II - casa atacadista.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

§ 5º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

Art. 24 - Entende-se por propriedades localizadas no meio rural aquelas cuja atividade é, entre outras, fornecer matéria prima destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal.

TÍTULO III

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS, DAS ETAPAS PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS, DA TRANSFERÊNCIA DE PROPRIEDADE DE ESTABELECIMENTOS E DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

CAPÍTULO I DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 25. Todo estabelecimento que realize o comércio intermunicipal ou interestadual de produtos de origem animal deve estar registrado no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou relacionado junto ao mesmo, e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

§ 1º O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal pode ajustar os procedimentos de execução das atividades de inspeção e de fiscalização de forma a proporcionar a verificação dos controles e das garantias para a certificação sanitária, de acordo com os requisitos firmados em acordos sanitários internacionais.

Art. 26 - O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial principal, caracterizando sua categoria e observando os seguintes aspectos:

§1º Quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade industrial deve ser acrescentado uma nova categoria à classificação principal, caracterizando as atividades desenvolvidas pela indústria;

§ 2º Os diferentes tipos de produtos, derivados e subprodutos de origem animal oriundos dos estabelecimentos descritos acima deverão atender aos requisitos dispostos em legislação específica vigente.

Art. 27 - Os estabelecimentos a que se refere este regulamento receberão número de registro.

§ 1º. Estes números obedecerão a seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§ 2º. O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

CAPÍTULO II

DAS ETAPAS PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 28 - O registro será requerido junto ao SIM, pelo responsável legal do estabelecimento mediante inserção de todas as informações obrigatórias, devendo o processo ser instruído com documentos abaixo elencados:

- I. Requerimento para vistoria prévia;
- II. Laudo técnico de inspeção de terreno - vistoria prévia;
- III. Requerimento de registro;
- IV. Lista documental para registro no SIM/POA;
- V. Dados do estabelecimento e cópias documentais;
- VI. Dados do proprietário do estabelecimento;
- VII. Declaração de ciência;
- VIII. Requerimento de certificado de registro;
- IX. Saúde do trabalhador (atestado médico com a descrição "APTO PARA MANIPULAÇÃO DE

ALIMENTOS);

- X.** Plantas: Situação; Baixa com layout de localização dos equipamentos; Fachada e Cortes; Hidrossanitária;
- XI.** Memorial tecnológico e sanitário do estabelecimento – MTSE;
- XII.** Declaração de procedência da água;
- XIII.** Memorial descritivo simplificado dos PPHO - PAC;
- XIV.** Licença ambiental ou dispensa de licença;
- XV.** Laudo de aprovação prévia do terreno/funcionamento ou autorização do uso e ocupação do solo;
- XVI.** Boletim/laudo de exame MB e FQ da água de abastecimento;
- XVII.** ART Homologado ou declaração supressão RT;
- XVIII.** Laudo Técnico - Termo de análise e aprovação das plantas e documentos (avaliação documental);
- XIX.** Laudo Técnico - Termo de análise, fiscalização e aprovação das plantas e documentos do estabelecimento;
- XX.** Lista de verificação de plantas - conforme área de classificação do estabelecimento; e a lista para verificar dos estabelecimentos *IN LOCO*, aplicada após a emissão do certificado.
- XXI.** Lista de verificação para emissão de registro;
- XXII.** Certificado de registro.

Art. 29 - Os documentos e plantas a que se refere o art. 28 deste Regulamento deverão ser apresentados sem rasuras e borrões.

§ 1º - Os croquis do local ou das instalações apresentados pelo requerente restringem sua finalidade à orientação técnica e aos estudos preliminares.

§ 2º - As plantas poderão ser elaboradas por profissional habilitado podendo ser do Estado, Município ou de outras entidades e instituições públicas ou privadas.

Art. 30 - Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas neste Regulamento e em legislação específica, o SIM expedirá o Certificado de Inspeção Municipal.

§ 1º - A expedição do Certificado de Inspeção Municipal habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberado, com validade de um ano.

§ 2º - A renovação do registro junto ao SIM deverá ser solicitada anualmente.

Art. 31 - Será arquivado o processo de registro cuja última movimentação tenha sido superior a 01 (um) ano.

Art. 32 - Após a concessão do registro, fica o estabelecimento obrigado a apresentar e implantar os Programas de Autocontrole, no prazo máximo de 06 (seis) meses.

Art. 33 - O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N.º 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.

CAPÍTULO III DA TRANSFERÊNCIA DE PROPRIEDADE DE ESTABELECIMENTOS

Art. 34 - Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá promover imediatamente a transferência da titularidade do registro de inspeção através de requerimento dirigido ao SIM.

Parágrafo único - Havendo recusa do comprador ou locatário de promovê-la, o titular deverá notificar o fato ao SIM.

Art. 35 - 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.

Art. 36 - Caso o titular tenha efetuado a notificação, e o comprador ou locatário deixe de apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência de responsabilidade, o registro será cancelado, condicionando-se seu restabelecimento ao cumprimento das exigências legais.

Art. 37 - Efetivada a transferência do registro, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as exigências formuladas ao titular antecedente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

CAPÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 38 - Não será autorizado o funcionamento de qualquer estabelecimento sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.

Art. 39 - A concessão do registro do estabelecimento no SIM está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e legislação específica.

Art. 40 - Os Programas de Autocontrole deverão ser validados pelo Serviço de Inspeção Oficial no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a partir do seu recebimento.

Art. 41 - A renovação anual do registro do estabelecimento deverá ser requerida em formulário próprio, além dos documentos atualizados descritos no art. 23, § 3º, incisos II a VI, X, XIII e XIV, deste Regulamento, entregues em sua totalidade no ato da solicitação da renovação.

Art. 42 - Para o registro e renovação de estabelecimentos, os documentos deverão seguir a ordem de entrega das etapas descritas no Art. 23, só sendo aceita a documentação completa pertinente a cada uma delas.

Art. 43 - O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades, sob pena de suspensão do seu registro.

Art. 44 - O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao SIM, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

Parágrafo único - A manutenção do registro e liberação para o funcionamento condiciona-se à comprovação das condições técnico higiênico-sanitárias do estabelecimento, apurada em vistoria específica efetuada por Médico Veterinário Oficial do SIM.

Art. 45 - O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro no SIM, informando, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar do fato, as suas eventuais alterações.

Art. 46 - As reformas, ampliações, remodelação, reaparelhamento ou construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais de armazenamento de produtos de origem animal estarão condicionadas à prévia aprovação do SIM.

Art. 47 - O SIM deverá manter em arquivo, documentos do processo de registro dos estabelecimentos de que trata este Regulamento.

Art. 48 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 1º - Será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento que não realizar comércio municipal pelo período de um ano.

§ 2º - O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.

§ 3º - A partir do cancelamento do registro no SIM todos os produtos, rótulos e embalagens serão apreendidos e inutilizados.

TÍTULO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 49 - O estabelecimento para obter o registro no SIM deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de mau cheiro e potenciais contaminantes;

II - ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou qualquer outra barreira que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;

IV - dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial, pavimentados e em bom estado de conservação e limpeza;

V - possuir instalações dimensionadas, de forma a atender aos padrões técnicos e demais parâmetros previstos em normas complementares;

VI - dispor de dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para recepção, manipulação, preparação, transformação, fracionamento, conservação, embalagem, acondicionamento, armazenagem ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VII - dispor de dependências, instalações e equipamentos adequados à manipulação de produtos não comestíveis devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

VIII - dispor de dependências anexas separadas fisicamente do corpo industrial para vestiários, sanitários, áreas de descanso, dentre outras;

IX - dispor de dependências e instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

X - dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, de modo a evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

XI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação dos produtos;

XII - dispor de paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, preferencialmente com ângulos arredondados entre paredes e destas com o piso;

XIII - dispor as seções industriais de pé-direito em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas;

XIV - possuir pisos impermeabilizados com material específico, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para a rede de esgoto;

XV - dispor, onde necessário, de ralos sifonados e de fácil higienização;

XVI - dispor de gabinete de higienização que possua equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;

XVII - construir as janelas, portas e demais aberturas de modo a prevenir a entrada de vetores e pragas e a evitar o acúmulo de sujidades, sendo de fácil higienização;

XVIII - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis; nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;

XIX - possuir telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé-direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

XX - dispor de ventilação adequada, luz natural e artificial suficiente em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;

XXI - dispor de equipamentos e utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;

XXII - dispor de equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XXIII - dispor de água suficiente nas dependências de manipulação e preparo, não só de produtos comestíveis, como de não comestíveis;

XXIV - possuir instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e dependências de trabalho industrial, em número e área suficiente, quando necessário, de acordo com legislação específica;

XXV - dispor de caldeiras ou equipamentos geradores com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;

XXVI - dispor de dependência para higienização de recipientes e utensílios utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XXVII - dispor de equipamentos e utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada;

XXVIII - dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e equipamentos para tratamento de água;

XXIX - dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXX - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos destinados a prevenir o risco de contaminação industrial e ambiental;

XXXI - dispor de vestiários e sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil e protegido, respeitando-se as particularidades de cada seção, em atendimento às Boas Práticas de Fabricação;

XXXII - dispor de refeitório na área industrial, de fácil acesso, de dimensão compatível com o número de funcionários, instalado e utilizado de modo a evitar a contaminação cruzada entre os funcionários uniformizados que trabalhem em áreas de diferentes riscos sanitários, sem prejuízo ao atendimento à legislação específica;

XXXIII - dispor de lavanderia própria ou terceirizada e demais dependências necessárias, cujo procedimento ou sistema de lavagem atenda aos princípios das boas práticas de higiene;

XXXIV - possuir elevadores, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico, que ofereça garantias de resistência, segurança, estabilidade e de fácil higienização, quando necessário;

XXXV - quando possuir escadas, que estas sejam construídas de material adequado e apresentem condições de solidez e segurança;

XXXVI - dispor de dependência exclusiva para o Serviço de Inspeção Municipal, adequada às atividades desenvolvidas, compreendendo área administrativa, vestiários e instalações sanitárias, no que for aplicável.

Parágrafo único - No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 50 - O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou outros animais capazes de expor a risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal.

Art. 51 - O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à sua finalidade.

Art. 52 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de produção compatível com suas instalações e equipamentos.

Art. 53 - O SIM pode exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, bem como garantir a inocuidade do produto e à saúde do consumidor.

Art. 54 - As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade à classificação prevista, serão disciplinadas em manuais e regulamentos técnicos específicos.

Parágrafo único - As normas expedidas serão divulgadas pela autoridade competente.

Art. 55 - O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o presente Regulamento e legislação específica, será notificado oficialmente pelo SIM das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

§ 1º - Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o cronograma de execução (Plano de Ação) deverá ser apresentado pelo proprietário ou responsável legal ao Médico Veterinário Oficial, que após aprovação, firmará Termo de Ajuste de Conduta, especificando os respectivos prazos para correção.

§ 2º - Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas neste Regulamento.

CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 56. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 57. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 58. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

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

Art. 59. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 60. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 61. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 62. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 63. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 64. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 65. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 66. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 67. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 68. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 69. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 70. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 71. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 72. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 73. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 74. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

CAPÍTULO III DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 75 - São deveres e obrigações dos estabelecimentos de produto de origem animal registrados no SIM:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção **post mortem**, conforme normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, alimentando o sistema de informações ou os mapas estatísticos até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - manter atualizados:

a) os dados cadastrais de interesse do SIM; e

b) o projeto aprovado, para os estabelecimentos a que se refere o § 1º do art. 28, ou a documentação depositada, para os estabelecimentos a que se refere o § 2º do art. 28;

VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;

VII - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

VIII - arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de exportação ou de importação de produtos de origem animal;

IX - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

X - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XI - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIV - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e

b) adulteração;

XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e manter registros auditáveis de sua realização;

XVII - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVIII - disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;

XIX - comunicar ao SIM:

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais; e

XX - manter arquivado no estabelecimento documentação pertinente às atividades de inspeção e fiscalização por período não inferior a 5 (cinco) anos;

XXI - fornecer gratuitamente alimentação à equipe do serviço de inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os mesmos as façam em suas residências, a juízo do Fiscal responsável pelo estabelecimento;

XXII - comunicar antecipadamente a chegada dos animais para abate, fornecendo todos os dados solicitados pela Inspeção Municipal;

XIII - comunicar com antecedência de, no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, sobre o recebimento de pescado;

XIV - receber, no caso de estabelecimentos que processem produtos lácteos, a matéria-prima de propriedades leiteiras, cadastradas no SIM, que atendam às exigências sanitárias, estabelecidas em legislação vigente, referente ao controle de enfermidades;

XV - adentrar no estabelecimento, no caso de matadouro frigorífico, somente os animais devidamente acompanhados da Guia de Trânsito Animal (GTA);

XXI - comunicar à Inspeção Local a aquisição de novos equipamentos a serem utilizados na linha de produção estando sujeitos à aprovação;

XXIII - desenvolver programas de autocontrole de qualidade que representem os processos da indústria, em

conformidade com a legislação vigente, incluindo a realização de análise físico-química, microbiológica, microscópica e bromatológica dos produtos elaborados e suas matérias primas;

XXIV - fornecer, a juízo do SIM, laudo de análise laboratorial para a comprovação da qualidade dos ingredientes e aditivos utilizados em todo o processo produtivo;

XXV - arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de exportação ou de importação de produtos de origem animal;

XXVI - obedecer ao memorial de tecnologia do produto (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade-RTIQ), assim como utilizar rótulos previamente aprovados pelo SIM;

XXVII - fornecer a seus empregados e visitantes, uniformes completos, limpos e adequados ao serviço, de acordo com a legislação vigente;

XXVIII - manter em depósito os produtos apreendidos e descritos no Termo de Fiel Depositário, provendo a sua guarda e integridade;

XXIX - Cancelado o registro, os materiais pertinentes ao Serviço de Inspeção, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres, rótulos, embalagens e carimbos oficiais serão entregues à Inspeção Local para os devidos fins.

Art. 76. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

§ 2º-A Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

§ 3º A Secretaria de Agricultura estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 77. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 78. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 79. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

Art. 80. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública;
- II - não tenham sido alterados ou fraudados; e
- II - não tenham sido adulterados;
- III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.
- III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e
- IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

CAPÍTULO IV DA AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE

Art. 81 - A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização da industrialização de produtos de origem animal, no âmbito da Agroindústria de Pequeno Porte, no Município de Jaguaribe, ocorrerão conforme o disposto neste Capítulo.

Parágrafo único - Os estabelecimentos da Agroindústria de Pequeno Porte serão regidos por este Regulamento, respeitadas as especificidades descritas neste Capítulo.

Art. 82 - Agroindústria de pequeno porte é o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares (Lei Federal 11.326/2006) ou equivalente, de forma individual ou coletiva, ou produtor rural, e os estabelecimentos com pequena escala de produção, na forma de pessoa jurídica, destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispendo de instalações apropriadas de:

- I - abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes;
- II - processamento de pescado e/ou seus derivados;
- III - processamento de leite e/ou seus derivados;
- IV - processamento de ovos e/ou seus derivados;
- V - processamento de produtos das abelhas e/ou seus derivados.

§ 1º Os estabelecimentos devem fornecer ao órgão de fiscalização documentação comprobatória dos requisitos estabelecidos no caput deste artigo, emitida por órgão competente.

§ 2º Os estabelecimentos a que se refere este capítulo deverão ser destinados exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal.

§ 3º Os estabelecimentos devem dispor de área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) excetuando-se da metragem os anexos (vestiários, sanitários, escritórios, almoxarifados, depósitos, área de convivência), área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de descanso dos animais, área de lavagem externa (veículos e recipientes), caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§ 4º Em se tratando de estabelecimentos de produtos das abelhas, excetua-se também do limite estabelecido no §2º área de estocagem de recipientes cheios e vazios.

Art. 83 - As ações previstas neste Regulamento para a agroindústria de pequeno porte serão executadas de acordo com os seguintes princípios e diretrizes:

- I - Promoção da inclusão produtiva com segurança sanitária;
- II - Racionalização, simplificação, harmonização e transparência dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos, para promover a segurança sanitária e a formalização da agroindústria de pequeno porte;
- III - Integração dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e instituições referentes ao registro dos estabelecimentos;

- IV - Utilização dos princípios da razoabilidade quanto às exigências aplicadas;
- V - Atuação com foco na inocuidade e qualidade da matéria prima, processo e dos produtos;
- VI - Fomento de políticas públicas e programas de capacitação dos profissionais do serviço de inspeção para atendimento à agroindústria de pequeno porte.

Art. 84 - Para o registro de estabelecimentos da agroindústria de pequeno porte, os interessados devem apresentar os seguintes documentos:

- I - requerimento de inspeção prévia do terreno (2 vias);
- II - laudo de inspeção prévia do terreno com parecer favorável;
- III - planta baixa na escala de 1:100;
- IV - planta de situação na escala de 1:500;
- V - memorial descritivo sanitário;
- VI - memorial descritivo dos equipamentos;
- VII - memorial descritivo de construção ou reforma;
- VIII - Licença Ambiental de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006, ou documento equivalente emitido pelo órgão ambiental competente;
- IX - Alvará de Licença e Funcionamento expedido pelo Município;
- X - apresentação da inscrição estadual, estatuto social, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ ou Cadastro de Pessoas Físicas - CPF do produtor rural para empreendimentos individuais; respeitando o que for pertinente à condição de microempreendedor individual;
- XI - DAP Individual ou DAP Jurídica;
- XII - termo de compromisso;
- XIII - laudo de análise físico/química e microbiológica da água;
- XIV - atestado de saúde ocupacional dos funcionários;
- XV - comprovante de vacinação contra febre aftosa e brucelose, para estabelecimentos que recebam leite *in natura*;
- XVI - laudo técnico de inspeção com parecer final favorável;

XVII - requerimento de registro do estabelecimento (2 vias);

Parágrafo único - A planta baixa poderá incluir o layout de equipamentos em documento único.

Art. 85 - Os estabelecimentos definidos no art. 82, para caracterização como agroindústria de pequeno porte terão escalas máximas de produção definidas para cada categoria:

I - estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais permitidos em legislação) - produção máxima de 500 animais por dia;

II - estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) - produção máxima de 70 animais por dia;

III - estabelecimento de abate e industrialização de grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equídeos) - produção máxima de 30 animais por dia;

IV - fábrica de produtos cárneos - produção máxima de 3 toneladas de carnes por mês;

V - estabelecimento de abate e industrialização de pescado - produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;

VI - estabelecimentos de leite e derivados: processamento máximo de 2.000 litros de leite por dia;

VII - estabelecimento de ovos e derivados - produção máxima de 300 dúzias de ovos por dia;

VIII - estabelecimento de produtos das abelhas e seus derivados - produção máxima de 40 toneladas por ano.

§ 1º. Para aplicação plena dos princípios estabelecidos neste Regulamento, poderão ser definidas, em normas complementares, faixas intermediárias de produção inferiores ao limite máximo fixado nos incisos deste artigo.

§ 2º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte poderá ser registrado no Serviço de Inspeção, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado.

Art. 86 - É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que sejam preparados em dias diferentes, respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e que não exijam a fiscalização de outro órgão sanitário.

Parágrafo único - É permitido o abate das diferentes espécies animais em um estabelecimento, respeitadas as particularidades e garantindo a segregação de cada espécie, com a disposição de equipamentos necessários para cada caso.

Art. 87 - É obrigatória a adoção das Boas Práticas de Fabricação e dos Programas de Autocontroles.

Parágrafo único - Os estabelecimentos abrangidos neste Regulamento devem estabelecer procedimentos que garantam a aplicação dos princípios de boas práticas de fabricação, adequados ao seu volume de produção, que visem assegurar a inocuidade e qualidade do produto.

Seção I – Dos requisitos gerais de estrutura física, instalações e equipamentos

Art. 88 - A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida e para sua funcionalidade, estabelecidas em legislação específica.

§ 1º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada de modo a evitar formação de poeira e empoçamentos, sendo permitida a pavimentação com britas ou outros materiais.

§ 2º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§ 3º A delimitação da área do estabelecimento não deve permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 89 - A área útil construída deve ser compatível com a capacidade de produção e processo produtivo, bem como os tipos de equipamentos utilizados, não excedendo o limite estipulado no artigo 85.

§ 1º O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação e odores que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

§ 2º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

Art. 90 - Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve ser delimitada por paredes, possuir portas, cobertura, lavador de botas sem necessidade de acionamento automático, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido sanitizante, inodoro e neutro, aprovados pelo órgão regulador da saúde, toalhas descartáveis de papel não reciclado e coletores de papel com tampa acionada sem contato manual.

Art. 91 - As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I - apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza, desinfecção e sanitização;

II - dispor de pé direito que atenda as especificações de ordem tecnológica contidas em regulamentação específica, podendo a juízo do Serviço de Inspeção Oficial admitir-se altura inferior, desde que apresente condições de aeração, iluminação e temperatura satisfatória;

III - dispor de portas de acesso de pessoal e de circulação interna do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;

IV - os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza, desinfecção e sanitização;

V - o piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, de modo a atender as especificações de ordem tecnológica, devendo ser construídos com declividade para facilitar a higienização e drenagem;

VI - as paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas com material lavável e de cor clara, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com material de cor clara. Devem ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes, pisos e tetos, preferencialmente, arredondados e de fácil limpeza;

VII - dispor de janelas construídas de material resistente, impermeáveis, de fácil limpeza, desinfecção e sanitização, na altura mínima de 2 metros, coincidindo com a parede no seu perfil interno, de modo a não acumular sujidades, o peitoril formado na parte externa da agroindústria deve ter um caimento de aproximadamente 30° em direção à parte externa, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

VIII - todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos.

§ 1º É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos.

§ 2º Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

§ 3º É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento, com exceção de setores descritos em legislação específica.

§ 4º Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos do inciso IV do caput deste artigo.

§ 5º É proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

Art. 92 - As operações e os equipamentos devem ser organizados e alocados de modo a obedecer a um fluxograma operacional racionalizado e contínuo que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

§ 1º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

§ 2º A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza, desinfecção e sanitização.

§ 3º Os equipamentos e utensílios que entrem em contato com os alimentos deverão ser de superfície lisa, resistentes à corrosão, atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos, fabricados de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção;

§ 4º É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Art. 93 - Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos e calibrados.

Art. 94 - O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º Os produtos devem ser armazenados com afastamento entre si e das paredes de modo a permitir a circulação de ar.

§ 2º Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta na mesma área, desde que seja feita com a identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e a qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação.

§ 3º As câmaras frias podem ser substituídas por outros 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.

§ 4º É permitido o uso de bombonas de primeiro uso e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação;

§ 5º É permitido o uso de recipientes plásticos de primeiro uso, de cor clara, de fácil higienização, exclusivos e identificados para depositar produtos comestíveis;

Art. 95 - 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 e higienização.

§ 1º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

§ 2º A guarda para uso diário das embalagens primárias, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza e higienização, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 96 - O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação trabalhista.

§ 1º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

§ 2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§ 3º 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 tampa acionadas sem contato manual.

§ 4º É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

§ 5º É proibido o acesso direto e comunicação entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

Art. 97 - As áreas de recepção e expedição devem dispor de projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nelas realizadas.

Art. 98 - A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§ 1º As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

§ 2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Art. 99 - O estabelecimento deve dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água para atender aos padrões de potabilidade.

§ 1º A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro e o controle do teor de cloro residual deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§ 2º 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, limpeza e higienização.

§ 3º A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 100 - Os estabelecimentos devem dispor de água quente ou vapor para limpeza e higienização das dependências, equipamentos e utensílios, de acordo com as necessidades dos processos produtivos.

Parágrafo único - O estabelecido no caput deste artigo pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas dispensem a utilização de água quente e vapor.

Art. 101 - A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, devendo ser executada em lavanderia própria ou terceirizada.

Art. 102 - 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 refluxos, odores e entrada de roedores e outras pragas.

§ 2º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§ 3º Todas as dependências do estabelecimento devem possuir sistema para captação de águas residuais que impeçam entrada de pragas, refluxo e odores.

§ 4º É proibida a instalação de sistema para captação de águas residuais no interior das câmaras frias.

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

Art. 103 - A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único - Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras.

Art. 104 - O transporte de produtos finais refrigerados deverá ser realizado através de veículos com unidade de frio e com instrumento de controle de temperatura.

Parágrafo único - É permitido o transporte de matérias-primas e produtos finais refrigerados da agroindústria de pequeno porte, em caixa isotérmica, em veículos fechados, sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de uma hora, desde que tenha destino único e seja mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto até o local de entrega.

Seção II – Das disposições gerais

Art. 105 - O estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;
- II - tenham 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.

Art. 106 - O proprietário ou responsável legal do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responderá, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 107 - O cumprimento das exigências constantes neste Regulamento não isenta o estabelecimento de atender outras exigências sanitárias que visam garantir a inocuidade e qualidade do produto, respeitando os princípios estabelecidos neste Regulamento.

Art. 108 - As agroindústrias de pequeno porte estarão sujeitas às sanções administrativas previstas no Capítulo IX, Seção II.

Art. 109 - As Agroindústrias de pequeno porte estarão dispensadas da obrigatoriedade de fornecer gratuitamente condução aos funcionários do serviço de inspeção, quando o estabelecimento funcionar sob

inspeção permanente.

Art. 110 - O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o SIM, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos deste serviço.

Art. 111 - A agroindústria de pequeno porte estará sujeita às sanções administrativas previstas neste Regulamento.

Art. 112 - Sem prejuízo a eventuais edificações e instalações propostas pelos interessados, o SIM poderá estabelecer, por meio dos seus instrumentos jurídicos legais, perfis agroindustriais de pequeno porte, qualificando as edificações, as instalações e equipamentos.

Art. 113 - Nos casos omissos serão aplicados os dispositivos contidos na legislação estadual.

Parágrafo único - Subsidiariamente poderá ser utilizada a legislação federal específica para a agroindústria de pequeno porte.

TÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DA INSPEÇÃO

Art. 114 - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos que, após aprovação do processo de registro e licença pelo SIM, ficarão sujeitos às normas de implantação, funcionamento e inspeção.

Art. 115 - Todo estabelecimento de produtos de origem animal dotados de registro junto ao SIM deverá possuir inspeção industrial e sanitária.

Art. 116 - A inspeção industrial e sanitária será:

I - Permanente: nos estabelecimentos de produtos de origem animal que abatam animais de açougue ou animais silvestres e exóticos, sendo obrigatório o acompanhamento do SIM em todas as etapas produtivas.

II - Periódica: nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal, sendo a periodicidade dessa inspeção determinada, a juízo do SIM, de acordo com a avaliação dos riscos sanitários dos processos de produção dos diferentes produtos, incluindo os programas de autocontrole.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória.

Art. 117 - Fará parte dos procedimentos de inspeção e fiscalização a verificação dos programas de autocontrole, bem como a verificação da conformidade dos processos de produção através dos seus resultados de exames microbiológicos, microscópicos, físico-químicos, organolépticos ou, ainda, qualquer outro previsto para o produto em questão.

Art. 118 - Os estabelecimentos registrados neste Serviço de Inspeção serão auditados em seus processos de produção por equipe de auditoria, instituída e nomeada pelo SIM, Consórcio Público ou outro Serviço Oficial de Inspeção.

CAPÍTULO I **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 119. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 119-A. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

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

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

Seção I **Da inspeção ante mortem**

Art. 120. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.

Art. 121. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 122. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

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

Art. 123. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 124. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 125. É obrigatória a realização do exame **ante mortem** dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

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

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

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação, por Auditor Fiscal Municipal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal, que poderá compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas ações de saúde animal quando o caso exigir.

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

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

§ 5º O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção **ante mortem**.

Art. 126. Na inspeção **ante mortem**, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 127. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

- I - notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;
- II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e
- III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 128. Quando no exame **ante mortem** forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 129. Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 130. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 131. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no **caput** não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 132. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

§ 2º No caso de abate de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do Auditor Fiscal Municipal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

§ 2º A necropsia de aves será realizada, por Auditor Fiscal Municipal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal, na hipótese de

suspeita clínica de enfermidades e sua realização será compulsória quando estabelecida em normas complementares.

Art. 133. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame **post mortem**, a critério do Auditor Fiscal Municipal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 134. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame **post mortem**, a critério do Auditor Fiscal Municipal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou do médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal.

Art. 135. Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor 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 e os seus resíduos devem ser incinerados ou autoclavados em equipamento próprio, que permita a destruição do agente.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

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

§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor 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. 136. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares.

Art. 137. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II **Do abate dos animais**

Art. 138. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 139. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. A Secretaria Municipal de Agricultura estabelecerá parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais em normas complementares.

Subseção I **Do abate de emergência**

Art. 140. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame **ante mortem**, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o **caput** compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 141. O abate de emergência será realizado na presença de Auditor Fiscal Municipal agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou de médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção federal.

Parágrafo único. Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência por profissional de que trata o **caput**, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior realização da necropsia.

Art. 142. O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 143. 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 do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 144. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 145. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 146. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Subseção II Do abate normal

Art. 147. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas complementares.

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.

Art. 148. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 149. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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

Art. 150. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

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

III - por outro processo autorizado pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 151. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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

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

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 152. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 153. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2º O SIM deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título V, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 154. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame **post mortem** pelo SIM, observado o disposto em norma complementar.

§ 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame **post mortem**.

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

Art. 155. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esola e desossa das espécies de abate.

§ 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.

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

Art. 156. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

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

Art. 157. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

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

Art. 158. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 159. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatas espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o **caput** devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III - Dos aspectos gerais da inspeção post mortem

Art. 160. Nos procedimentos de inspeção **post mortem**, o Auditor Fiscal Municipal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou o médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal poderão ser assistidos por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal ou por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 161. A inspeção **post mortem** consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 162. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 163. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 164. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Serviço de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Auditor Fiscal Municipal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, ou do médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção federal.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do Serviço de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado será descaracterizado quando:

I - não for processado no dia do abate; ou

II - for transportado para transformação em outro estabelecimento.

§ 5º Na impossibilidade da descaracterização de que trata o § 4º, o material condenado será desnaturado.

Art. 165. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

Art. 166. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIM.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 167. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 168. Durante os procedimentos de inspeção **ante mortem** e **post mortem**, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 169. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

I - devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados 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 ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, 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 seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

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

Art. 170. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

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

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

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. 171. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 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 atingidas.

§ 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. 172. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o **caput**, os casos de:

I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - metrite;

IV - poliartrite;

V - flebite umbilical;

VII - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VIII - rubefação difusa do couro.

Art. 173. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando estes estiverem em estado febril no exame **ante mortem**.

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

§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§ 5º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 174. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 175. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, 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, uniformes 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 a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de 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 em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI - todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e

VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 176. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 177. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º A critério do SIM, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 178. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

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

Art. 179. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 180. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do **caput**, desde que não estejam comprometidas.

Art. 181. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 182. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados 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, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 183. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 184. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame **post mortem** devem ser condenadas.

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

Art. 185. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por **Oesophagostomum sp** (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 186. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero **Eurytrema**, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 187. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por **Fasciola hepática** devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 188. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 189. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 190. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

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

Art. 191. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

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

Art. 192. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 193. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM.

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.

Art. 194. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 195. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º 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.

§ 2º 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. 196. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.

Art. 197. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.

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

§ 1º-A As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

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

§ 3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e 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.

Art. 198. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 165. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

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

Art. 199. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 200. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 201. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 202. As carcaças com infecção intensa por **Sarcocystis spp** (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 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 do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 203. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

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

Art. 204. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 205. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame **ante mortem** o animal esteja febril;

II - sejam acompanhadas de caquexia;

III - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

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

V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

VIII - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

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

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

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

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

III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

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

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

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

Art. 206. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção **ante mortem** e **post mortem**, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos

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

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de $76,6^{\circ}\text{C}$ (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F_0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos ($12 \log_{10}$) de **Clostridium botulinum**, seguido de resfriamento imediato.

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

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no **caput**, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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

Subseção I **Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos**

Art. 207. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 208. Nos casos em que, no ato da inspeção **post mortem** de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 93, cabe ao SIM interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 209. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite e síndrome ascítica devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no **caput** a destinação será realizada a critério do SIM.

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

Art. 209-A. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no **caput** não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM nas linhas de inspeção.

Art. 210. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 211. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

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

Art. 212. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

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

Art. 213. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 214. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 215. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 216. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

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

Subseção II

Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos

Art. 217. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 218. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 219. As carcaças com infecção intensa por **Cysticercus bovis** (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

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

I - quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e

II - quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

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

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

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

Subseção III

Da inspeção post mortem de equídeos

Art. 220. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por **Trichinella spiralis** (triquinelose), de que trata o art. 202, são aplicáveis aos equídeos.

Art. 221. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 222. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

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

Art. 223. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I - o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção **post mortem**, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;

II - as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

III - todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Subseção IV

Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

Art. 224. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 224-A. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por **Sarcocystis spp** (sarcocistose) devem ser condenadas.

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

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

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

Art. 225. As carcaças de animais parasitados por **Coenurus cerebralis** (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

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

Art. 226. As carcaças com infecção intensa pelo **Cysticercus ovis** (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

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

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

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

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

Art. 227. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

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

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

Subseção V
Da inspeção post mortem de suídeos

Art. 228. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 229. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

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

Art. 230. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§ 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 ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 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. 231. As carcaças com infecção intensa por **Cysticercus celulosae** (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

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

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 232. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 233. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 234. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa 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 do 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 em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 235. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

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

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

Art. 236. As carcaças acometidas de **Trichinella spirallis** (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I - por trinta dias, a -15ºC (quinze graus Celsius negativos);

II - por vinte dias, a -25ºC (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III - por doze dias, a -29ºC (vinte e nove graus Celsius negativos).

Art. 237. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no **caput** aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VI

Da inspeção post mortem de pescado

Art. 238. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 238-A. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental

Art. 238-B. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção

Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.

Art. 238-C. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

- I - congelamento;
- II - salga; ou
- III - tratamento pelo calor.

CAPÍTULO I-A

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 239. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 240. Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em norma complementar os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres.

Art. 241. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 241-A. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

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

Art. 241-B. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º O local intermediário de que trata o **caput** deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 2º O estabelecimento deve assegurar:

I - a rastreabilidade do pescado recebido; e

II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o **caput**:

a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.

Art. 242. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 243. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V - controle de parasitas.

Art. 244. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie;

II- crustáceos:

a) aspecto geral brilhante, úmido;

b) corpo em curvatura natural, rígida, artigos firmes e resistentes;

c) carapaça bem aderente ao corpo;

d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

e) olhos vivos, proeminentes;

f) odor próprio e suave; e

g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III - moluscos:

a) bivalves:

1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2. odor próprio e suave; e

3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b) cefalópodes:

1. pele lisa e úmida;

2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;

3. carne firme e elástica;

4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e

5. odor próprio;

c) gastrópodes:

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;

2. odor próprio e suave; e

3. estarem vivos e vigorosos;

IV- anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;

2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura firme, elástica e tenra; e

V- répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;

2. cor branca rosada;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;

2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e

3. textura firme, elástica e tenra.

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

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

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III do **caput** devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 245. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e

IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 246. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o **caput** deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 247. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.

§ 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:

I - o tipo de pesca;

II - o tempo de captura;

III - o método de conservação;

IV - a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o **caput**; e

V - os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o **caput**.

§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o **caput** deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.

Art. 248. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais

Art. 249. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família **Anisakidae**, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 2º Nas hipóteses de que tratam o **caput** e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria Municipal da Agricultura.

Art. 250. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 251. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 252. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 252-A. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

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

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

Art. 253. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 254. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 255. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 256. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II - exame pela ovoscopia;

III - classificação dos ovos; e

IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 257. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 258. Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, 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, com 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. 259. Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";

II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

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

Art. 260. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 261. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 262. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 263. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 264. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e

II - ovos de espécies diferentes.

Art. 265. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 266. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

- II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
- III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 267. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 268. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

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

Art. 269. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 270. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 271. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 272. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

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

Art. 273. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

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

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

Art. 274. Para os fins deste Decreto, 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. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção federal e deve atender a norma complementar.

Art. 275. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 276. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;

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

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrada;

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

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou

VII - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 277. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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

Art. 278. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o **caput** deve constar formalmente do programa de coleta a granel do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 1º O local intermediário de que trata o **caput** deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 483, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.

Art. 279. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 280. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas - CCS;

II - contagem bacteriana total - CBT;

II - contagem padrão em placas – CPP;

III - composição centesimal;

IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

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

Art. 281. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;

h) densidade relativa a 15°C (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;

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

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

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

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

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

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, adotar outros padrões de leite.

Art. 282. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 283. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas no art. 248.

§ 2º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 249 pode ser beneficiado.

§ 3º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 4º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 248 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 5º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 284. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

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

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 285. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 286. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 287. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou 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.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 288. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove 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 entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§ 6º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I - refrigerado imediatamente após a pasteurização,

II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§ 7º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius).

§ 8º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).

§ 9º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 10º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 289. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no **caput** .

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 290. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110º C (cento e dez graus Celsius) e 130º C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 291. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

Art. 292. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 4º C (quatro graus Celsius);

II - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);

III - conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

IV - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);

V - refrigeração após a pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius); I

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

VII - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5° C (cinco graus Celsius);

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

IX - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

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

Art. 293. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.

Art. 294. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 295. 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 ao RTIQ.

Art. 296. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 297. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 298. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 299. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 300. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

Art. 301. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 302. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

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

Art. 303. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

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

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

Art. 303-A. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 304. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

CAPÍTULO V

DO BEM-ESTAR ANIMAL

Art. 305 - Entende por bem-estar animal o estado de um animal em relação a suas tentativas de se relacionar com seu ambiente.

Art. 306 - Para fins deste Regulamento, deverão ser observados os seguintes princípios para a garantia do bem-estar animal no manejo pré-abate e durante o abate propriamente dito, sem prejuízo do cumprimento de outras normas específicas:

I - possuir equipe dotada de conhecimentos básicos de comportamento animal, a fim de proceder ao adequado manejo;

II - proporcionar dieta hídrica satisfatória, apropriada e segura;

III - assegurar que as instalações sejam projetadas apropriadamente de forma a garantir a proteção, a possibilidade de descanso e o bem-estar animal;

IV - manejar e transportar os animais de forma adequada, para reduzir o estresse, evitar contusões e o sofrimento desnecessário;

V - adotar os procedimentos de manejo pré-abate e abate humanitário;

VI - adotar métodos humanitários de insensibilização no abate dos animais, à exceção de animais destinados ao abate religioso.

Art. 307 - Deverão ser aplicados os preceitos do bem-estar animal durante as atividades de inspeção ante e post mortem dos animais de abate.

Art. 308 - Os métodos de insensibilização empregados no abate dos animais devem estar de acordo com a legislação pertinente a cada espécie, cabendo ao SIM a aprovação de qualquer outro método proposto.

§ 1º - Cabe à Inspeção Local verificar e monitorar as operações de insensibilização e sangria, sendo estas informações devidamente arquivadas para controle.

§ 2º - É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira, sempre atendidos os métodos de contenção dos animais.

§ 3º - O estabelecimento deve comunicar previamente o período de execução deste método de abate.

Art. 309 - No caso particular de matadouros frigoríficos, estes devem dispor de instalações para recebimento e acomodação de animais, visando ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, apresentando condições para limpeza, desinfecção e instalações adequadas para exame dos animais, quando necessário.

§ 1º - Os estabelecimentos são obrigados a tomar medidas no sentido de evitar maus tratos aos animais, adotando ações que visem à proteção e bem-estar animal em todas as etapas do processo.

§ 2º - Na impossibilidade de abate, os animais devem dispor de local apropriado com disponibilidade de água e alimentação, conforme legislação vigente.

§ 3º - Não será permitido espancar os animais ou agredi-los, erguê-los pelas patas (à exceção de aves e coelhos), chifres, pêlos, orelhas ou cauda, ou qualquer outro procedimento que lhes cause dor ou sofrimento; no caso de animais injuriados, fraturados ou que apresentem dificuldade em se locomover, é necessário o uso de um contentor para que o animal não seja arrastado enquanto consciente.

Art. 310 - No transporte de espécies de pescado recebidas vivas, devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal.

Art. 311 - Os equipamentos envolvidos no processo de pré-abate e abate devem ser submetidos à manutenção periódica, preventiva e corretiva, visando à eficácia do equipamento ao longo de sua vida útil e ao desempenho adequado à função proposta.

Art. 312 - Os funcionários envolvidos no processo de abate devem ter qualificação, capacitação e treinamento em normas de bem-estar para exercer procedimentos em animais vivos.

CAPÍTULO VI DAS DOAÇÕES

Art. 313 - Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Art. 314 - Somente poderão ser doados os produtos cujas amostras foram submetidas a análises laboratoriais e possuam laudos com parâmetros em conformidade para o consumo humano.

Art. 315 - Antes dos resultados das análises laboratoriais, o SIM poderá indicar algum local para depósito, sem o compromisso de que serão necessariamente destinados ao consumo humano.

Parágrafo único - O prazo para a retirada dos produtos do local onde estarão depositados será determinado pelo SIM o qual, em caso de impossibilidade de retirada dentro do prazo, estabelecerá outro destino, inclusive a inutilização.

Art. 316 - O SIM informará claramente para a entidade que receberá a doação as características fora de conformidade e as que deveriam haver no produto em conformidade.

Art. 317 - Não serão objeto de doações os produtos apreendidos em trânsito ou sem registro da entidade sanitária competente.

TÍTULO VI

DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 318 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em produtos de origem animal quando devidamente registrados pelo SIM.

Art. 319 - Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal, devidamente registrados pelo SIM, identificados por meio de rótulos, certificado sanitário ou guia de trânsito, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar ou estocar.

Parágrafo único - Os rótulos, assim como seus dizeres, devem estar visíveis e com caracteres perfeitamente legíveis ao consumidor, conforme legislação específica.

Art. 320 - Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como de outras determinações dos órgãos que atuam ou legislem na área de produção de alimentos de produtos de origem animal.

§ 1º - Deve ser encaminhado ao SIM, para abertura do processo administrativo interno, a seguinte documentação:

I - requerimento de registro de rótulo (2 vias);

II - memorial descritivo em modelo específico expedido pelo SIM, para cada produto; contendo:

III - croquis dos rótulos que representem fielmente a utilização final, inclusive, nas suas cores e tamanhos;

IV – Declaração de Responsabilidade sobre o Uso da Marca;

V - Declaração de Atendimento ao RTIQ e Percentual de Aditivos no Produto Final

VI - outros documentos que sejam julgados necessários.

§ 2º - Para o cumprimento do inciso IV do §1º deste artigo, os rótulos devem ser apresentados em papel, mesmo que venham a ser litografados, pintados ou gravados.

§ 3º - A documentação citada nesse artigo deverá ser entregue pelo interessado ao SIM.

§ 4º - Para a efetivação do registro de rótulo, deve ser apresentado em 02 (duas) vias os documentos constantes nos incisos II e III do § 1º deste artigo.

§ 5º - Para a emissão do número de registro de rótulo, o memorial descritivo deve estar assinado pelo responsável legal.

§ 6º - Registrado o rótulo, o SIM encaminhará uma via para:

I - o responsável legal do estabelecimento;

II - a Sede do Serviço Oficial de Inspeção para ser arquivado.

Art. 320 - Nos processos de fabricação apresentados para aprovação, devem constar:

I - as matérias-primas e ingredientes, com descrição das quantidades e percentuais utilizados em ordem decrescente;

II – a descrição das etapas de recebimento, manipulação, elaboração, embalagem, conservação, armazenamento e transporte do produto;

III - a descrição dos métodos de controle de qualidade realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade e inocuidade do produto, de acordo com legislação específica;

IV - a descrição das análises laboratoriais a serem realizadas e a sua periodicidade.

§ 1º - Para análise das solicitações de registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, a juízo do SIM.

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

Art. 321 - Após a emissão de registro de cada produto, fica estipulado o prazo máximo de 60 (sessenta) dias para o envio do resultado da primeira análise físico-química e microbiológica dos mesmos.

Art. 322 - Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM.

CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 323 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem proteção apropriada.

Art. 324 - As embalagens e rótulos que mantenham contato com produtos de origem animal, destinados ao consumo humano deverão estar registrados ou aprovados na entidade competente.

Art. 325 – É proibida a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias-primas, de uso comestível ou não.

Parágrafo único – No caso de estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados, as embalagens

anteriormente usadas somente poderão ser aproveitadas no acondicionamento de matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegras, perfeitas e rigorosamente higienizadas.

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

Seção I

Da rotulagem em geral

Art. 326. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 327. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal da Agricultura, e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 328. Os produtos destinados à exportação devem observar a legislação do país importador.

Parágrafo único. Os produtos que forem submetidos a processos tecnológicos ou apresentarem composição permitida pelo país importador, mas não atenderem ao disposto na legislação brasileira, não podem ser comercializados em território nacional.

Art. 329. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 330. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

Art. 331. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - nome do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;

IV - carimbo oficial do SIM;

V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

VI - marca comercial do produto, quando houver;

VII - prazo de validade e identificação do lote;

VIII - lista de ingredientes e aditivos;

IX - indicação do número de registro do produto no SIM;

X - identificação do país de origem;

XI - instruções sobre a conservação do produto;

XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

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

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

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

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 5º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro no Serviço de Inspeção Municipal", em substituição à informação de que trata o inciso IX do caput.

Art. 332. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 333. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 334. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 334-A. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

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

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

Art. 334-B. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput e observado o disposto no art. 446, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.

§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 334-C. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XVIII do caput do art. 10.

Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 446-B.

Art. 335. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º Na hipótese do caput, as informações de que tratam os incisos II, III, IV, V e IX do caput do art. 443 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 336. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 337. A rotulagem aplicada em produtos destinados ao comércio internacional pode ser impressa em uma ou mais línguas estrangeiras, desde que contenha o carimbo do SIF, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira e do número de seu registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º Nos produtos destinados à exportação, é permitida a rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira, desde que contenha o carimbo do SIM, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira, impressa em caracteres destacados e uniformes em tipo de letra.

§ 2º No caso dos produtos importados, é permitido o uso de rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, com tradução em vernáculo das informações obrigatórias, desde que sejam atendidos dispositivos constantes em acordos internacionais de mútuo comércio.

Art. 338. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 339. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 340. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Seção II

Da rotulagem em particular

Art. 341. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Art. 342. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIF, conforme normas complementares.

Art. 343. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

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

Art. 344. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

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

Art. 345. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 346. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 347. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 348. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 349. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.

Art. 350. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV DO CARIMBO DE INSPEÇÃO

Art. 351 - O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

§ 1º - O carimbo deve possuir a expressão "JAGUARIBE" na parte superior interna, acompanhado da palavra "INSPECIONADO" ao centro e das iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna.

§ 2º - As iniciais "S.I.M." traduzem a expressão "Serviço de Inspeção Municipal".

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

Art. 352 - Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados devem obedecer às seguintes especificações:

Modelo 1: FIGURA ILUSTRATIVA



- Dimensões: 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro.
- Forma: circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "JAGUARIBE" e acompanhando a curva inferior à sigla "S.I.M", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 8, em negrito.

II- Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

Modelo 2: FIGURA ILUSTRATIVA



- Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro.
- Forma: circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "JAGUARIBE-CE" e acompanhando a curva inferior à sigla "S.I.M", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito
- Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

Modelo 3: FIGURA ILUSTRATIVA



- Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura.
- Forma: elíptica.
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "JAGUARIBE-CE" e acompanhando a curva inferior a sigla "S.I.M" todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 18, em negrito.
- Uso: carcaças de bovinos, bubalinos, suínos e ovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

Modelo 4:

“ABREVIÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO-CE/SIM Reg. 000 – 000”

- Dimensões: em linha horizontal com no Máximo 20 caracteres.
- Forma: digitado em posição horizontal.
- Dizeres: impresso na última linha da etiqueta, que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas a “JAGUARIBE-CE” e separado por barra a palavra “S.I.M”, um espaço em branco, seguido do registro abreviado “Reg”, mais o número do produto de três dígitos separados por um traço mais o número do estabelecimento com três dígitos; representado no seguinte formato: JAGUARIBE-CE/SIM Reg. 000 – 000. Todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 8, em negrito.
- Uso: em produtos de origem animal e derivados fracionados e temperados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica juntamente com o nome do corte ou produto fracionado e temperado.

§ 2º - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, devendo constar o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

TÍTULO VII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 353 – As matérias-primas, os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos e bromatológicos oficiais e devem ser realizados em laboratórios oficiais, credenciados ou conveniados pelo SIM.

Art. 354 - Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Art. 355 - Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Art. 356 - A critério do SIM podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. 357 - Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 358 - A coleta de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante lavratura do "Termo de Colheita de Amostra", em triplicata, asseguradas sua inviolabilidade e conservação, de modo a garantir suas características originais.

§ 1º - Duas amostras serão enviadas ao laboratório para análise fiscal, ficando a terceira em poder do proprietário ou responsável pelo produto, servindo para eventual perícia de contraprova.

§ 2º - Quando a análise fiscal estiver insatisfatória para os padrões legais estabelecidos, a autoridade sanitária notificará o responsável, podendo o mesmo apresentar defesa escrita e requerer exame de contraprova, no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da notificação.

§ 3º - Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

§ 4º - Em casos excepcionais, se a quantidade ou a natureza do produto não permitir a colheita das amostras em triplicata, uma única amostra será encaminhada para o laboratório oficial, credenciado ou conveniado.

§ 5º - Para produtos que apresentem prazo de validade curto, não proporcionando tempo hábil para a realização da análise de contraprova, as amostras enviadas para análises fiscais não serão colhidas em triplicata.

§ 6º - Comprovada a violação, o mau estado de conservação da amostra de contraprova ou a expiração do prazo de validade, deve ser considerado o resultado da análise de fiscalização.

§ 7º - A colheita de amostras para realização de análises fiscais microbiológicas não será em triplicata, por não ser aplicável a realização de análise de contraprova.

Art. 359 - As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo único - A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à colheita.

Art. 360 - Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, o SIM deverá notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 361 - Em caráter supletivo, visando atender a programas e demandas específicas, pode ser realizada, em estabelecimentos varejistas, a colheita de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM.

Art. 362 - Confirmada a condenação do produto ou da partida, a Inspeção Local determinará a sua inutilização em subproduto não comestível.

TÍTULO VIII

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 363 - As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 364 - Considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Regulamento e na legislação específica destinada a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 365 - Constituem-se também infrações:

I - os atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - ações ou tentativa de desacato, intimidação, ameaça, agressão ou suborno aos servidores do SIM em razão do exercício de suas funções;

III - a desobediência a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento e higiene de equipamentos, utensílios e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;

IV - produzir em desacordo com os Regulamentos técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pelo SIM;

V - utilizar rótulos em desacordo com a legislação específica ou que não estejam aprovados pelo SIM;

VI - alterar ou fraudar, seja por adulteração ou falsificação, qualquer produto ou matéria-prima;

VII - manter matéria-prima, ingredientes ou produtos armazenados em condições inadequadas;

VIII - utilizar, transportar, armazenar ou comercializar matéria-prima ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

IX - utilizar produtos com prazo de validade vencido;

X - elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública ou que sejam impróprios ao consumo;

XI - utilizar matérias-primas, produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

XII - utilizar processo, substância ou aditivos em desacordo com esse Regulamento ou com legislação específica;

XIII - construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia autorização do SIM;

XIV - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produto ou matéria-prima apreendidos pelos servidores do SIM e estando o estabelecimento como fiel depositário deste produto;

XV - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante a entidade fiscalizadora, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, ingredientes e produtos ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse às atividades da inspeção e ao consumidor;

XVI - não cumprimento dos prazos determinados pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento à intimação, notificação ou solicitação oficial.

Art. 366- As ações fiscais a serem aplicadas por servidores do SIM na constatação de irregularidades, durante a realização das inspeções previstas neste Regulamento, sem prejuízo das demais ações fiscais definidas em legislação específica, constarão de apreensão ou condenação e inutilização das matérias-primas e produtos,

notificação, interdição parcial ou total de equipamentos, instalações ou linhas, suspensão temporária das atividades do estabelecimento, do registro de produtos e atuação.

Art. 367 - Sempre que houver indício ou evidência que um produto de origem animal constitui um risco à saúde ou aos interesses do consumidor, o SIM, cautelarmente, adotará um regime especial de fiscalização, podendo adotar as seguintes medidas, isolada ou cumulativamente:

I - interdição total ou parcial do estabelecimento;

II - revisão dos programas de monitoramento da qualidade das matérias-primas e produtos, submetendo-os à aprovação do SIM;

III - realização de análises prévias dos lotes produzidos, assim como dos lotes em estoque, em laboratórios, para liberação ao comércio;

IV - adoção de outras medidas julgadas necessárias.

Parágrafo único - Nos casos de reincidência do estabelecimento no regime especial de fiscalização, o SIM poderá suspender ou cancelar o registro dos produtos envolvidos ou adotar outras medidas julgadas necessárias.

Art. 368 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou produtos de origem animal:

I - que forem clandestinos ou elaborados em estabelecimentos não registrados;

II - que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com indícios de presença de fungos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

III - que se apresentem alterados ou fraudados, seja por adulteração ou falsificação;

IV - que contiverem substâncias tóxicas, venenosas ou nocivas à saúde, incluindo compostos radioativos ou patógenos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

V - que, por qualquer motivo, se revelem inadequados aos fins a que se destinam;

VI - que estiverem sendo transportados fora das condições exigidas.

Parágrafo único - Nos casos descritos neste artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão das atividades do estabelecimento ou cancelamento de registro, será adotado o seguinte critério:

I - nos casos de apreensão, após inspeção completa, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber, para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Local;

II - nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis, a critério da Inspeção Local.

Art. 369 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são considerados matérias-primas ou produtos fraudados aqueles que apresentarem alterações, adulterações ou falsificações.

§ 1º - São considerados alterados as matérias-primas e produtos que apresentem modificações espontâneas ou propositais de natureza física, química ou biológica, decorrentes de tratamento tecnológico inadequado, por negligência ou por falta de conhecimento da legislação pertinente, que alterem suas características sensoriais, sua composição intrínseca, comprometendo seu valor nutritivo e até mesmo a sua inocuidade.

§ 2º - São considerados adulterados:

I - as matérias-primas e produtos que tenham sido privados, parcial ou totalmente, de seus elementos úteis

ou característicos, porque foram ou não substituídos por outros inertes ou estranhos;

II - as matérias-primas e produtos a que tenham sido adicionadas substâncias de qualquer natureza, com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração, ou ainda aumentar o volume ou peso do produto;

III - os produtos em que, na sua manipulação ou elaboração, tenha sido empregada matéria-prima imprópria ou de qualidade inferior;

IV - os produtos em que tenha sido empregada substância de qualquer qualidade, tipo ou espécie diferente daquelas expressas na formulação original, conforme memorial descritivo ou sem prévia autorização do SIM;

V - os produtos cuja adulteração tenha ocorrido na data de fabricação, data ou prazo de validade.

§ 3º - São considerados falsificados:

I - os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que sejam de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

II - os produtos em que forem usadas denominações diferentes das previstas nas legislações ou regulamentos específicos;

III - os produtos que tenham sido elaborados, preparados e expostos ao consumo com a aparência e as características gerais de um produto legítimo e se denomine como este, sem sê-lo.

Art. 370 - O Médico Veterinário Oficial, após proceder à apreensão, deverá:

I - quando couber, nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não ofereçam risco e o proprietário ou responsável indique local ao seu adequado armazenamento e conservação;

II - determinar e acompanhar a condenação e destruição dos produtos de origem animal quando:

- a) não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente;
- b) sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;
- c) o proprietário ou responsável não indicar fiel depositário ou local adequado para armazenamento e conservação para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

Art. 371 - O SIM poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou término do processo administrativo.

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PECUNIÁRIAS

Art. 372 - As sanções, a serem aplicadas pela Inspeção terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito a ampla defesa.

Art. 373 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração de dispositivos do presente Regulamento, de legislação específica e instruções que venham a ser expedidas, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante;

II - multas, nos casos de reincidência, ou quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante:

- a) multa de R\$ 100 a R\$ 1.000,00 para infrações leves;
- b) multa de R\$ 1.001,00 a R\$ 2.000,00 para infrações moderadas;
- c) multa de R\$ 2.001,00 a R\$ 3.000,00 para infrações graves;
- d) multa de R\$ 3.001,00 a R\$ 4.000,00 para infrações muito graves;
- e) multa de R\$ 4.001,00 a R\$ 5.000,00 para infrações gravíssimas;

III - apreensão da matéria-prima, dos produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - condenação e inutilização da matéria-prima, dos produtos ou subprodutos ou derivados de produtos de origem animal, quando constatado condições higiênico-sanitárias inadequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;

V - suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação da fraude ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

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

VII - cancelamento de registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em contas circunstâncias agravantes.

§ 2º - As penalidades previstas nos incisos V e VI deste artigo poderão ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a sua aplicação.

§ 3º - O cancelamento do registro ocorrerá quando a interdição do estabelecimento ultrapassar o período de 12 (doze) meses.

Art. 374 - Para a imposição da pena, serão observados:

- I - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia públicas;
- II - a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;
- III - os antecedentes e a conduta do infrator, quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 375 - São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - ter o infrator cometido a infração, visando à obtenção de qualquer tipo de vantagem para si ou para outrem;
- II - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências legais, para evitá-lo;
- III - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;
- IV - ter a infração consequência danosa para a saúde ou à economia públicas;
- V - ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou inspeção;
- VI - ter o infrator agido com dolo ou má-fé;
- VII - o descumprimento das obrigações do fiel depositário;
- VIII - ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos servidores oficiais do SIM.

Art. 376 - Havendo concurso de circunstâncias agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 377 - Para os efeitos deste Regulamento, considera-se reincidência o cometimento de nova infração, depois de esgotadas as instâncias recursais, antes de decorrido o período de 02 (dois) anos.

Art. 378 - Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais gravoso.

Art. 379 - A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante, nos seguintes casos e intervalos:

I - de R\$ 100,00 a R\$ 1.000,00 para infrações consideradas leves, quando:

- a) manipularem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;
- c) utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;
- d) não tiverem implantado Programa de Autocontrole, inclusive BPF e PPHO;
- e) não disponibilizarem aos funcionários uniformes limpos ou completos, EPI e utensílios;
- f) permitirem que funcionários uniformizados inadequadamente trabalhem com produtos de origem animal;
- g) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico encontram-se inadequadamente trajadas, pessoas estranhas às atividades, pessoas portadoras de doenças infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;

h) permitirem, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;

i) utilizarem, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;

j) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências anexas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;

k) não apresentarem documentos relacionados à renovação do registro no SIM, ou quando solicitado pela mesma;

l) não encaminharem, no prazo determinado, ou não entregarem, quando solicitado, relatórios, mapas ou qualquer outro documento;

m) não fornecer mensalmente ao SIM, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comercialização de produtos de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas;

II - de R\$ 1.001,00 a R\$ 2.000,00 para infrações consideradas moderadas, quando:

a) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;

b) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados bem como, não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação;

c) recepcionarem ou mantiverem, em suas instalações, matéria-prima ou ingrediente contendo parasitos,

microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de preparação ou elaboração;

d) utilizarem matérias-primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;

e) não promoverem a limpeza, higienização e sanitização dos equipamentos, utensílios e instalações e desinfecção quando necessário;

f) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua contaminação ou deterioração;

g) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de acondicionamento, higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;

h) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em veículos não apropriados ao tipo do produto;

i) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação vigente;

j) embalem indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;

k) não cumprirem os prazos fixados pelo Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento quanto à implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;

l) não manterem arquivada, no estabelecimento, documentação pertinente às atividades de inspeção por período não inferior a 05 (cinco) anos;

m) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos e aprovados pelo SIM;

n) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência da área industrial;

o) não implantarem controle de pragas;

p) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos origem animal beneficiados ou não;

III - R\$ 2.001,00 a R\$ 3.000,00 para infrações consideradas graves, quando:

a) reutilizarem, reaproveitarem ou promoverem o segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;

b) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, por um período não inferior a 05 (cinco) anos, os resultados das análises laboratoriais de autocontrole;

c) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, registros relacionados à elaboração, produção, armazenagem ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal;

d) não dispuserem de instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames solicitados pelo SIM;

e) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;

- f) realizarem trânsito intermunicipal de produtos de origem animal sem estarem registradas no órgão ou entidade competente;
- g) utilizarem rótulos inadequados, não registrados ou em desacordo ao aprovado pelo SIM, bem como expedirem produtos desprovidos de rótulos;
- h) empregarem método de abate não autorizado pelo SIM;
- i) promoverem medidas de erradicação de pragas nas dependências industriais por meio do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;
- j) ameaçar, intimidar ou retirar auxiliar de inspeção de qualquer de suas funções, ainda que temporariamente sem prévia concordância do Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento;

IV - R\$ 3.001,00 a R\$ 4.000,00 para infrações consideradas muito graves, quando:

- a) promoverem, sem prévia autorização do SIM, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial;
- b) abaterem animais na ausência de Médico Veterinário Oficial responsável pela inspeção;
- c) não notificarem imediatamente ao SIM a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;
- d) não sacrificarem animais condenados na inspeção ante morte ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;
- e) não darem a devida destinação aos produtos condenados;
- f) fizerem uso desautorizado de embalagens ou carimbos de estabelecimentos registrados;

g) não manterem, em depósito, nem proverem a guarda e integridade dos produtos descritos no Termo de Fiel Depositário;

V - R\$ 4.001,00 a R\$ 5.000,00 para infrações consideradas gravíssimas, quando:

a) impedirem, dificultarem, embaraçarem ou constrangerem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais do SIM no desempenho das atividades de que trata este Regulamento e legislação específica;

b) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;

c) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;

d) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros, sem autorização do SIM;

e) desenvolverem, sem autorização do SIM, atividades nas quais estão suspensos ou interditados;

f) utilizarem, sem autorização do SIM, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;

g) utilizarem ou derem destinação diversa do que foi determinado pela Inspeção Local aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado;

h) desenvolverem atividades não pertinentes a sua classificação de registro no SIM;

i) envolverem comprovadas condutas especificadas na Legislação Penal como desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.

Parágrafo único - Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo

deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais gravoso.

Art. 380 - Nos casos de reincidência, será aplicada a multa em dobro com base na cobrada anteriormente.

CAPÍTULO III

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 381 - Para fins deste Regulamento, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

I - Auto de Apreensão;

II - Termo de Inutilização;

III - Termo de Colheita de Amostra;

IV - Auto de Fiel Depositário;

V - Auto de Interdição;

VI - Auto de Infração;

VII - Termo de Notificação;

VIII - Termo de Desinterdição;

IX - Termo de Revelia.

§ 1º - Auto de Apreensão é o documento hábil para reter matéria-prima, produtos, insumos, rótulos, embalagens e outros materiais pelo tempo necessário às averiguações indicadas e para procedimentos administrativos.

§ 2º - Termo de Inutilização é o documento hábil à descrição da providência e destino adotados, tais como condenação ou inutilização da matéria prima, produto, insumo, rótulo, embalagem ou outros materiais apreendidos.

§ 3º - Termo de Colheita de Amostra é o documento que formaliza a colheita de amostras para fins de análise laboratorial.

§ 4º - Auto de Fiel Depositário é o documento hábil que nomeia o detentor da matéria-prima, produto ou rótulos, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação.

§ 5º - Auto de Interdição é o documento hábil para interromper, parcial ou totalmente, as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando foi constatada a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto.

§ 6º - Auto de Infração é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a violação de normas constantes neste Regulamento ou em legislação específica, referente à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações, que conterá os seguintes elementos:

I - nome e qualificação do atuado;

II - local, data e hora da sua lavratura;

III - descrição do fato;

IV - dispositivo legal ou regulamentar infringido;

V - prazo de defesa;

VI - assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção ou fiscalização;

VII - assinatura do atuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunha da atuação.

§ 7º - Termo de Notificação é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator, quando houver a aplicação da pena de advertência.

§ 8º - Termo de Desinterdição é o documento hábil a ser lavrado para tornar sem efeito o Auto de Interdição.

§ 9º - Termo de Revelia é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

Art. 382 - O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 383 - O auto de infração será lavrado por Médico Veterinário lotado no SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou ainda na sede do SIM, caso necessário.

Art. 384 - O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 385 - O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.

Art. 386 - A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do atuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§1º Quando da recusa do atuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração com assinatura de testemunhas.

§2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

Art. 387 - A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Agricultura e Meio Ambiente, direcionado a representação do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio ou no Serviço de Inspeção Municipal do município onde o estabelecimento está situado, no prazo de dez dias, contados da data da cientificação oficial.

Art. 388 - Após encerrado prazo da defesa deve ser juntada ao processo a mesma, e encaminhado com relatório ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio, que deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Art. 389 - Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Superintendente/Diretor Administrativo do Consórcio, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 390 - A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Superintendente/Diretor Administrativo do Consórcio, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 391 - O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Art. 392 - A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

TÍTULO IX DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 393 - A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento 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.

Parágrafo único - Compete a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Agricultura e Meio Ambiente, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas, visando à integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal.

Art. 394 - O registro do estabelecimento no SIM dispensa o registro em órgãos federal ou estadual de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, não sendo permitida a duplicidade de inspeção.

Art. 395 - A Inspeção Municipal será exercida em estabelecimento que esteja registrado no SIM.

Art. 396 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal registrado no SIM deverão atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Art. 397 - Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos por deliberação do SIM.

Parágrafo único - Subsidiariamente poderão ser utilizadas as legislações estaduais e federais específicas da inspeção sanitária de produtos de origem animal, bem como normas publicadas pelo Consórcio Público ao qual o município está consorciado.

Art. 398 - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

PUBLIQUE-SE, REGISTRE-SE, CUMPRA-SE.

Palácio da Intendência, 03 de dezembro de 2024.

ALEXANDRE GOMES DIÓGENES

Prefeito Municipal

