



ESTADO DE MATO GROSSO

# Prefeitura Municipal de Pontal do Araguaia

C N P J N° 33.000.670/0001-67

DECRETO N.º 2023/2019

DE 06 DE AGOSTO DE 2019.

*“Dispõe sobre a Regulamentação da Lei Municipal nº 926/2019 de inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal referente às agroindústrias de pequeno porte e agroindústrias artesanais no município de Pontal do Araguaia -MT, e dá outras providências.”*

**GERSON ROSA DE MORAES**, Prefeito Municipal de Pontal do Araguaia, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais,

## **DECRETA:**

### **TÍTULO I** **Disposições Preliminares**

**Art. 1º** - O presente Regulamento está de acordo com a legislação Federal pertinente (Lei nº1. 283, de 18 de dezembro de 1950, Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 que regulam a matéria, Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989), Portaria nº304, de 22 de abril de 1996, Lei Estadual nº6. 338, de 03 de dezembro de 1993, Lei Estadual nº 10.502, de 18 de janeiro de 2017 e seu anexo, estabelece as normas que regulam, no Município de Pontal do Araguaia-MT, produtos de origem animal na forma da Lei Municipal nº 926/2019, de 04 de junho de 2019.

**Art. 2º** - Os princípios a serem seguidos no presente Regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Parágrafo único - Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, 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 das abelhas e seus derivados.

§ 1º - A inspeção que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e higiênico sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º - A inspeção abrange também os produtos afins, tais como: coagulantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.



**Art. 3º** - A inspeção a que se refere o artigo anterior é exclusiva responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio no município de Pontal do Araguaia do Estado de Mato Grosso.

§ 1º - A Secretaria de Agricultura do Município de Pontal do Araguaia-MT poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de Mato Grosso e a União, poderá participar de consórcios 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).

§ 2º - Após a adesão do S.I.M. ao SUASA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constitui e regulamentou o SUASA.

§ 3º - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria de Saúde do Município de Pontal do Araguaia-MT, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

§ 4º - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

**Art. 4º** - A direção e execução das atividades inerentes ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., é privativa de médico veterinário, conforme determina a Lei Federal nº 5.517, de 23 de outubro de 1968, regulamentada pelo Decreto Lei Federal nº 64704, de 17 de junho de 1969, e ainda pela Lei Municipal nº 926/2019, de 04 de junho de 2019.

As ações do S.I.M. contemplam as seguintes atribuições:

I – coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal, comestíveis ou não e seus derivados;

II – verificar a aplicação dos preceitos de bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

III – manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV – elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V – verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI – coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII – executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;



VIII – elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX – verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

X – elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

**Art. 5º** - Os trabalhos realizados nas linhas de inspeção deverão ser executados por auxiliares de inspeção.

§ 1º - É pré-requisito para quem pleitear a ocupação do cargo, apresentar diploma de ensino médio completo.

§ 2º - O candidato aprovado deverá ser treinado em estágio supervisionado no S.I.S.E./MT ou S.I.F., devendo o mesmo apresentar relatório ao término e obter avaliação satisfatória de aptidão ao desempenho de atividades relacionadas.

**Art. 6º** - A Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária poderá firmar acordos ou convênios com o Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso, Indea/MT, ou Laboratório de Análises de Produtos de Origem Animal, LAPOA, ou outras entidades que possam avaliar a qualidade dos produtos visando à saúde do consumidor.

§ 1º - A Prefeitura Municipal de Pontal do Araguaia, através da Secretaria Municipal de Agricultura, deverá contratar Médicos Veterinários e Auxiliares de Inspeção suficientes, e coloca-los à disposição do S.I.M., a fim de executarem os serviços.

§ 2º - O Serviço de Inspeção Federal e/ou Estadual ficará responsável pelo treinamento e acompanhamento do pessoal necessário ao Serviço de Inspeção Municipal, ficando as despesas pertinentes, a cargo do Município.

**Art. 7º** - O serviço a que se refere o Artigo 1º da Lei Municipal nº 926/2019, terá como objetivo fiscalizar, inspecionar, normatizar e classificar os produtos de origem animal sob o ponto de vista higiênico-sanitário e industrial e deverá abranger:

I – As condições de higiene de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento, e transporte de produtos;

II – A qualidade e as condições técnicas sanitárias dos estabelecimentos responsáveis pela produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, armazenamento, transporte e/ou distribuição dos produtos;

III – As condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos que produzam, manipulem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou distribuam os produtos;

IV – O controle no uso de aditivos empregados na industrialização do material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem do produto.

**Art. 8º** - A concessão do registro pelo Serviço de Inspeção Municipal, da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou higiênico-sanitária Municipal ou Estadual.



Parágrafo único - Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I – análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias primas, ingredientes e produtos;

II – análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

III – análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município;

IV – 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 domésticas 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;

V – animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VI – auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

VII – Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênicos sanitários 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;

VIII – desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

IX – equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidas neste Regulamento e de acordo com o SUASA;

X – fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente regulamento e em normas complementares;

XI – higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XII – inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias primas e dos produtos de origem animal; na verificação do



cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XIII – laboratório de controle oficial: laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XIV – legislação específica: atos normativos emitidos pela Secretaria de Agricultura do município ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XV – limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XVI – memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XVII – norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria de Agricultura do município, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XVIII – padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XIX – Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, 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;

XX – produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XXI – produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXII – produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIII – programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pela Secretaria de Agricultura do município de São José dos Quatro Marcos;

XXIV – qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um



produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico sanitários e tecnológicos;

XXV – rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância incorporada em produtos de origem animal, ou em alimento para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXVI – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: documento emitido pela Secretaria de Agricultura mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXVII – Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável; acho desnecessário este quesito.

XXVIII – Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

XXIX – Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: o estabelecimento de propriedade do empreendedor, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250 m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metro quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispendo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção: alteração

a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 150 (cento e cinquenta) unidades por dia para empreendimentos individuais e 2000 (duas mil) unidades por dia para cooperativas/condomínios.

b) Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios animais de importância econômica com produção máxima de 20 (vinte) cabeças por dia para empreendimentos individuais e de 100 (cem) cabeças por dia para cooperativas/condomínios; e grandes animais (bovinos/bubalinos/equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 8 (oito) cabeças por dia para empreendimentos individuais e de 70 (setenta) cabeças por dia para cooperativas/condomínio.

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agro industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e



salgados, com produção máxima de 180Kg (cento e oitenta quilogramas) de produto acabado por dia para empreendimentos individuais e de 1000 Kg (mil quilogramas) de produto acabado por dia para cooperativas/condomínio.

d) Estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios, com produção máxima de 220 Kg (duzentos e vinte quilogramas) por dia para empreendimentos individuais e de 1200Kg (um mil e duzentos quilogramas) por dia para cooperativas/condomínios.

e) Estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 30 (trinta) dúzias por dia para empreendimentos individuais e de 800 (oitocentas) dúzias por dia para cooperativas/condomínios.

f) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 10 Kg (dez quilogramas) por dia para empreendimentos individuais e de 600Kg (seiscentos quilogramas) por dia para cooperativas/condomínios.

g) Estabelecimentos industriais de leite e derivados – pasteurização e envase com processamento máximo de 2000 (dois mil) litros por dia para empreendimentos individuais e de 6000 (seis mil) litros por dia para cooperativas/condomínios. Para laticínios – queijos e fermentados com processamento máximo de 2000 (dois mil) litros por dia para empreendimentos individuais e de 6000 (seis mil) litros para cooperativas/condomínios. Para doce de leite, 2000 (dois mil) litros por dia para empreendimentos individuais e de 6000 (seis mil) litros por dia para cooperativas/condomínios.

XXX – Instalações: referem-se a toda área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito, não sendo considerado para o fins do cálculo da área útil as dependências anexas. Alterado.

XXXI – Equipamentos: referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXXII – Agroindustrialização: é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluindo o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.

**Art. 9º** - A inspeção de que trata o presente regulamento será realizada:

I – Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de açougue, entendidas como tais, fixadas neste Regulamento;

II – Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados, para beneficiamento ou industrialização;

III – Nos estabelecimentos que recebem pescados, para distribuição ou industrialização;

IV – Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam animais silvestres criados em cativeiros, devidamente autorizados pelo órgão competente;

V – Nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI – Nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição, em natureza ou para industrialização;



VII - Nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais;

VIII - Nos postos fiscais intermunicipais.

**Art. 10º** - os produtos de origem animal, fabricados em estabelecimentos sujeitos a inspeção do S.I.M. ficam desobrigados de análises ou de aprovações prévias a que estiverem sujeitos, por força de Legislação Municipal.

**Art. 11º** - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados os animais produtores de carne, bem como são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercialize a carne e seus derivados e produtos usados em sua industrialização.

**Art. 12º** - O presente Regulamento e atos complementares que venham a ser baixados serão executados em todo território municipal.

**Art. 13º** - A inspeção industrial e higiênico sanitária de produtos de origem animal a cargo do S.I.M. abrange os seguintes procedimentos:

I - A higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II - A captação, depósito, tratamento, distribuição e escoamento de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

III - O funcionamento do estabelecimento;

IV - a inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais;

V - As fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparação, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias primas, adicionadas ou não de vegetais;

VI - A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos destinados à venda;

VII - A classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos padrões previstos neste Regulamento ou fórmulas aprovadas;

VIII - Os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físicos e químicos ou sensoriais das matérias primas, produtos e subprodutos, quando for o caso e, as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

IX - As matérias primas nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito, nos postos fiscais intermunicipais;

X - A verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;



XI - A verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

XII - As informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

XIII - O bem-estar no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena e no abate.

**Art. 14º** - Nos estabelecimentos de carnes e derivados sob inspeção do S.I.M., somente será permitida a entrada de matérias primas procedentes do S.I.F., S.I.S.E./MT e do S.I.M. deste município.

**Art. 15º** - Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados à alimentação humana só podem receber matérias primas de locais não fiscalizados, quando acompanhadas de Certificado de Inspeção Sanitária Animal (C.I.S.A.), emitidas pelos Médicos Veterinários do Município.

**Art. 16º** - Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento, terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pelo Departamento Pessoal da Prefeitura, da qual constarão, além da denominação do órgão, nome completo, fotografia, cargo, data de expedição.

Parágrafo único - Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício das suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional quando convidados a se identificarem.

## TÍTULO II

### Registro e Transferência de Estabelecimentos

**Art. 17º** - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no S.I.M.

§ 1º O título de registro e o título de relacionamento é o documento emitido pelo chefe do Serviço de Inspeção Municipal ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

**Art. 18º** - Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§1º Para 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, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§2º Para 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, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento,



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

III - Usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, queijaria, postos de refrigeração e granjas leiteiras;

§1º - Para 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 fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru. Facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

§4º Para fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§5º - Para fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, podendo o queijo ser fabricado com leite cru ou leite pasteurizado seja de forma mecânica ou manual, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

IV – Abatedouro frigorífico de pescado e unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

§1º -Para fins deste Decreto entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§2º - Para 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,



podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

IV – Estabelecimentos de Ovos Comerciais – granjas avícolas e unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

§1º - Para fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à expedição de ovos destinada à comercialização.

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

§3º - Para fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, armazenagem e à expedição de ovos ou de seus 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.

V – Unidade de extração e beneficiamento de Produtos de Abelhas e entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados;

§1º - Para fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

§4º - Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único – Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares.

**Art. 19º** - O registro será requerido ao S.I.M., instruindo-se processo com os seguintes documentos:

I – Requerimento ao Secretário Municipal de Agricultura;



II – Cópia do registro da empresa, na junta Comercial do Estado, da inscrição estadual, contrato social e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma figura Jurídica a qual estejam vinculados;

III – Memoriais descritivos, com informes de interesse econômico sanitários de acordo com o modelo fornecido pelo Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., através da sua Diretoria;

IV – Licença ambiental emitida pela Secretaria de Estado do Meio Ambiente – SEMA/MT ou Órgão Municipal competente, permitindo a construção da indústria no local indicado, de acordo com a Resolução do Conama nº 385/2006.

VI – Plantas do estabelecimento, compreendendo:

a) Croqui da instalação, com descrição do fluxo de produção e locação de equipamentos, na escala de 1:100 (um para cem);

**Art. 20º** – Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados em 2 (duas) vias, podendo ser em cópias heliográficas, devidamente datadas e assinadas por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

**Art. 21º** – É aconselhável para evitar despesas, que os interessados ao solicitarem registro, façam apresentação dos documentos citados nos artigos anteriores, em apenas 01 (uma) via, para estudo preliminar.

Parágrafo único – sendo agroindústria de pequeno porte as plantas serão elaborados croquis por engenheiro responsável, ou técnico dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

**Art. 22º** - Para a aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

I – Licença ambiental emitida pela Secretaria de Estado do Meio Ambiente – SEMA/MT ou Órgão Municipal competente;

II – laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo S.I.M.;

III – apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste Regulamento, acompanhados dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar;

IV – documento de autoridade municipal e do órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento;

Parágrafo único – O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com laudo de inspeção fornecido por profissional do S.I.M., exigindo-se conforme a finalidade, a planta detalhada de toda a área.

**Art. 23º** - Correm por conta dos interessados as despesas com transporte do servidor que, a pedido, for designado para proceder à inspeção prévia de terrenos ou estabelecimentos, para fins de registro.



**Art. 24º** - As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos, sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido aprovados pelo S.I.M., através da Diretoria do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 25º** - Qualquer ampliação, remodelagem ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após a aprovação prévia dos projetos pelo S.I.M., através da Diretoria do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 26º** - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, quando a empresa não for atendida por água tratada pela Concessionária de Serviços Público, por meio do sistema de canalização, poderá ser solicitado análise da água utilizada, podendo o S.I.M. exigir, de acordo com as circunstâncias locais, tratamento de água com a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento, sendo considerada básica, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, fornecido pelo órgão oficial do Estado ou Município, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos, químicos e físicos seguintes:

I – Não demonstrar, na contagem padrão em placas, mais de 500 (quinhentas) Unidades Formadoras de Colônias (UFC);

II – Não demonstrar, no teste de determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes, maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 3 (três) tubos positivos na série de 10 ml (dez mililitros) e 3 (três) tubos negativos nas séries de 1 ml (um mililitro) e 0,1 (um décimo de mililitro) da amostra;

III – A água deve ser límpida, incolor, sem cheiro e de sabor próprio, agradável;

IV – Não conter mais de 500 ppm (quinhentas) partes por milhão de sólidos totais;

V – Conter no máximo 5 mg (cinco) miligramas por litro, de nitrogênio amoniacal;

VI – Ausência de nitrogênio nitroso e de sulfídrico;

VII – No máximo 2 mg (duas) miligramas de nitrogênio nítrico por litro;

VIII – No máximo 2 mg (duas) miligramas de matéria orgânica por litro;

IX – Grau de dureza inferior a 20 (vinte);

X – Chumbo, menos de 0,1 (um décimo) de parte por milhão;

XI – Cobre, menos de 3 (três) partes por milhão;

XII – Zinco, menos de 15 (quinze) partes por milhão;

XIII – Cloro livre, máximo 1 (uma) parte por milhão, quando se tratar de águas cloradas, e cloro residual mínimo de 0,005 (cinco centésimas) partes por milhão;

XIV – Arsênico, menos de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;

XV – Fluoretos, máximo de 1 (uma) parte por milhão;

XVI – Selênio, máximo de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;

XVII – Magnésio, máximo de 0,003 (três centésimos) partes por milhão;

XVIII – Sulfatos, no máximo 0,010 g (dez miligramas) por litro;

XIX – Componentes fenólicos, no máximo 0,001 (uma milionésima) parte por milhão.



§ 1º - quando as águas revelarem mais de 500 (quinhentas) UFC por mililitros impõe-se novo exame antes de condená-la.

§ 2º - mesmo que o resultado da análise seja favorável, o S.I.M. pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, tratamento de água com a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

**Art. 27º** - Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das exigências fixadas neste Regulamento, poderá ser solicitado outros procedimentos pelo S.I.M, para serem implementados no estabelecimento em referência. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, e mediante apresentação da Licença de Operação emitida pela SEMA/MT ou Órgão Municipal competente, o Diretor do S.I.M. autorizará a expedição do "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo: número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização (Estado, Município, cidade, vila e povoado) e outros detalhes necessários.

**Art. 28º** - Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único - O estabelecimento que interromper seu funcionamento, por período superior a 12 (doze) meses, terá o seu registro cancelado e só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos. Estando cancelado o registro, o material pertencente ao governo Municipal, inclusive de natureza científica, os arquivos, carimbos oficiais de inspeção municipal e os rótulos serão recolhidos à direção do S.I.M. Tratando-se da rotulagem, este serão inutilizado o que estiver em estoque.

**Art. 29º** - Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro da nova firma junto à Diretoria do S.I.M.

§1º - no caso de o comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita à Diretoria do S.I.M., esclarecendo os motivos da recusa.

§2º- as firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento de transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram em face das exigências deste Regulamento.

§3º- enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento afim, em nome da qual esteja registrado.

§4º - No caso de o vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º e o comprador ou locatário não se apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias os documentos necessários à transferência respectiva é cassado o registro do estabelecimento, que só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.



§5º - Adquirido o estabelecimento por compra ou por arrendamento dos imóveis respectivos e reunida a transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

**Art. 30º** - Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma firma é respeitada, para cada um a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

### **TÍTULO III** **Obrigações das Firmas**

**Art. 31º** - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I - Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento:

II - Avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção;

III - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

IV - Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

V - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

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

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

**Art. 32º** - Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação quando solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

**Art. 33º** - O Serviço de Inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, deve manter livro oficial, onde deverão ser registrada as informações, objetivando o controle sanitário e a melhor qualidade da produção.

**Art. 34º** - Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos



proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.

**Art. 35º** - Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente nos livro oficial, especificando origem.

§ 1º - Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§3º - O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor a venda ou distribuir produtos que não apresentem riscos à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados; tenha assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição e estejam rotulados, que apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

**Art. 36º** - O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor a venda ou distribuir produtos que não apresentem riscos à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados; que apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa

#### TÍTULO IV

#### Funcionamento dos Estabelecimentos em Geral

**Art. 37º** - Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado, devendo satisfazer as seguintes condições básicas e comuns:

I - O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, quando possível com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

II - A área do estabelecimento deverá ser delimitada de forma a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

III - Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades, de ordem tecnológica, cabíveis;

Parágrafo único - a iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, É proibido o uso de luz colorida que mascare ou produz falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades;

VII - Pisos com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

VIII - Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;



IX – Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, e nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação.

Parágrafo único – o forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros, etc., ou quando forem usadas telhas, tipo fibrocimento, fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado. Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção.

§ 1º - Os estabelecimentos que já estejam em funcionamento antes da edição da Lei Municipal de N° 926, de 04 de junho de 2019, deverá atender as exigências legais dentro do prazo a ser fixado pelo conselho do SIM, não podendo este prazo ser inferior a 60 dias e nem superior a 180 dias, podendo ser prorrogado uma vez, sob pena de ter suas atividades suspensas até que as medidas sejam atendidas.

**Art. 38º** - o telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3m (três metros) para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimas de 2,60 (dois metros e sessenta centímetros) em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao S.I.M., com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento.

I – Dispor de dependências e instalações mínimas respeitadas as finalidades a que se destina para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

II – Dispor de mesas de material impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização antes e durante os trabalhos. Em casos especiais, a juízo da inspeção, serão exigidas mesas com revestimentos inoxidáveis.

III – Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável de superfície lisa, de fácil lavagem e higienização, sem angulosidades ou frestas, devidamente identificadas quanto ao destino, utilizando as denominações “COMESTÍVEL” e ‘NÃO COMESTÍVEL”, ou as cores: branca para produtos comestíveis e vermelha para produtos não comestíveis.

IV – Dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficina e depósitos diversos, preferencialmente separados do corpo industrial.

V – Dispor de estabelecimento de água fria e, quando necessário, de instalações de água quente com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados) e quando necessário de vapor em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos comestíveis, como também de produtos não comestíveis.



VII - Dispor de rouparia, vestiário, banheiros, privadas, mictórios, refeitórios e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal: privadas e chuveiros - 1 (um) para cada 20 (vinte) operários, completamente isolados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana, quando a agroindústria não for de natureza familiar:

1 - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas anexas ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria;

2 - para estabelecimento agroindustrial de pequeno porte com até 8 (oito) trabalhadores dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 (oito) trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.

3 - Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;

4 - Estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte com até 8 (oito) trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.

5 - O sistema de lavagem, de uniformes e outras, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

VIII - As áreas de circulação de veículos, pessoas e de secagem e produtos deverão ser livres de poeira, lama ou qualquer outro poluente;

IX - Dispor de sede para a inspeção permanente que compreenderá: sala de trabalho, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

X - Possui telas removíveis ou equipamentos que impeçam a entrada de insetos, em todas as aberturas de comunicação com o exterior, nas salas onde se elaboram produtos comestíveis;

XI - As portas e janelas deverão ser lisas, de material de fácil higienização, não se permitindo o uso de madeiras. Os peitorais das janelas quando existentes devem ser inclinados;

XII - Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de lavatório para higienização das mãos e das botas dos operários, não se tolerando pedilúvios. Nas salas em que se manipulam produtos comestíveis deve haver lavatórios acionados a pedal, para lavagem das mãos;

XIII - Dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes ou qualquer outro material que tenha contato direto com produtos comestíveis, separados completamente dos depósitos de outros materiais.



XIV – A dependência de manipulação de produtos deverá ser mantidas em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após os trabalhos industriais, diariamente, usando apenas produto previamente aprovado pela inspeção municipal.

XV – É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem autorização da Inspeção Municipal.

XVI – Dispor de funcionários habilitados, em número suficiente à elaboração dos produtos, devidamente uniformizados, conforme a necessidade do serviço. Os uniformes dos manipuladores de produtos comestíveis compor-se-á de macacão ou calça e camisa e protetor para os cabelos, todos em cor branca.

**Art. 39º** – Todos os estabelecimentos de produtos de origem animal deverão manter Médico Veterinário como responsável técnico, devidamente registrado no CRMV/MT, que será corresponsável com a Direção do estabelecimento pelo Controle de Qualidade dos produtos elaborados, acompanhando as operações e monitorando os produtos através de análises laboratoriais, assegurando alcançar a inocuidade e mantendo os padrões de qualidade dos produtos exigidos pelos Órgãos Oficiais.

## TÍTULO V

### Classificação dos Estabelecimentos

**Art. 40º** – A Classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- 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 de abelhas e derivados;
- VI – de produtos não comestíveis.

Parágrafo único – A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

## TÍTULO VI

### As condições de Higiene

**Art. 41º** – Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

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



**Art. 42º** - Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

§ 2º - Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

**Art. 43º** - Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

**Art. 44º** - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

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

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

**Art. 45º** - Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único - Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 46º** - A embalagem de produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas e legislação pertinente.

Parágrafo único - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações obrigatórias para não levar o consumidor a erro ou engano.

**Art. 47º** - É proibida em toda área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

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

**Art. 48º** - Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios



que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

**Art. 49º** – Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

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

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

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

**Art. 50º** – Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação.

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

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

**Art. 51º** – Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houver, devem ser higienizados regularmente, respeitados suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

**Art. 52º** – Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos, latões ou outros similares utilizados para o transportadores de matérias primas e produtos.

**Art. 53º** – Nos estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matéria prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

**CAPÍTULO I**  
**Carnes e Derivados**  
**SEÇÃO I**  
**Classificação de Produtos**  
**SUBSEÇÃO I**  
**Produtos Comestíveis**



**Art. 54º** - Entende-se por “carne de açougue” as massas musculares maturados e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedente das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

§ 1º - Será considerada “fresca” a carne dos animais de açougue, obtida imediatamente após o abate, sem sofrer nenhum tratamento.

§ 2º - Será considerada “resfriada” a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio industrial e que esteja com temperatura entre 0ºC (zero grau centígrado) e 7ºC (sete graus centígrados).

Parágrafo único - Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7ºC (sete graus centígrados).

§ 3º - Será considerada “congelada” a carne dos animais de açougue submetida ao tratamento pelo frio industrial e que esteja com temperatura interna abaixo de -5ºC (menos de cinco graus centígrados).

§ 4º - Deverá constar sempre a identificação da espécie e do tratamento sofrido pela carne.

**Art. 55º** - Entende-se por miúdos os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II - nos suídeos: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, estômago, pé, orelhas, máscara e rabo;

III - nas aves: fígado, coração, moela sem o revestimento interno;

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins;

**Art. 56º** - É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

§ 3º - É proibido o abate de equídeos destinados ao consumo humano.

**Art. 57º** - Entende-se por “carcaça” o animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovidos da cabeça, mãos e pés, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparados.

§1º - Nos suínos, a carcaça pode ou não incluir a pele, a cabeça e pés.

§2º - Nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

§3º - Nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

§4º - Nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;



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

**Art. 58º**- A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá as “meias carcaças” que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão os quartos “anteriores” ou “dianteiros” e “posteriores” ou “traseiros”.

**Art. 59º** – Para fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

**Art. 60º** – Entende-se por “defumados” os produtos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§ 1º - Permite-se a defumação a quente ou a frio.

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

**Art. 61º** – Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º - Quando a carne empregada não for de bovino, depois da designação “charque”, deve esclarecer a espécie de procedência.

**Art. 62º** – Para fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo serviço de inspeção oficial, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

**Art. 63º** – Para fins deste Decreto, carne temperada, seguida de especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

**Art. 64º** – Entende-se por “embutido”, todo produto preparado com carne ou órgãos comestíveis, curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, tendo como envoltório, tripa, bexiga ou outra membrana animal natural ou artificial desde que aprovado pela inspeção.

**Art. 65º** – Para fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.



**Art. 66º** – Para fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

**Art. 67º** – Para fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

**Art. 68º** – entende-se por “bacon” o corte da parede torácico abdominal do suíno, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecidos adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

**Art. 69º** – Para fins deste Decreto, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

Parágrafo único – Quando os produtos gorduroso se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

**Art. 70º** – Entende-se por “presunto”, seguido das especificações que couberem, o produto obtido exclusivamente com pernil de suínos, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

**Art. 71º** – Entende-se por “apresentado”, o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

**Art. 72º** – Entende-se por “fiambre” o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais com adição ou não de miúdos e partes comestíveis, transformados em massa, condimentada, com adição de ingredientes e submetido a tratamento térmico específico.

**Art. 73º** – Entende-se por “pasta” ou patê o produto cárneo obtido a partir de carnes, miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

**Art. 74º** – Entende-se por “morcela”, é o produto cárneo embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimento e convenientemente cozido.



**Art. 75º** – Entende-se por “unto fresco” ou gordura suína em rama a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

**Art. 76º**– Entende-se por “toucinho” o panículo adiposo dos suínos adjacente a pele cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

**Art. 77º** – Entende-se por “hambúrguer”, o produto cárneo elaborado com carne bovina e/ou suína e/ou ave, moída adicionada ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único – Da embalagem deverá constar, obrigatoriamente, a espécie de que se originou a carne.

**Art. 78º** – Para fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

**Art. 79º** – Para fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

Parágrafo único – É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

**Art. 80º** – Para fins deste Decreto, linguça é o produto cárneo obtido de carnes cominuadas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

**Art. 81º** – Para fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

**Art. 82º** – Para fins deste Decreto, salsicha é o produto obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

**Art. 83º** – Para fins deste Decreto, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.



## SUBSEÇÃO II Produtos não comestíveis

**Art. 84º** - São classificados como produtos não comestíveis ou subprodutos aqueles obtidos de matérias primas impróprias para a alimentação humana, mas com características adequadas ao seu posterior aproveitamento na alimentação de animais ou ainda em outros tipos de indústrias.

**Art. 85º** - Para fins deste Decreto, produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes da carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano e o que for destinado a esse fim pelo serviço de inspeção municipal.

Parágrafo único - O produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes.

**Art. 86º** - Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§1º - a condução do material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§2º - os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes.

**Art. 87º** - Quando os resíduos não comestíveis se destinarem às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade.

**Art. 88º** - É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

**Art. 89º** - Os produtos de origem animal não comestíveis tais como as cerdas, as crinas, os pelos, as penas, os chifres, os cascos, as conchas e as carcaças, dentre outros, devem ser manipulados em seção específica para esta finalidade.

## SEÇÃO II Condições Específicas de Funcionamento

**Art. 90º** - Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer, além das condições básicas já previstas, as seguintes:

I - Estar localizado em área suburbana ou rural, ser instalado, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias



públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de áreas de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

II – Dispor de suficiente “pé direito” nas diversas dependências, de modo que se permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente a trilhagem aérea, a fim de que, o animal dependurado após atordoamento, permaneça com a ponta do focinho distante do piso, correspondente a altura do trilho no ponto de sangria, a aproximadamente 5,25m (cinco metros e vinte e cinco centímetros) para o bovino, e 4,0m (quatro metros) para suínos;

III – No ponto destinado para inspeção de carcaças, Departamento de Inspeção Final e demais dependências, o trilho não deverá ter altura inferior a 3,5m (três metros e cinquenta centímetros);

IV – As distâncias mínimas a serem mantidas para a trilhagem em relação a bovinos e suínos, respectivamente, são as seguintes:

a) Entre trilhos e colunas: 0,80m (oitenta centímetros) e 0,60m (sessenta centímetros);

b) Entre trilhos e paredes: 1,20m (um metro e vinte centímetros) e 1,0m (um metro);

c) Entre dois trilhos paralelos: 2,00m (dois metros);

d) Entre dois trilhos paralelos, quando a mesa de evisceração localizar-se entre os dois: 5,00m (cinco metros) e 5,00m (cinco metros).

V – Dispor de currais e pocilgas com piso pavimentado, de fácil higienização, superfície plana, declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção a canaletas de desaguamento que devem ser no mínimo em número de 3 (três), sendo de chegada, matança e 1 (um) de observação. Este deverá ser adjacente aos currais e pocilgas de chegada e matança e destes afastado no mínimo 3 (três) metros; seu tamanho será calculado na razão de 5% (cinco por cento) de área do curral e/ou pocilga de matança; deverá ser todo em esquadilhas metálicas, canos galvanizados ou alvenaria, com altura mínima de 2m (dois metros) para o curral e 1,10 (um metro e dez centímetros) para pocilga. Nos currais e pocilgas a área será calculada na razão de 2,50m<sup>2</sup> (dois metros quadrados e cinquenta centímetros) por bovino, e 1,20m<sup>2</sup> (um metro quadrado e vinte centímetros) por suíno;

a) Os currais e pocilgas deverão ser convenientemente pavimentados, providos de bebedouros independentes e ralo de drenagem, de nível constante, tipo cocho (no curral) ou chupeta (na pocilga), construídos em alvenaria, concreto armado, ou outro material adequado e aprovado pelo S.I.M., impermeabilizados superficialmente e isentos de cantos vivos ou saliências vulneráveis. Suas dimensões devem permitir que 20% (vinte por cento) dos animais chegados bebam simultaneamente;

b) Deverá os currais apresentar cordão sanitário elevando-se do piso, ao longo e sob as cercas até a altura de 0,30m (trinta centímetros), com cantos e arestas arredondados;

c) Os currais devem localizar-se a uma distância mínima de 60m (sessenta metros) e as pocilgas a 40m (quarenta metros) das dependências de abate, locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos usados na alimentação humana;

d) Os currais devem possuir pontos de água, para lavagem do piso, distribuídas por encanamento aéreo, com pressão mínima de 3 (três) atmosferas,



com mangueira de engate rápido. Com referência ao gasto médio de água potável, inclusive dos corredores, deve ser previsto um suprimento de 100L (cem litros) por metro quadrado, para limpeza do piso. Para atender suficientemente as necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, pode ser tomado como referência os seguintes parâmetros:

- 1 – 800L (oitocentos litros) por bovino;
- 2 – 500L (quinhentos litros) por suíno;
- 3 – 200L (duzentos litros) por ovino ou caprino;
- 4 – 30L (trinta litros) por ave;

e) O corredor de acesso deve possuir largura máxima de 1,10m (um metro e dez centímetros), e o corredor de acesso dos suínos com no máximo de 0,80m (oitenta centímetros) de largura;

f) A seringa para os bovinos pode ser construída em alvenaria, com paredes impermeabilizadas, sem bordas, com piso antiderrapante, devendo possuir um sistema que permita a lavagem dos bovinos com pressão mínima de 2 (dois) ATM, e altura mínima de 2 (dois) metros, comprimento de 1,70m (um metro e setenta centímetros);

VI – A rampa de desembarque deve ser suave, com declividade máxima de 25% (vinte e cinco por cento), com superfície antiderrapante, piso em alvenaria ou paralelepípedo;

VII – o boxe de atordoamento deverá ter paredes em alvenaria ou metálica, com piso metálico tipo basculante, no caso de tratar-se de bovinos. Deve possuir as seguintes dimensões, respectivamente, para bovinos e suínos:

a) Comprimento: 2,40m (dois metros e quarenta centímetros) e 2,00m (dois metros);

b) Largura: 0,75m (setenta e cinco centímetros) e 0,50m (cinquenta centímetros);

c) Altura: 3,40m (três metros e quarenta centímetros);

VIII – Dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos usados no transporte dos animais.

IX – A sala de matança deverá possuir área suficiente para atender a capacidade de abate diário, dividida em duas áreas distintas, sendo, uma “suja” e outra “limpa”, com os seguintes requisitos básicos:

a) A área suja:

1 – local destinado à sangria e esfolagem e/ou escaldagem e depilação; estas operações deverão ser efetuadas com os animais suspensos;

2 – as paredes, pisos e forro deverão seguir as orientações contidas neste Regulamento;

3 – pontos de água com pressão suficiente para lavagem dos equipamentos e instalações;

4 – ralo independente para coleta de sangue, dando destino apropriado;

5 – ralo independente para coleta de águas servidas;

6 – pias para higienização dos funcionários e esterilização para os equipamentos, na temperatura de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius);

7 – ponto de água quente para escaldagem dos suínos, na temperatura de 60°C (sessenta graus Celsius) a 65°C (sessenta e cinco graus Celsius);



8 – a sala de matança deverá existir ainda a abertura lateral destinada à saída de pele dos bovinos, o qual será guardado em local apropriado, distante no mínimo 20m (vinte metros) da sala de matança.

b) A área limpa é o local destinado à evisceração e inspeção de vísceras e carcaças; esta dependência deverá atender as especificações contidas neste Regulamento e ainda as seguintes:

1 – mesa destinada à inspeção de vísceras;

2 – pontos de águas para lavagem de vísceras e carcaças inspecionadas e instalações;

3 – carrinha ou bandeja para vísceras não comestíveis;

4 – plataformas para evisceração e corte do peito e carcaças;

5 – serra apropriada para o corte do peito e carcaças;

6 – esterilização para equipamentos.

IX – deverá possuir local apropriado para abertura e limpeza de vísceras, anexo ao matadouro e sem comunicação direta com a zona limpa, com separação física (parede) entre as duas seções. Esta sala deverá apresentar ainda, tanques destinados a abertura de bucho e limpeza e abertura de tripas, com ralos independentes; deverá apresentar também um esterilizador para higienização do equipamento.

X – Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependência de matança suficiente e ampla para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

XI – Dispor nos estabelecimentos de abate, de dependências próprias para manipulação e acondicionamento de miúdos, estômagos e intestinos, que devem ser esvaziados e lavados em dependências separadas;

XII – Dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos e sua capacidade, de dependência de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis ou não, salsicharia em geral, conservas, depósito de salga de couro, salga, ressalga e secagem da carne, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

XIII – Dispor de equipamento, completo e adequado, tais como plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, lavatórios para mãos e botas, esterilizadores de serras, facas, ganchos, com água e temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados) e outros, usados em quaisquer das fases de recebimento e industrialização da matéria prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

XIV – Possuir dependências ESPECÍFICAS para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

XV – Dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor e água potável em todas as dependências de manipulação e industrialização;



XVI – Em caso de aves e coelhos a recepção deverá ser feita em plataformas cobertas, protegidas da incidência direta de raios solares e as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo de carcaça, com os animais suspensos pelos pés ou cabeças;

XVII – As operações de sangria, depenagem e esfola no caso de aves e coelhos, devem ser feitas em dependências separadas e exclusivas;

XVIII – Dispor de recipientes apropriados em cor vermelha que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias primas e produtos condenados, dos quais conste, em caracteres bem visíveis, a palavra “CONDENADO”;

XIX – Quando necessário, deverá dispor de câmaras frigoríficas de refrigeração com temperatura máxima de 4°C (quatro graus centígrados) e de congelamento e estocagem com o mínimo de -18°C (menos dezoito graus centígrados);

XX – Deverá dispor de local adequado, exclusivo, destinado à estocagem de material impróprio ao consumo humano e condenado, desde que sejam recolhidos ao final dos trabalhos e transportados para uma graxaria. Os produtos condenados deverão ser inutilizados e desnaturados pela inspeção municipal;

XXI – Deverão dispor de locais e equipamentos próprios para inspeção de cabeças, vísceras, carcaças e inspeção final.

XXII – O estabelecimento, se possível, deverá apresentar um local destinado à incineração de produtos condenados pela inspeção, distante no mínimo 20m (vinte metros) do matadouro.

### **SEÇÃO III**

#### **CrITÉRIOS DE JULGAMENTO**

**Art. 91º** – Depois de efetuados os trabalhos de inspeção ou de reinspeção, os produtos, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I – Liberados – os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano característicos de fraude ou alteração de composição;

II – Aproveitamento condicional – os que necessitem de alguma forma de beneficiamento, para serem destinados ao consumo humano;

III – Condenados – os que não se prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano.

**Art. 92º** – Os produtos ou matérias primas de carnes e derivados, destinados a aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

I – Tratamento pelo frio – submetido à temperatura e tempos adequados, conforme necessidade de cada caso;

II – Salga – submetido a tratamento pelo sal (cloreto de sódio), de forma seca ou úmida, por tempo e temperatura adequada, conforme necessidade de cada caso;

III – Salsicharia – serão destinados para esse fim, carcaças, meias carcaças, quartos, cortes e recortes impróprios à comercialização pela sua aparência, porém aptas ao consumo humano;



IV – Esterilização – submetido a tempo e temperatura adequada a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer microrganismo porventura existente.

### **SUBSEÇÃO I** **Inspeção “Ante Mortem”**

**Art. 93º** – Todos os animais destinados ao abate deverão ser examinados quando da entrada no estabelecimento, ocasião em que serão verificados os documentos de procedência e as condições de saúde do lote, registrando em documento específico.

Parágrafo único – a entrada dos animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

§1º - qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

§ 2º - quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário da inspeção, desde que documentados e exclusivos, onde aguardarão avaliação pela Inspeção.

I – Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença da Inspeção.

§ 3º - quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção proceder como se segue:

I – notificar ao setor competente pela sanidade animal,

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

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

§4º - nos casos em que no ato da inspeção ante mortem os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

**Art. 94º** – Os animais a serem abatidos deverão sofrer um período de descanso, jejum e dieta hídrica, nos currais do estabelecimento, respeitando as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único – Antes de atingir a sala de matança, os bovinos, suínos e equinos devem passar por uma lavagem em chuveiro, superior e lateral com água sob pressão.

**Art. 95º**– Durante todo o período em que os animais permanecerem no estabelecimento, deverão ser tomadas medidas adequadas que evitem maus tratos,



desde o momento do desembarque, sendo proibida a utilização de instrumentos pontiagudos ou quaisquer outros, capazes de causar danos à pele ou a musculatura.

**Art. 96º** - Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

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

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

§ 3º - nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

**Art. 97º** - 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. 98º** - Os suídeos que apresentarem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

**Art. 99º** - todo estabelecimento de abate deverá ter instalações próprias para retenção de animais que necessitem de tempo para comprovação de diagnósticos ou liberação para o abate.

**Art. 100º** - 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 no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doenças infectocontagiosas, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

**Art. 101º** - 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.

**Art. 102º** - Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo único - Devem ser abatidos de emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipertermia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados a juízo da Inspeção Municipal.

§1º - Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.



§2º - São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.

§3º - As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério da Inspeção.

**Art. 103º** - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.

**Art. 104º** - A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o imediato sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.

Parágrafo único - As necropsias devem ser realizadas em local específico. Quando a Inspeção autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a Necropsia deve ser utilizado veículo ou continente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após o seu uso.

§ 1º - Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados e eviscerados, poderão ser aproveitados, a juízo da inspeção.

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

**Art. 105º** - Os animais que chegarem mortos ou que forem encontrados mortos nos currais serão considerados impróprios para o consumo humano. Estes animais, a juízo da Inspeção Municipal, poderão ser necropsiados em instalações adequadas.

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

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

I - As aves necropsiadas podem ser encaminhadas o setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.

§ 3º - Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou continente 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. 106º** – A Inspeção levará ao conhecimento do setor competente pela sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados, conforme recomendações do setor em questão.

**Art. 107º** – O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

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

**Art. 108º** – A inspeção ante mortem de répteis se aplica aos jacarés e quelônios.

§ 1º - Na inspeção ante mortem de jacarés, devem ser observados os seguintes critérios:

I – quando apresentarem estado de caquexia deve ser abatido em separado ou no final do processo normal de abate e condenados;

II – quando oriundos de confinamento e apresentarem lesões de canibalismo podem ser afastados do abate para recuperação; e

III – quando apresentem outras lesões ou afecções não provenientes de canibalismo devem ser separados para melhor avaliação e destino.

§ 2º - Na inspeção ante mortem de quelônios devem ser observados os seguintes critérios:

I – os aspectos sanitários e nutricionais no casco;

II – a inspeção visual e tátil da carapaça, plastrão, pontes, narinas, olhos, pele e garras; e

III – a presença de secreções leitosas ou purulentas nas narinas, edema generalizado dos membros, feridas e abrasões na pele, presença de ectoparasitas, letargia e dificuldade de movimentação, não retração dos apêndices quando manipulados, conjuntivites infecciosas, cerato-conjuntivites, ceratites, exoftalmia ou outras doenças e afecções, devendo ser abatidos em separado.

§3º – A inspeção ante mortem de anfíbios se aplica às rãs.

I – na inspeção ante mortem, as rãs devem apresentar postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante; e

II – os animais que apresentem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas naturais ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções, devem ser abatidos em separado.

**Art. 109º** – A inspeção de pescado abrange os procedimentos de depuração, insensibilização, sangria, abate e transporte de peixes de cultivo, realizados em propriedade rural, fazenda de cultivo ou equivalente, considerando os preceitos de bem-estar animal e risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais



espécies animais de abate, definidos no presente Regulamento e em normas complementares.

**Art. 110º** - O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

## SUBSEÇÃO II INSPEÇÃO POST MORTEM ASPECTOS GERAIS

**Art. 111º** - A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

**Art. 112º** - Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

**Art. 113º** - Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela Inspeção e julgados após exame completo.

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

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

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

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

**Art. 114º** - As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

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

**Art. 115º** - O Serviço de Inspeção nos estabelecimentos de abate deve disponibilizar aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que



constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§1º - Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias acusando o recebimento para arquivo na Inspeção local.

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

**Art. 116º** - É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

**Art. 117º** - Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitada as particularidades de cada espécie.

**Art. 118º** - Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria. A insensibilização deverá ser por método mecânico, elétrico ou outros aprovados pela Inspeção.

§ 1º - Entende-se por método mecânico:

a) Percussivo Penetrativo: Pistola com dardo cativo.

A pistola deve ser posicionada de modo a assegurar que o dardo penetre no córtex cerebral, através da região frontal. Os animais não serão colocados no recinto de insensibilização se o operador responsável pelo atordoamento não puder proceder a essa ação imediatamente após a introdução do animal nesse recinto; não se deve proceder a imobilização da cabeça do animal até que o magarefe possa efetuar a insensibilização.

b) Percussivo não penetrativo: Este processo só é permitido se for utilizada a pistola que provoque um golpe no crânio. O equipamento deve ser posicionado na cabeça, A pistola deve ser posicionada de modo a assegurar que o dardo penetre no córtex cerebral, através da região frontal.

§ 2º - Entende-se por método elétrico:

a) Eletronarcose:

I - Os eletrodos devem ser colocados de modo a permitir que a corrente elétrica atravessasse o cérebro. Os eletrodos devem ter um firme contato com a pele e, caso necessário, devem ser adotadas medidas que garantam um bom contato dos mesmos com a pele, tais como molhar a região e eliminar o excesso de pelos.

II - O equipamento deverá possuir um dispositivo de segurança que o controle, a fim de garantir a indução e a manutenção dos animais em estado de inconsciência até a operação de sangria.

III - O equipamento deverá dispor de um dispositivo sonoro ou visual que indique o período de tempo de sua aplicação;



IV - O equipamento deverá dispor de um dispositivo de segurança, posicionado de modo visível, indicando a tensão e a intensidade da corrente, para o seu controle, a fim de garantir a indução e a manutenção dos animais em estado de inconsciência;

V - O equipamento deverá dispor de sensores para verificação da resistência, a corrente elétrica que o corpo do animal oferece, a fim de garantir que a voltagem e a amperagem empregadas na insensibilização sejam proporcionais ao porte do animal, evitando lesões e sofrimento inútil.

VI - Caso seja utilizado equipamento de imersão de aves em grupo, deve ser mantida uma tensão suficiente para produzir uma intensidade de corrente eficaz para garantir a insensibilização das aves;

VII - Medidas apropriadas devem ser tomadas a fim de assegurar uma passagem satisfatória da corrente elétrica, mediante um bom contato, conseguido, molhando-se as patas das aves e os ganchos de suspensão.

**Art. 119º** - O sacrifício de animais de açougue deverá ser feito por sangria, efetuada através de incisão dos grandes vasos do pescoço, permitindo-se, nos casos dos suínos, a punção direta no coração, não permitida a utilização de processo que não provoque a efusão de sangue.

**Art. 120º** - A sangria deverá ser feita, sempre, com o animal pendurado pelos membros traseiros.

Parágrafo único - Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo de 3 minutos por animal.

§1º Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o Serviço de Inspeção determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

**Art. 121º** - Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, conforme normas complementares.

**Art. 122º**- As eviscerações torácica e abdominal deverão ser feitas o mais rápido possível na presença da Inspeção, mantendo perfeita identificação das vísceras com a carcaça, até a liberação de todas as peças.

§1º - Antes da evisceração, deverão ser retirados: a pele, os pelos ou as penas dos animais abatidos, através de fluxos e métodos aprovados pela Inspeção.

§ 2º - a cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie. É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

§ 3º - A evisceração não deve ser retardada.

§ 4º - Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas a critério da Inspeção, de acordo com o disposto em normas complementares.



§ 5º - A inspeção deve aplicar as medidas preconizadas neste regulamento, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

§6º - Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo serviço de inspeção.

Parágrafo único – é vedada a realização de operações de toailete antes do término do exame post mortem. E 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. 123º** – A inspeção referida no caput deste artigo deve ser feita na seguinte sequência:

- I – Observação das características de sangria;
- II – exame da cabeça, língua, glândulas salivares e nodos linfáticos correspondentes;
- III – exame da cavidade abdominal, órgãos e nodos linfáticos correspondentes;
- IV – exame da cavidade torácica, órgãos e nodos linfáticos correspondentes;
- V – exame geral da carcaça, serosas e nodos linfáticos acessíveis.

**Art. 124º** – Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesão ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo, devem ser convenientemente assinalados pelos auxiliares de inspeção municipal e diretamente conduzidos ao “Departamento de Inspeção Final”, após exame completo.

Parágrafo único – O inspetor médico veterinário responsável realiza um exame técnico minucioso e determinará o devido destino das peças. Estas poderão ainda ser recolhidas a um “Departamento de Sequestro”, sob custódia da inspeção, a fim de aguardar o cumprimento da destinação.

**Art. 125º**– As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento, por auxiliares de Inspeção.

**Art. 126º** – Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes da Inspeção Veterinária.

**Art. 127º** – Depois de aberta a carcaça ao meio; serão examinados, o externo, costelas, vértebras e a medula espinhal.

§1º - É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

§2º - É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos materiais especificados de risco – MER para encefalopatias espongiiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

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

**Art. 128º** – A pele de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como as peles que eventualmente tenham tido contato com elas,



serão desinfetadas por processos previamente aprovados pelo S.I.M. e sob as vistas da Inspeção Municipal.

**Art. 129º** - Abscessos e lesões supuradas – carcaças, parte de carcaças ou órgãos atingidos de abscessos ou lesões supuradas, devem ser julgados pelos seguintes critérios:

I – quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;

II – carcaças ou parte de carcaças, que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;

III – abscessos ou lesões supuradas, localizados, podem ser removidos e condenados apenas os órgãos e partes atingidas;

IV – serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais como emagrecimento, anemia e icterícia decorrentes de processo purulento.

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

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

**Art. 130º** - Actinomicose e Actinobacilose – Devem ser condenadas as carcaças que apresentarem lesões generalizadas de Actinomicose ou Actinobacilose.

Parágrafo único – Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

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. 131º** - Devem ser condenadas as carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.

§1º - A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, porém sem repercussão no



estado geral da carcaça, deve ser destinada ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção.

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

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

**Art. 132º** - Asfixia – todos os suínos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, serão condenados.

**Art. 133º** - As carcaças de ovinos e caprinos portadores de *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

**Art. 134º** - Brucelose – as carcaças e os órgãos com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem;

§ 1º - Animais que tiverem reagido positivamente a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças, órgãos e vísceras devem ser encaminhados de acordo com a avaliação da Inspeção;

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

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

**Art. 135º** - Caquexia – São condenadas as carcaças em estado de caquexia.

**Art. 136º** - Carbúnculo Hemático – que sejam diagnosticados como portadores de carbúnculo hemático, deverão ter condenação total com destruição inclusive de pelos, chifres, cascos, peles, vísceras, não podendo ser sangrados ou eviscerados.

§ 1º 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. Após a aplicação dos desinfetantes deverá ser feita a lavagem com água corrente e emprego de vapor. O pessoal que manipulou o material infectado, também deverá lavar braços e mãos com uma solução desinfetante e procurar o serviço médico imediatamente.



§ 2º - recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

§ 3º - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculozo deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.

§4º - 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;

**Art. 137º** - Devem ser condenadas as carcaças, órgão e vísceras de animais acometidos de Carbúnculo Sintomático.

**Art. 138º** - Carnes fermentadas (carnes febris) - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º - Também são condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que, em área muito limitada.

§ 2º - A rejeição será também total quando o processo coexista com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal principalmente, quando se tratar de vitelos, suínos e equinos.

§ 3º - Faz-se rejeição parcial quando a alteração é limitada a um grupo muscular e as modificações musculares são pouco acentuadas, com negatividade do exame microscópico direto, destinando-se a carcaça à esterilização pelo calor, após a remoção e condenação das partes atingidas.

§ 4º - Podem ser destinadas à salga, tratamento pelo calor ou condenação total, a critério da Inspeção, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

**Art. 139º** - Serão condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

**Art. 140º** - São consideradas e condenadas as carcaças que representem mau aspecto, congestas, com degenerações, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementícias, sexuais e outros considerados anormais.

**Art. 141º** - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.

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

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



**Art. 142º** - Cirrose hepática - Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso, rigoroso exame do animal no intuito de eliminar a hipótese de doenças infecto contagiosas. São também condenados os fígados com cirrose, decorrente de localização parasitária.

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

**Art. 143º** - Cisticercoses - Serão condenadas as carcaças com infestações intensas de "Cysticercus" (*Cysticercus bovis*).

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

I - dois ou mais cistos localizados, simultaneamente, em pelo menos dois locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos quatro cistos; 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 - Quando forem encontrados 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 na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após a remoção e condenação da área atingida.

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

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

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

**Art. 144º** - Congestão - devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentas ou hemorrágicas, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

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

**Art. 145º** - Contaminação - as carcaças, partes da carcaça e 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 sua remoção, as carcaças, suas partes ou órgãos devem ser destinadas à esterilização pelo calor.

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

§ 4º - No caso de aves e lagomorfos, devem ser condenados os cortes que entrem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.

**Art. 146º** - Contusão – devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.

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

§ 2º - nos casos de contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

**Art. 147º** - Fasciola hepática – As carcaças de animais portadores de fasciolose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único – Quando for 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. 148º** - Edema – devem ser condenadas as carcaças que, no exame “post mortem”, demonstrem edema generalizado.

Parágrafo único – nos casos discretos e localizados, basta que se removam e se condenem edema generalizado.

**Art. 149º** - Esofagostomose – As carcaças de animais portadores de Esofagostomose, sempre que haja caquexia, devem ser condenadas.

Parágrafo único – Os intestinos ou partes de intestinos podem ser aproveitados, desde que os nódulos sejam em pequeno número e/ou possam ser extirpados.

**Art. 150º** - Euritrematose – são condenados os “pâncreas” infestados pelo Euritrema coelomaticum.

**Art. 151º** – Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

**Art. 152º** – Glossites – condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

**Art. 153º** – 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. 154º** – 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. 155º** – Icterícia – 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. 156º** – Ingestão de produtos tóxicos – As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

**Art. 157º** – Lesões renais – devem ser condenados os rins com lesões tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.

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

**Art. 158º** – Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.

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

II – no caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

**Art. 159º** – Magreza – carcaças de animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados ao tratamento condicional pelo calor, bem como seus respectivos órgãos e vísceras.

**Art. 160º** – Miíases – são condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

**Art. 161º** – Mastite – as carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser destinados à esterilização pelo calor, sempre que houver comprometimento sistêmico.



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

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

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

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

**Art. 162º** - Devem ser condenadas as carcaças com infestação intensa por *Sarcocystis* sp.

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

§ 2º - entende-se por infestação leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou órgão, devendo a carcaça ser destinada ao tratamento condicional pelo calor, após a remoção da área atingida.

Parágrafo único – devem ser condenados os órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem, podendo a carcaça ser liberada desde que não haja comprometimento da mesma.

**Art. 163º** - Sarna – as carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo na musculatura, devem ser condenadas.

Parágrafo único – quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser destinada ao consumo, depois da remoção e condenação das partes afetadas.

**Art. 164º** - Devem ser destinadas ao tratamento condicional pelo calor, as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto, desde que não haja evidência de infecção, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

**Art. 165º** - Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) – Nos casos desta afecção, obedecendo-se às seguintes normas:

I – Condenação total quando a lesão atingir metade ou mais do órgão;

II – Liberação nos casos de lesões discretas, após a remoção e condenação das partes atingidas.

**Art. 166º** - Toxinfecção alimentar – Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa causar Toxinfecção alimentar, devem ser condenadas.

§1º - as carcaças com identificação de toxinfecção alimentar são consideradas aquelas que procederem de animais que apresentem:

I – Inflamação aguda da pleura, peritônio, pericárdio e meninges;

II – Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica aguda ou crônica;

III – Metrite;



- IV – Poliartrite;
- V – Flebite umbilical;
- VI – hipertrofia do baço;
- VII – hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e
- VIII – rubefação difusa do couro.

§ 2º - Dependendo das características apresentadas a carcaça poderá ser destinada à esterilização pelo calor.

**Art. 167º** - Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular.

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

**Art. 168º** – Tuberculose – Deverão sofrer condenação total (carcaças e vísceras), os animais portadores de tuberculose nos seguintes casos:

- I – no exame ante mortem o animal apresentar-se febril;
- II – for acompanhada de caquexia;
- III apresentem lesões tuberculosas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;
- IV – apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;
- V – apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
- VI – apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- VII – apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;
- VIII – existir tuberculose generalizada caseosa ou calcificada, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

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

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

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

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



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

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

**Art. 169º** - Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere o presente Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio em temperatura não superior a  $-10^{\circ}\text{C}$  (dez graus Celsius negativos) por 10 dias;

II - salga em salmoura com no mínimo  $24^{\circ}\text{Be}$  (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5kg (três e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias;

III - pelo calor, por meio de:

a) Pasteurização em temperatura de  $76,6^{\circ}\text{C}$  (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) no centro térmico da peça, por no mínimo 30 (trinta) minutos;

b) Fusão pelo calor em temperatura mínima de  $121^{\circ}\text{C}$  (cento e vinte e um graus Celsius);

c) Esterilização pelo calor úmido, com um valor de  $F_0$  igual ou maior que 3 (três) ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos ( $12 \log^{10}$ ) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

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

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

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

### SUBSEÇÃO III

#### INSPEÇÃO POST MORTEM DE AVES E LAGOMORFOS

**Art. 170º** - Na inspeção de aves e lagomorfos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.

**Art. 171º** - As aves que, no exame post mortem, apresentem lesões ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, leucoses, influenza aviária, doença de Newcastle, bronquite infecciosa, hepatite por corpúsculo de inclusão, cólera aviária, Doença de Gumboro, septicemia em geral, aspergilose, candidíase, síndromes hemorrágicas, erisipela, estafilococose, listeriose, doença de Marek, diátese exsudativa e clamidiose devem ser totalmente condenadas.



Parágrafo único - Aves portadoras de laringotraqueíte infecciosa, criptosporidiose, tifoze aviária, pulorose, paratifoze, coccidiose, entero hepatite, histomoníase, espiroquetose, coriza infecciosa, bouba aviária, micoplasmose, sinovite infecciosa quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada, devem ser condenadas.

**Art. 172º** - As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooferite, hepatite, salpingite, síndrome ascética, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgadas com o seguinte critério:

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

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

**Art. 173º** - Nos casos de endo e ectoparasitoses quando não houver repercussão na carcaça, as vísceras ou partes afetadas devem ser condenadas.

**Art. 174º** - Devem ser condenadas totalmente as carcaças e vísceras com lesões provenientes de canibalismo com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça.

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

**Art. 175º** - Devem ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as devido à escaldagem excessiva.

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

**Art. 176º** - Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração e das vísceras.

**Art. 177º** - As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos que, na inspeção post-mortem, apresentem lesões de doença hemorrágica dos coelhos, mixomatose, tuberculose, pseudotuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose devem ser condenadas.

**Art. 178º** - As carcaças de lagomorfos que apresentem lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose podem ter aproveitamento parcial, removendo-se as partes lesadas, desde que não haja comprometimento da carcaça, devem ser condenadas.

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



**SUBSEÇÃO IV  
INSPEÇÃO POST MORTEM DE PESCADO**

**Art. 179º** - Na inspeção de pescado aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem-Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

**Art. 180º** - Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção post mortem de rotina:

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

**Art. 181º** - Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

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

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

**Art. 182º** - No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares.

**Art. 183º** - É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.

**Art. 184º** - Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o Serviço de Inspeção Municipal exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.

**Art. 185º** - Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

- I - peixes:
  - a) Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;



- b) Olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
  - c) Brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
  - d) Abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
  - e) Escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
  - f) Carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
  - g) Vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
  - h) Ânus fechado;
  - i) Odor próprio, característico da espécie.
- a) Gastrópodes:
1. Carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
  2. Odor próprio e suave; e
  3. Devem ser preservados vivos e vigorosos;

**Art. 186º** – As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser estabelecidas em normas complementares.

**Art. 187º** – O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco naquilo que lhes for aplicável.

**Art. 188º** – 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 7,0 (sete inteiros) nos peixes

II – 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 bases 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. 189º** – É vedado a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueiras.

**Art. 190º** – Permite-se o aproveitamento condicional, conforme as normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, do pescado que se apresentar:



I – injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados; ou

II – proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.

**Art. 191º** – Nos estabelecimentos de pescada é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.

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

**Art. 192º** – Nos casos de aproveitamento condicional o pescada deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

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

**Art. 193º** – Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

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

**Art. 194º** – O pescada, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

#### **SUBSEÇÃO V INSPEÇÃO POST MORTEM DE SUÍDEOS**

**Art. 195º** – Na inspeção de suídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

**Art. 196º** – Afecções de pele – as carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas acometidas, desde que a musculatura se apresente normal.



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

**Art. 197º** - Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.

§1º - As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao tratamento condicional pelo 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. 198º** - Devem ser condenadas as carcaças com infestação intensa pelo *Cysticercus celulosae*.

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

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

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

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

II - esterilização pelo calor;

III - salga em salmoura saturada em peças de no máximo 2,5Kg (dois quilos e meia quilograma), por no mínimo 21 (vinte e uma) dias.

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

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

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

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

**Art. 199º** - Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados, quando for comprovado, por meio de testes específicos a presença de forte odor sexual.

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



**Art. 200º** – Erisipela – devem ser abatidos em separado os suínos que apresentem casos agudos, com eritema cutâneo difuso, detectados na inspeção ante mortem.

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

§2º - Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao tratamento condicional pelo calor, após remoção e condenação do órgão ou partes atingidas.

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

**Art. 201º** – As carcaças de suínos que apresentem lesões granulomatosas localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado.

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

**Art. 202º** – Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.

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

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

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

**Art. 203º** – Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento térmico pelo frio, as carcaças acometidas de *Trichinella spirallis*.

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

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

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

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

**Art. 204º** – Todos os suínos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.



**SUBSEÇÃO VI  
INSPEÇÃO POST MORTEM DE OVINOS E CAPRINOS**

**Art. 205º** – Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto neste Decreto na subseção II, aplica-se no que couber;

**Art. 206º** – As carcaças de animais portadores de *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas;

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

**Art. 207º** – As carcaças com infestação intensa pelo *Cysticercus ovis* (Cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§1º - Entende-se por infestação 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. 208º** – 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, caseosa 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 o 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.

**Seção IV  
Funcionamento De Estabelecimento Para Abate E Industrialização Para Médios  
E Grandes Animais**

**Art. 209º** – Estabelecimento de abate e industrialização para médios e grandes animais é o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, industrialização, preparo, conservação, armazenagem e expedição das carnes de bovinos, bubalinos,



suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, e seus derivados sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade de abate.

§1º - O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitados as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

§2º - O tipo de abate referido acima poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

**Art. 210º** - Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

**Art. 211º** - O estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais deve dispor de instalações composta de curral de espera dos animais; box de insensibilização; seção de matança; seção de bucharia e triparia; seção de processamento; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de subprodutos.

§1º - Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a bucharia e triparia poderá ser na seção de matança, o resfriamento e/ou congelamento de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os subprodutos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

§2º - Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências definidas neste regulamento.

**Art. 212º** - Os animais deverão ficar em currais livres de barro por um período determinado pelo inspetor sanitário antes de serem insensibilizados.

**Art. 213º** - Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

**Art. 214º** - Os animais, com exceção dos ovinos, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

**Art. 215º** - Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.



**Art. 216º** – Em todos os locais onde são realizadas as operações deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

**Art. 217º** – A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

**Art. 218º** – Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85°C em abundância para a higienização das mesas.

**Art. 219º** – A sala de matança terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfolagem, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toaletes, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

**Art. 220º** – As operações de sangria, esfolagem e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

**Art. 221º** – No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

**Art. 222º** – Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

**Art. 223º** – O trilho, quando necessário, na sala de abate, terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfolagem, de maneira à assegurar no mínimo uma distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Parágrafo único – Na câmara de resfriamento, o trilho ou os penduradores, terão altura suficiente para não permitir o contato das meias carcaças com o piso.

**Art. 224º** – Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfolagem, serra, evisceração, inspeção, toaletes, carimbagem e lavagem das carcaças, construída em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

**Art. 225º** – As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

**Art. 226º** – A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.



**Art. 227º** - A seção de bucharia e triparia é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, tendo somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.

Parágrafo único - No caso de abate estacionário a seção de bucharia e triparia poderá ser na mesma sala de matança, após a liberação da carcaça pela Inspeção para o resfriamento.

**Art. 228º** - Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.

**Art. 229º** - Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando julgar necessário.

**Art. 230º** - As operações de processamento dos subprodutos não comestíveis e condenados deverão seguir as regulamentações específicas e com controle dos órgãos de Inspeção Sanitária.

Parágrafo único - Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderá ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

### **SUBSEÇÃO I FÁBRICA PARA PRODUTOS CÁRNEOS**

**Art. 231º** - Fábrica de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

**Art. 232º** - Operações é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

**Art. 233º** - Produto cárneo são as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

**Art. 234º** - O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de subprodutos.

Parágrafo único - Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderão ser feitas na seção de expedição e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.



**Art. 235º** – Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros).

**Art. 236º** – A seção de recepção de matérias primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria prima não transite pelo interior de nenhuma seção até chegar a essas dependências.

**Art. 237º** – Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 238º** – A indústria que recebe e usa matéria prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

**Art. 239º** – Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

**Art. 240º** – As indústrias que recebem matéria prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12ºC (doze graus centígrados negativos).

§1º - as câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

§2º - nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.

§3º - Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

**Art. 241º** – Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

**Art. 242º** – O “pé direito” da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60m (dois metros e sessenta centímetros).

**Art. 243º** – A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.

§1º - O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.



§2º - O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadora, embutidora, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.

§ 3º - A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

**Art. 244º** - O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4ºC.

Parágrafo único - quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias primas, as massas poderão aí ser depositadas.

**Art. 245º** - A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo único - A preparação dos envoltórios, lavagem retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenada nesta sala a matéria prima e não sejam executados simultaneamente à desossa a ao processamento.

**Art. 246º** - A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§1º - A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§2º - Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.

§3º - Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

**Art. 247º** - Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

**Art. 248º** - Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

**Art. 249º** - A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.



Parágrafo único – Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria prima proveniente das salas de matança e desossa.

**Art. 250º** – A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas à vapor, mesas inox e exaustores.

**Art. 251º** – Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou tanques de cozimento.

**Art. 252º** – a cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

**Art. 253º** – Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

**Art. 254º** – A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

§1º - A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5ºC.

§2º - Na seção de resfriamento dos produtos prontos, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, serão toleradas prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

**Art. 255º** – Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

**Art. 256º** - O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovado e registrado no serviço de inspeção.

**Art. 257º** – A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

**Art. 258º** – Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.



**Art. 259º** – Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

**Art. 260º** – O estabelecimento que executar o fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15°C (quinze graus centígrados).

Parágrafo único – O fatiamento poderá ser feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

**Art. 261º** – O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

**Art. 262º** – O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

**Art. 263º** – A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento, etc.

Parágrafo único – As operações de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

**Art. 264º** – A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio ambiente.

**Art. 265º** – A lavagem dos equipamentos e outros poderão ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

**Art. 266º** – Para bovinos toma-se como referência a proporção de 100 litros de água por cabeça abatida.

**Art. 267º** – Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos roedores e outras pragas.



## SEÇÃO V

### Funcionamento De Estabelecimento Para Abate E Industrialização De Pequenos Animais

**Art. 268º** – Para fins deste regulamento:

I – No estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, coelhos, rãs, répteis e outros pequenos animais.

§1º - O abate de diferentes espécies, inclusive de médios animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade.

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

II – Estão incluídas nas aves as espécies como: peru, frango, pombo, pato, marreco, ganso, perdiz, chucar, codorna, faisão e outras aves.

III – Entende-se como carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

IV – Entende-se como carcaça o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.

V – Entende-se por corte a parte ou fração da carcaça com limites previamente especificados pelo Serviço de Inspeção Municipal, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações.

VI – Entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.

VII – Entende-se como miúdos as vísceras comestíveis, o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido.

VIII – Entende-se por pré-resfriamento o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada ou passagem por túnel de resfriamento, obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos.

IX – Entende-se por resfriamento o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0ºC (zero grau centígrado) a 4ºC (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1ºC (um grau centígrado) medido na intimidade dos mesmos.

X – Entende-se por congelamento o processo de congelamento e manutenção a uma temperatura não maior que -12ºC, dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2ºC (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos.

XI – Entende-se por temperado o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção



Municipal, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento).

**Art. 269º** - Não será autorizado o funcionamento ou construção de estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais quando localizado nas proximidades de outros estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar a qualidade dos produtos destinados à alimentação humana, que são processados nesses estabelecimentos de abate.

**Art. 270º** - Os equipamentos fixos, tais como, escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques e outros, deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando-se em afastamento mínimo de 60 cm (sessenta centímetros) das paredes e 20 cm (vinte centímetros) do piso, com exceção da trilhagem aérea que deverá guardar a distância mínima de 30 cm (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

**Art. 271º** - O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deve dispor de instalações composta de seção de recepção, seção de sangria, seção de escaldagem e depenagem, seção de evisceração, seção de depósito, seção de expedição, seção de subprodutos.

Parágrafo único - Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a sangria poderá ser realizada na seção de escaldagem e depenagem, o depósito de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os subprodutos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

**Art. 272º** - A recepção das aves será em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

Parágrafo único - A critério do serviço de inspeção, essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

**Art. 273º** - Os contentores e/ou estrados, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte das aves.

**Art. 274º** - A sangria pode ser realizada em “túnel de sangria”, com as aves contidas pelos pés. Apoiados em trilhagem aérea, ou sangria em funil.

**Art. 275º** - O sangue deverá recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada “calha de sangria”.

**Art. 276º** - A seção de sangria deverá dispor obrigatoriamente de lavatórios acionados a pedal ou outros mecanismos que impeçam o uso direto das mãos.



**Art. 277º** – A escaldagem e depenagem poderão ser realizadas em instalações comuns às duas atividades, separadas através de paredes das demais áreas operacionais, podendo ser na mesma área de sangria, desde que esta operação não interfira nas outras atividades.

**Art. 278º** – O ambiente de escaldagem e depenagem deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente de escaldagem e da impureza em suspensão, recomendando-se o emprego de “lanternins”, coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente, podendo ser dispensado de forro nesta dependência.

**Art. 279º** – A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

**Art. 280º** – Serão condenadas, total ou parcialmente, as aves quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas carcaças ou parte de carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

**Art. 281º** – Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, a água de escaldagem deverá ser renovada a cada hora (1,5 litros por ave) e em seu volume total a cada turno de trabalho ou à juízo da Inspeção Municipal.

**Art. 282º** – A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

**Art. 283º** – Não será permitido o acúmulo de penas no piso devendo, para tanto, haver o recolhimento contínuo das mesmas para o exterior da dependência.

**Art. 284º** – Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalações próprias, isolada da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a “toalete final” das carcaças.

Parágrafo único – Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação e armazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

**Art. 285º** – Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja levada, inclusive os pés, sendo que os chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.



**Art. 286º** – A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

**Art. 287º** – As operações de evisceração deverão, ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

**Art. 288º** – A trilhagem aérea, quando houver, será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em águas residuais.

**Art. 289º** – As etapas de evisceração compreendem:

- A – cortes da pele do pescoço e traqueia;
- B – extração de cloaca;
- C – abertura do abdômen;
- D – eventração (exposição das vísceras);
- E – inspeção sanitária;
- F – retirada das vísceras;
- G – extração dos pulmões;
- H – “toailete” (retirada do papo, esôfago, traqueia, etc.);
- I – lavagem final (externa e internamente);

**Art. 290º** – Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção “post-mortem”.

**Art. 291º** – A calha de evisceração, quando houver, deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência e dispor de pontos d’água (torneiras) localizados em suas bordas.

**Art. 292º** – As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

Parágrafo único – no caso de mesa de evisceração serão depositadas em bombonas próprias.

**Art. 293º** – As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e o seu conteúdo imediatamente retirado, e logo após, essas moelas serão acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

**Art. 294º** – Todas as partes comestíveis (coração, fígado, moela, pés e cabeça), quando retirados na evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados em resfriadores contínuos por imersão obedecendo ao princípio de renovação de água contracorrente e a temperatura máxima de 4ºC, ou



em pré-resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo, desde que atendida a determinação de renovação da água.

**Art. 295º** - A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

**Art. 296º** - Os pulmões serão obrigatoriamente retirados e depositados junto com as vísceras não – comestíveis.

**Art. 297º** - Após a evisceração as carcaças devem receber uma lavagem final por aspersão, de modo que as superfícies internas e externas sejam limpas eficazmente.

**Art. 298º** - Não será permitida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão, quando contenham no seu interior água residual de lavagem por aspersão e/ou qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas.

**Art. 299º** - O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:

1 – a coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da Inspeção, desde que sejam observados todos os princípios básicos de higiene recomendados.

2 – o produto seja resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4°C ou inferior e seja armazenado e transportado sob refrigeração (0°C) e destinado exclusivamente para pasteurização.

**Art. 300º** - O pré-resfriamento é opcional e poderá ser efetuado através de:

- a) Aspersão de água gelada;
- b) Imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;
- c) Resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);
- d) Imersão em tanque com água gelada;
- e) Outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 301º** - A renovação de água durante os trabalhos, nos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos, deverá ser constante, na proporção mínima de 1,5L (um litro e meio) por ave.

**Art. 302º** - No sistema de pré-resfriamento por aspersão a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade da Portaria 36/90 do Ministério da Saúde.

**Art. 303º** - A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4°C.



**Art. 304º** - A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5 ppm de cloro livre; no entanto será obrigatoriamente clorada, devendo apresentar cloro residual livre entre 0,5 à 1 ppm.

**Art. 305º** - A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema de pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16ºC e 4ºC, respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças, no primeiro, de 30 minutos (trinta).

**Art. 306º** - Cada tanque do sistema de pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado no final de cada período de trabalho (quatro horas) ou, quando se fizer necessário, a juízo da Inspeção.

**Art. 307º** - A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deverá ser igual ou inferior a 7ºC, tolerando-se a temperatura de 10ºC para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

**Art. 308º** - Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores, por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4ºC e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.

**Art. 309º** - Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), deverá o mesmo ser previamente filtrado.

**Art. 310º** - O gotejamento é destinado ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

**Art. 311º** - Ao final da fase de gotejamento a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8% de seu peso.

**Art. 312º** - O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.

Parágrafo único - Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escoamento da água excedente nas carcaças de aves decorrentes da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 313º** - As mesas para embalagem de carcaças serão de material liso, lavável, impermeável e resistente, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.



**Art. 314º** - Os miúdos e/ou partes de carcaças, sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo obrigatoriamente a cabeça embalada individualmente.

**Art. 315º** - Uma vez embaladas primariamente, o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias será feito em continentes novos e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ser feita na seção de embalagem primária.

Parágrafo único - Poderá ser permitida, para fins de acondicionamento e/ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização.

**Art. 316º** - Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves podem fazer essa etapa na mesma seção de evisceração e embalagem primária, desde que com temperatura ambiente não superior a 15°C (quinze graus Celsius) e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de evisceração, embalagem e classificação.

Parágrafo único - A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7°C.

**Art. 317º** - O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deverá dispor de um sistema de resfriamento para resfriar e manter resfriado todos os animais abatidos até sua comercialização.

Parágrafo único - O sistema adotado deverá ser proporcional a capacidade de abate e produção.

**Art. 318º** - As carcaças depositadas no sistema de resfriamento deverão apresentar temperatura de no máximo 5°C (cinco graus centígrados).

**Art. 319º** - As carcaças congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12°C (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2°C (dois graus centígrados).

**Art. 320º** - a seção de expedição terá as seguintes características:

I - área dimensionada unicamente para pesagem quando for o caso e acesso ao transporte;

II - totalmente isolada do meio ambiente através de paredes dispendo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (porta) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha.

**Art. 321º** - Os subprodutos não comestíveis serão armazenados em sala própria para que sejam retirados periodicamente.

**Art. 322º** - O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável preferentemente no próprio estabelecimento.



Parágrafo único – O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em seção a parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização.

**Art. 323º** – A “casa de caldeira”, quando necessária, será construída afastada 3m (três metros) de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.

**Art. 324º** – Quando necessárias, as instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais vivos e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento, em área que não traga prejuízo de ordem higiênico sanitária.

**Art. 325º** – O consumo médio de água em matadouros avícolas poderá ser calculado tomando-se por base o de 30L (trinta litros) por ave abatida, incluindo-se aí o consumo de todas as seções do matadouro, permitindo-se volume médio de consumo inferior, desde que preservados os requisitos tecnológicos e higiênico-sanitários previstos no presente Regulamento, mediante aprovação prévia da Inspeção.

Parágrafo único – Deverá ser instalado mecanismo de dosagem de cloro da água de abastecimento industrial caso a água não tenha potabilidade comprovada.

## SEÇÃO VI

### Estabelecimento De Abate E Industrialização De Pescado

**Art. 326º** – Estabelecimento de abate e Industrialização de Pescado é o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispendo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

**Art. 327º** – São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único – Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado.

I – esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao SIM.

**Art. 328º** – Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, abrangem, entre outros:

- I – origem das matérias primas;
- II – análises sensoriais;
- III – indicadores de frescor;
- IV – histamina, nas espécies formadoras;
- V – outras análises físico-químicas ou microbiológicas;
- VI – aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
- VII – biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;



- VIII – parasitos;
- IX – espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae e Canthigasteridae; e,
- X – espécies causadoras de distúrbios gastrintestinais, como Ruvettus pretiosus e Lepdocybium flavobrunneum.

**Art. 329º** – Os produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado, de acordo com o processamento, compreendem:

- I – produtos frescos;
- II – produtos resfriados;
- III – produtos congelados;
- IV – produtos descongelados;
- V – Carne Mecanicamente Separada de pescado;
- VI – Surimi;
- VII – produtos a base de surimi;
- VIII – produtos de pescado empanados;
- IX – produtos de pescado em conserva;
- X – produtos de pescado em semiconserva;
- XI – patê ou pasta de pescado;
- XII – produtos de pescado embutidos;
- XIII – produtos de pescado secos e curados;
- XIV – produtos de pescado liofilizados;
- XV – gelatina de pescado;

Parágrafo único – É permitido o preparo de outros tipos de produtos, derivados e compostos de pescado, desde que aprovados pelo SIM.

**Art. 330º** – Produtos frescos são aqueles obtidos de pescado fresco, não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único – Entende-se por preparados aqueles produtos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

**Art. 331º** – Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.

§1º - Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.

§2º - Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

**Art. 332º** – Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§1º - O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).



§2º- As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§3º - É permitida a utilização do congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

**Art. 333º** - Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único - Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado.

I - o rótulo dos produtos previstos neste parágrafo deve 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. 334º** - Carne Mecanicamente Separada de Pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

**Art. 335º** - Surimi é o produto congelado obtido a partir da Carne Mecanicamente Separada de pescado, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, adicionada de aditivos.

**Art. 336º** - Produtos a base de surimi são aqueles produtos congelados elaborados com surimi, adicionados de ingredientes e aditivos.

**Art. 337º** - Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado, seus produtos ou ambos, adicionados de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura apropriada que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

**Art. 338º** - Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

**Art. 339º** - Produto de pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes



hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

**Art. 340º** – Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não e dessecados ou não.

**Art. 341º** – Produtos Curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivos.

Parágrafo único – O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

**Art. 342º** – Os Produtos Secos ou Desidratados de pescado compreendem, entre outros:

I – Pescado Seco ou Desidratado por processo natural; e,

II – Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial.

§1º - Pescado Seco ou Desidratado por processo natural é o obtido pela dessecação do pescado, adicionado ou não de aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.

§2º - Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial é o produto pela dessecação profunda do pescado, em equipamento específico, adicionado ou não de aditivos.

I – Pescado Liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, adicionado ou não de aditivos.

a) O processo de liofilização é realizado em temperatura baixa e sob vácuo, com a eliminação de água e substâncias voláteis.

**Art. 343º** – Gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como bexiga natatória, ossos, peles e cartilagens.

**Art. 344º** - Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

**Art. 345º** – Tanques de depuração deverão ser revestidos com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Parágrafo único – Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

**Art. 346º** – A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros.



Parágrafo único – Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

**Art. 347º** – A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

**Art. 348º** – Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com um ponto de água a cada m<sup>2</sup> de mesa.

§1º - A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

§2º - A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

**Art. 349º** – Deverá dispor de instalações ou equipamentos à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

**Art. 350º** – Quando houver, a seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento.

Parágrafo único – A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

**Art. 351º** – As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária e o acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

Parágrafo único – Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte as embalagens secundárias poderão permanecer na seção de expedição, desde que tenha espaço para tal.

**Art. 352º** – Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

**Art. 353º** – O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

**Art. 354º** – As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo a normas, tais como:



- a) As portas terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros);
- b) As portas serão sempre metálicas ou de chapas metálicas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;
- c) Possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;
- d) Possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produto.

**Art. 355º** – A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

Parágrafo único – quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

**Art. 356º** – No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pesado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre -0,5°C e -2,0°C (entre meio graus Celsius negativos a 2 graus Celsius negativos).

**Art. 357º** – Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18°C à -20°C (dezoito à vinte graus Celsius negativos) no menor período possível.

§1º - Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

§2º - Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros).

§3º - Será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:

- a) O freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;
- b) Os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

**Art. 358º** – A câmara de estocagem de congelados deve ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, as paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura, a iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços, as portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros).

§1º - Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

§2º - Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingido -18°C a -20°C (dezoito a vinte graus



Celsius negativos) no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à -18°C (dezoito graus Celsius negativos) até a sua expedição.

§3º - Será admitida a estocagem em freezers.

**Art. 359º** - A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens máster, de produtos previamente congelados.

§1º - Esta sala possuirá as seguintes características:

a) Pé direito mínimo de 2,70m (dois metros e setenta centímetros).

b) Sistema que permita que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;

c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a sua climatização e caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário ou outro mecanismo aprovado pela inspeção.

d) Ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria prima, de maneira que o produto congelado aos sair das câmaras com destino à sala de fracionamento não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens.

e) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara ou na seção de expedição, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

§2º - Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte o fracionamento de embalagens máster poderá ocorrer na seção de evisceração e filetagem, desde que tenha espaço e equipada para tal e realizado em momentos diferentes.

**Art. 360º** - Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização e disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

**Art. 361º** - A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

**Art. 362º** - O pé direito deverá ter no mínimo 2,60m (dois metros e sessenta centímetros).

**Art. 363º** - As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.



**Art. 364º** – Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

**Art. 365º** – As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

**Art. 366º** – O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

**Art. 367º** – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria e as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

**Art. 368º** – A seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, sendo que quando possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, e neste caso deverá possuir acesso externo para este.

Parágrafo único – Esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

**Art. 369º** – Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.

**Art. 370º** – Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

**Art. 371º** – A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções e terá portas com fechamento automático, possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, podendo ter mesas inox, exaustores etc.

**Art. 372º** – Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira e as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão ser extensas.

**Art. 373º** – A seção de despolpadora deverá ser mantida a temperatura de 10°C (dez graus Celsius) durante as operações.

## CAPÍTULO II



**OVOS E DERIVADOS**  
**Seção I**  
**Classificação de Produtos**

**Art. 374º** – Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

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

**Art. 375º** – Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

**Art. 376º** – Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

**Art. 377º** – Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente.

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

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

**Art. 378º** – Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:

- I – apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II – armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
- III – realizar exame pela ovoscopia;
- IV – classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;

**Art. 379º** – Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com suas características qualitativas.

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

**Art. 380º** – Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I – casca e cutícula de forma normal, lisa, 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, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

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

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

**Art. 381º** - Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

I - ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria "A";

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

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

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

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

**Art. 382º** - Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

**Art. 383º** - É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

I - é proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

**Art. 384º** - Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

**Art. 385º** - Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

**Art. 386º** - Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

## SEÇÃO II

### Funcionamento De Estabelecimento Para Ovos

**Art. 387º** - Estabelecimento para ovos é aquele destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao entreposto já classificados, acondicionados



e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

**Art. 388º** – O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; depósito para material de envase e rotulagem; sala para embalagem secundária, estocagem e expedição; sendo que a lavagem de recipientes, bandejas ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria prima no mesmo momento.

Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

**Art. 389º** – As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

**Art. 390º** – O pé direito mínimo será de 4,0 (quatro) metros, com tolerância de 3,0 m (três) nas recepções abertas e em dependências sob temperatura controlada, quando as operações nelas executadas assim permitirem. Nas câmaras frigoríficas esta altura poderá ser reduzida para até 2,50 (dois e meio metros).

**Art. 391º** – Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

**Art. 392º** – É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção.

**Art. 393º** – O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente a guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

**CAPÍTULO III**  
**Leite e Derivados**  
**SEÇÃO I**  
**Classificação de Produtos**  
**SUBSEÇÃO ÚNICA**  
**Produtos Comestíveis**

**Art. 394º** – Entende-se por “leite”, sem outras especificações, o produto normal fresco, integral, em condições de higiene, de fêmeas bovinas sadias, bem alimentadas e descansadas.

Parágrafo único – Deverá constar a identificação da espécie, quando o leite não for de origem bovina.

**Art. 395º** – Denomina-se “gado leiteiro” todo rebanho explorado com finalidade de produzir leite.



§1º - O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecimentos em legislação específica:

- I – regime de criação;
- II – manejo nutricional;
- III – estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
- IV – controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
- V – qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
- VI – condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
- VII – manejo e higiene da ordenha e demais utensílios utilizados na produção do leite, seja por meio do sistema de ordenha mecânica ou manual;
- VIII – condições de saúde dos ordenadores para realização de suas funções, com comprovação documental;
- IX – exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e,
- X – condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

§2º - É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

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

**Art. 396º** - Considera-se leite normal o produto que apresente:

- I – Caracteres organolépticos normais;
- II – Teor de gordura mínimo de 3,0% (três por cento);
- III – Acidez, em graus Dornic, entre 15 e 20 (quinze e vinte);
- IV – Densidade a 15°C (quinze graus Centígrados), entre 1,028 (um e vinte e oito milésimos) e 1,033 (um e trinta e três milésimos);
- V – Lactose – mínima de 4,3% (quatro e três décimos por cento);
- VI – Extrato seco desengordurado – mínimo de 8,4% (oito e cinco décimos por cento);
- VII – Extrato seco total – mínimo de 11,4% (onze e cinco décimos por cento);
- VIII – Índice crioscópico – mínimo de -0,533°C (quinhentos e trinta e três centésimos de graus Centígrados negativos);
- IX – Índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte graus centígrados) não inferior a 37ºZeiss (trinta e sete graus Zeiss);
- X – Teor de proteína total – mínimo de 2,9% (três por cento).

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



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

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

§ 4º - Revele presença de colostro ou apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

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

**Art. 397º** - A composição média do leite das espécies caprinas, ovinas e outras, bem como as condições de sua obtenção, serão determinadas quando houver produção intensiva desse produto, a nível municipal.

**Art. 398º** - O Serviço de Inspeção Municipal colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

**Art. 399º** - É obrigatória a obtenção do leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha mecânica ou manual, conservação e transporte.

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

**Art. 400º** - Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite, para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

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

**Art. 401º** - É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

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

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 submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI - receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

**Art. 402º** - A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.



§1º - para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

**Art. 403º** - Entende-se por “leite de retenção” o produto de ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

**Art. 404º** - Entende-se por “coloostro” o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que os caracterizem.

**Art. 405º** - Entende-se por “leite pasteurizado” aquele que passou por o tratamento térmico com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§1º - São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite à temperatura entre 62ºC e 65ºC (sessenta e dois e sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria;

II - Pasteurização rápida ou de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar à temperatura entre 72ºC e 75ºC (setenta e dois e setenta e cinco graus centígrados) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§2º - Imediatamente após a pasteurização, o leite será refrigerado entre 2ºC e 4ºC (dois e quatro graus centígrados).

§3º - Só se permite a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático, de termo regulador, de registradores de temperatura e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação.

§4º - É proibida a repasteurização do leite.

§5º - Será considerado pasteurizado o leite que em laboratório acusar a ausência da enzima fosfatase e a presença da enzima peroxidase.

**Art. 406º** - A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

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

II - temperatura;

III - teste do álcool/alizarol;

IV - acidez titulável;

V - densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius);

VI - teor de gordura;

VII - teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;

VIII - índice crioscópico;

IX - pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;

X - pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e



XI – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único – Quando a matéria-prima for proveniente de Usina de Beneficiamento ou de Fábrica de Laticínios, deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.

**Art. 407º** – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

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

**Art. 408º** – A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

**Art. 409º** – O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal:

I – pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II – beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.

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

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

**Art. 410º** – Entende-se por “filtração” a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

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

**Art. 411º** – Entende-se por “clarificação” a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

**Art. 412º** – Entende-se por “termização” (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.



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

§ 2º - O leite termizado deve:

I – ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e

II – manter as reações enzimáticas do leite cru.

**Art. 413º** – Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150 °C (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 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 Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo de temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

**Art. 414º** – São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

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

II – conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da Pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

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

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

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

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

**Art. 415º** – O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semiautomático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

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

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

**Art. 416º** – O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.



**Art. 417º** – É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

**Art. 418º** – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

**Art. 419º** – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

**Art. 420º** – Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

**Art. 421º** – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

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

**Art. 422º** – Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

## SEÇÃO II

### Estabelecimento Para Leite E Derivados

**Art. 423º** – Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, dispondo de:

I – Granja Leiteira:

a) Instalações e equipamentos apropriados para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais;

b) Dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;

c) Dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis e em caso de agroindústria rural de pequeno porte, pode ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;

d) Refrigerador a placas, tubular ou equivalente, para refrigeração rápida do leite, sendo permitido, entre outros, o uso de tanque de expansão, ou similares;

e) Equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;



Parágrafo único – O protocolo para realização dos testes será estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção;

f) O envase do leite pode ser automático, semiautomático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;

g) Câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;

h) Laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

- Pistola para álcool alizarol;
- Acidímetro Dornic;
- Termo lacto densímetro;
- Termômetro.

i) As análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

II – Usina de Beneficiamento:

a) Dependência para recepção de matéria prima;

b) Dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;

c) Refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite sendo permitido, entre outros, o tanque de expansão ou similares;

d) Equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;

Parágrafo único – o protocolo para realização dos testes será estabelecido caso a caso pelo SIM, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo Serviço de Inspeção.

e) O envase do leite pode ser automático, semiautomático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;

f) Câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;

g) Laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

- Pistola para álcool alizarol;
- Acidímetro Dornic;
- Termo lacto densímetro;
- Termômetro.

h) As análises microbiológicas e físico químicas de autocontrole do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo Serviço de Inspeção.

III – Fábrica de Laticínios:

a) Dependência para recepção de matéria prima;

b) Dependências para manipulação e fabricação, podendo ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis;

c) Refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite, incluído o uso de tanque de expansão, ou similar, nos casos em que a refrigeração seja necessária;

d) Equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;



e) Câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados;

f) Dependência para embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição;

g) Laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

- Pistola para álcool alizarol;
- Acidímetro Dornic;
- Termo lacto densímetro;
- Termômetro;

h) As análises microbiológicas e físico químicas de autocontrole dos derivados do leite serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de Inspeção;

IV – Queijarias:

a) Instalações isoladas fisicamente do local de ordenha, quando a instalação da empresa for instalada no mesmo espaço físico rural;

b) O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve ser registrado, independente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo a residência.

c) Dependência para fabricação de queijo;

d) Dependência para estocagem e expedição do produto até o Entrepasto de Laticínios quando não houver estrutura para maturação e estocagem na própria queijaria;

e) Para as queijarias não relacionadas à Entrepastos:

- Local na dependência e equipamentos adequados para as operações de toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem dos queijos;
- Câmaras frigoríficas, quando necessárias, para a maturação e estocagem de queijos, com instrumentos de controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos;

f) Quando a queijaria trabalhar com leite cru, será necessário laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

- Acidímetro Dornic;
- Termômetro.

g) Realizar análises anuais, microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do queijo em laboratórios credenciados pelo Serviço de Inspeção.

**Art. 424º** – Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, incluindo soro de leite, leite e permeado, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§1º - Para fins de rastreabilidade da origem do leite, as pessoas físicas ou jurídicas não relacionadas que transportam leite cru refrigerado, devem estar



cadastradas pelo estabelecimento receptor, o qual será responsável pelos registros auditáveis necessários, de acordo com as orientações do SIM.

§2º - Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme normas complementares, em sistema de informação adotado pelo SIM.

**Art. 425º** - É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;

III - leite pasteurizado;

IV - leite submetido ao processo de ultra alta temperatura - UAT ou UHT;

V - leite esterilizado;

VI - leite reconstituído.

§1º - São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput.

**Art. 426º** - A inspeção de leite e derivados lácteos, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

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

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

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

IV - dos programas de autocontrole implantados.

§1º - Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

**Art. 427º** - Após a captação do leite cru na propriedade rural é proibido qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados no Serviço de Inspeção.

**Art. 428º** - Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

**Art. 429º** - A análise das amostras de leite colhida nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

I - contagem de células somáticas (CCS);

II - contagem bacteriana total (CBT);

III - composição centesimal;

IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

V - outras que venham a ser determinadas em normas complementares.



Parágrafo único – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo SIM, para a colheita de amostras.

**Art. 430º** – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

I – provenha de propriedade interditada por setor competente da Secretaria de Agricultura e/ou Serviço de Defesa Estadual – INDEA-MT;

II – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;

III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV – revele presença de colostro; ou

V – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

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

**Art. 431º** – Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados submetidos à inspeção oficial.

**Art. 432º** – Leite fluido a granel de uso industrial é o leite refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), pasteurização e padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

**Art. 433º** – Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, pasteurizado pelos processos previstos no presente Regulamento.

**Art. 434º** – Leite UAT (Ultra Alta Temperatura) ou UHT é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido no presente Regulamento.

**Art. 435º** – Leite esterilizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido no presente Regulamento.

**Art. 436º** – Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, adicionado ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e tratamento térmico previsto no presente Regulamento.



**Art. 437º** - Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento e demais legislações específicas.

Parágrafo único - As particularidades de produção, identidade e qualidade dos leites e derivados das diferentes espécies devem atender normas específicas.

**Art. 438º** - Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:

I - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;

II - contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;

III - apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;

IV - não atenda aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;

V - for proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou

VI - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo único - O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento, sem prejuízo da legislação ambiental.

**Art. 439º** - Considera-se impróprio para o consumo humano direto o leite beneficiado que:

I - apresente características sensoriais anormais;

II - não atenda aos padrões físicos químicos definidos em normas complementares;

III - esteja fraudado; ou

IV - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do DIPOA ou seu equivalente do SUASA nos estados, Distrito Federal e Município.

**Art. 440º** - Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos; e

III - misturas lácteas.

**Art. 441º** - Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único - Para os fins deste Decreto, leites modificados, fluído ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

**Art. 442º** - Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem



mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

**Art. 443º** - Para os fins deste Decreto, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.

**Art. 444º** - É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

**Art. 445º** - Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

§1º - Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

**Art. 446º** - Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo SIM podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos em normatizações dos produtos finais.

**Art. 447º** - Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.

I - a matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

**Art. 448º** - Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

**Art. 449º** - Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, de todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§1º - Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.



§2º - Queijo maturado é o queijo que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§3º - A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e proteína de origem não láctea.

§4º - O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos ou manual e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§5º - Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos produzidos a partir de leite cru.

§6º - Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

I – os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e o controle do período de maturação.

§7º - Deve atender às normas complementares.

**Art. 450º** – O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Parágrafo único – para os queijos com indicação geográfica, o local de maturação deverá estar localizado dentro da zona delimitada de produção.

**Art. 451º**– Queijo Industrial de Manteiga ou Queijo do Sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e adicionada de manteiga de garrafa.

**Art. 452º** – Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

**Art. 453º** – O queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada pelo período mínimo de 20 (vinte) dias.

**Art. 454º** – Ricota Fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume.



**Art. 455º** – Ricota Defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, submetido à secagem e defumação.

**Art. 456º** – Queijo Prato é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, dessorada, prensada, salgada e maturada.

**Art. 457º** – Queijo tipo Provolone é o tipo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada e não prensada.

**Art. 458º** – Queijo Industrial Regional do Norte ou Queijo Tropical é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada, salgada.

**Art. 459º** – Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas.

**Art. 460º** – Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único – Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

**Art. 461º** – São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

**Art. 462º** – Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por processos tecnológicos específicos.

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

§2º - Considera-se produto lácteo desidratado o leite em pó, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

**Art. 463º** – Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria prima utilizada deve atender as condições previstas no presente Regulamento e em normas complementares.



**Art. 464º** - Leite Concentrado é o produto resultante da desidratação parcial do leite fluido ou obtido mediante outro processo tecnológico aprovado pelo SIM, de uso exclusivamente industrial.

**Art. 465º** - Leite Condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite adicionado de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

**Art. 466º** - Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do leite, mediante processo tecnológico específico.

**Art. 467º** - O leite em pó deve atender às seguintes especificações:

I - ser fabricado com matéria prima que satisfaça às exigências do presente Regulamento e normas Complementares;

II - apresentar composição de forma que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda;

III - não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes; e,

IV - ser envasado em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação.

Parágrafo único- Quando necessário, pode ser realizado o tratamento do leite em pó por injeção de gás inerte, aprovado pelo SIM.

**Art. 468º** - Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

**Art. 469º** - Leite Aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada com leite e os seguintes ingredientes, de forma isolada ou combinada: cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente adicionados de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração e que apresente a proporção mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

**Art. 470º** - Doce de Leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por concentração, pela ação do calor, do leite reconstituído adicionado de sacarose, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

**Art. 471º** - Requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulações ácidas ou enzimáticas, ou ambas, do leite pasteurizado, opcionalmente adicionado de creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação.



**Art. 472º** – Bebida Láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

**Art. 473º** – Composto Lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó resultante da mistura de leite ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

**Art. 474º** – Queijo em Pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea do produto.

**Art. 475º** – Queijo Processado ou Fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea do produto.

**Art. 476º** – Massa para Elaborar Queijo Mussarela ou Massa para Elaborar Requeijão são os produtos lácteos intermediários destinados à elaboração de queijo Mussarela ou requeijão. Respectivamente, exclusivos para processamento industrial.

**Art. 477º** – Soro de Leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, caseína e produtos similares.

Parágrafo único – O soro de leite deve conter no mínimo 0,7% (sete décimos por cento) de proteína de origem láctea.

**Art. 478º** – Gordura anidra de leite ou Butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir do creme de leite ou manteiga, pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos específicos.

**Art. 479º** - Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

**Art. 480º** – Lacto albumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

**Art. 481º** – Leitelho é o produto lácteo resultante da batidura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.



**Art. 482º** - Caseinato Alimentício é o produto lácteo obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

**Art. 483º** - Caseína Industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

**Art. 484º** - Produtos Lácteos Proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e do soro proteínas por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

**Art. 485º** - Farinha Láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, e adicionadas ou não de outras substâncias alimentícias.

§1º - O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por técnica apropriada.

§2º - A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

**Art. 486º** - Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura, de acordo com o disposto no presente Regulamento.

#### **CAPÍTULO IV**

#### **Produtos Das Abelhas E Derivados**

#### **SEÇÃO I**

#### **Classificação de Produtos**

**Art. 487º** - A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

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

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

III – dos programas de autocontrole implantados.

**Art. 488º** - As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

**Art. 489º** - Entende-se por Mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes



vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colmeia.

**Art. 490º** – Entende-se por Cera de abelha o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias.

**Art. 491º** – Entende-se por Geleia Real o produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaríngeas e mandibulares) das abelhas operárias, coletado até 72 horas.

**Art. 492º** – Entende-se por Pólen o resultado da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

**Art. 493º** – Entende-se por Própolis o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas, de brotos, flores e exsudados de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para elaboração final do produto.

Parágrafo único – Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Específico, oficialmente adotado.

**Art. 494º** - O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais dispositivos constantes em normas complementares.

**Art. 495º** – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos das abelhas que evidenciem:

I – características sensoriais anormais;

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

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

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

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

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



**Art. 496º** – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:

- I – características sensoriais anormais;
- II – matéria prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;
- III – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou
- IV – microrganismos patogênicos.

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

**Art. 497º**– São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:

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

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

**Art. 498º** – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:

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

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

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

**Art. 499º** – Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.



**Art. 500º** – Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal e conforme normas complementares.

**Art. 501º** – Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizado por órgão competente.

## SEÇÃO II

### Unidade De Extração E Beneficiamento Para Produtos Das Abelhas

**Art. 502º** – O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colmeias de produção.

**Art. 503º** – Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos.

**Art. 504º** – Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto, sendo que nesta seção e em local adequado, dispendo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

**Art. 505º** – Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal.

**Art. 506º** – Ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

**Art. 507º** – Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.

§1º- Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

§2º - As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm

§3º - Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epóxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.



**Art. 508º** - O pé direito deverá ter 3 m (três metros), porém será aceito pé direito a partir de 2,60m (dois metros e sessenta centímetros), desde que tenha boa iluminação e ventilação.

**Art. 509º** - A passagem das sobre caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser feita através de óculo e não por porta comum.

**Art. 510º** - A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

**Art. 511º** - O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

**Art. 512º** - As análises de rotina deverão estar de acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

**Art. 513º** - Para cada extração(safra/produtor) deverá ser retirada uma mostra para realização de análises complementares, segundo regulamento técnico específico para cada produto e outras que venham a ser determinadas em legislação específica, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

## **TÍTULO VII**

### **Do Registro de Produtos, da Embalagem, da Rotulagem e dos Carimbos de Inspeção.**

#### **Capítulo I**

#### **Do Registro de Produtos**

**Art. 514º** - Todo produto de origem animal produzido neste município deve ser registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal vinculado ao Serviço de Inspeção Municipal.

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

**Art. 515º** - No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes com discriminação dos produtos utilizados;

II - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a higiene e qualidade do produto, e

III - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

**Art. 516º** - Nenhuma modificação no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Departamento de Inspeção.



**Art. 517º** – O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

## **Capítulo II Da Embalagem**

**Art. 518º** – Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

**Art. 519º** – É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do S.I.M.

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

## **Capítulo III Da Rotulagem**

**Art. 520º** – 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, ou qualquer outro meio com vistas à identificação.

**Art. 521º** – Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§1º - As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

**Art. 522º** – 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. 523º** – Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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

**Art. 524º** – 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 – carimbo oficial do S.I.F.
- IV – CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V- marca comercial do produto, quando houver;
- VI – data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VII – lista de ingredientes e aditivos;
- VIII – indicação do número de registro do produto no Serviço de Inspeção;
- IX – identificação do país de origem;
- X – instruções sobre a conservação do produto;
- XI – indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- XII – instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§1º - A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, 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.

**Art. 525º** – 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 à símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir legislação específica.

**Art. 526º** – 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 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 de saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§4º - As marcas que infringem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

**Art. 527º** - Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

**Art. 528º** - 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 S.I.M.

**Art. 529º** - Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do S.I.M., a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

#### **CAPÍTULO IV Dos Carimbos de Inspeção**

**Art. 530º** - O carimbo da inspeção representa a marca oficial do S.I.M. e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 531º** - O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§1º - O carimbo deve conter:

I - a expressão “Serviço de Inspeção Municipal”, na borda superior externa;

II - a palavra “Inspeccionado”, ao centro;

III - o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra “Inspeccionado”, e

IV - as iniciais “S.I.M”, na borda inferior interna.

**Art. 532º** - Os carimbos do S.I.M. devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e



devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único – Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

**Art. 533º** – Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo S.I.M.

**Art. 534º** – Os diferentes modelos de carimbos do S.I.M. a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção do Município devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I – modelo 1:

- a) Dimensões: 7cm x 5 cm (sete centímetros por 5 centímetros);
- b) Forma elíptica no sentido horizontal.
- c) Dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “Inspeccionado”, colocada horizontalmente e “Brasil”, que acompanha a curva superior da elipse, logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais “S.I.M”, acompanhando a curvatura inferior; e
- d) Uso: para carcaça ou quartos de bovídeos, em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II – modelo 2:

- a) Dimensões: 5 cm x3 cm (cinco centímetros por três centímetros);
- b) Forma e dizeres idênticos ao modelo 1; e
- c) Uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III – modelo 3:

- a) Dimensões:
  1. 1 cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados);
  2. 2 cm (dois centímetros) ou 3 cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);
  3. 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10 kg (dez quilogramas);
  4. 5 cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10 Kg (dez quilogramas);
- b) Forma circular;
- c) Dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “Inspeccionado” colocada horizontalmente e “Brasil”, que



acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais "S.I.M." acompanhando a curva inferior; e a expressão Serviço de Inspeção Municipal deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

d) Uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV – modelo 4:

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

b) Forma retangular no sentido horizontal;

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

d) Uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças,

V – modelo 5:

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

b) Forma retangular no sentido horizontal;

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

d) Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

VI – modelo 6:

a) Dimensões:

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

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

b) forma quadrada;

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

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis.

## **TÍTULO VIII** **Infrações e Penalidades**

**Art. 535º** - As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único - incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização: desacato, suborno, ou simples tentativa; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência



dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Higiênico-Sanitária de Produtos de Origem Animal.

**Art. 536º** – Os autos de infração e penalidades serão lavrados pelo Médico Veterinário inspetor do SIM, e a graduação das penalidades correspondentes serão aplicados pelo Diretor do SIM.

**Art. 537º** – Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de Origem Animal:

I – que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.

**Art. 538º** – Nos casos do artigo anterior, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro, será adotado o seguinte critério:

1º - Nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o beneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;

2º - Nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

**Art. 539º** – Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

**I – Adulterações:**

a) Quando os produtos tenham sido elaborados em condições, que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;

c) Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das de composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;

d) Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação e validade.

**II – Fraudes:**



- a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;
- b) Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) Conservação com substâncias proibidas;
- e) Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

### **III - Falsificações:**

- a) Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 540º** – Aos infratores de dispositivos do presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

### **I – Multa de 5 (cinco) U.F.M. (Unidade Fiscal Municipal):**

- a) Aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos;
- b) Aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
- c) Aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
- d) Aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, nos rótulos ou em produtos;
- e) Aos que transportarem e receberem animais com finalidade de abate sem o devido documento Sanitário (GTA – Guia de Trânsito Animal);
- f) Aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e validade;
- g) Aos que infringirem quaisquer outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

### **II – Multa de 10 (dez) U.F.M.:**



- a) Aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal, para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;
- b) Aos que receberem e mantiverem guardados em estabelecimentos registrados, ingredientes, ou matérias primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- c) Aos responsáveis por misturas de matérias primas em porcentagens divergentes das previstas neste Regulamento;
- d) Às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
- e) Aos que adquirirem e manipularem, expuserem à venda ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos não registrados nos Serviços Oficiais de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal.
- f) Às pessoas físicas ou jurídicas que dificultarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício das suas funções;
- g) Aos responsáveis por estabelecimentos de leite ou derivados que não realizarem a lavagem e higienização do vasilhame, de frascos, de carros-tanque e veículos em geral;
- h) Aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;
- i) Aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- j) Aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidores do SIM junto às empresas de transportes para classificação de ovos nos entrepostos;
- k) Aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- l) Aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento, quanto aos documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;
- m) Aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no SIM as transferências de responsabilidades previstas neste Regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador ou locatário sobre essas exigências legais, por ocasião do processamento da venda ou locação;
- n) Aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;
- o) Aos responsáveis pela confecção, impressão, litografia ou gravação de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados, isoladamente ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados ou em processo de registro no SIM;
- p) Aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio municipal sem apresentação do Certificado Sanitário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;



q) Aos que lançarem no consumo produtos de origem animal sem a passagem pelo entreposto respectivo, nos casos exigidos, para serem submetidos a inspeção sanitária;

r) Às firmas responsáveis por estabelecimentos que prepararem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

**III – Multa de 15 (quinze) U.F.M.:**

a) Aos que lançarem mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM ou por órgão Estadual ou Federal competente;

b) Aos responsáveis por estabelecimento de produto de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

c) Aos que expuserem à venda produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse outro;

d) Aos que usarem indevidamente os carimbos de Inspeção Municipal;

e) Aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal;

f) Aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem para o consumo produtos sem rotulagem;

g) Aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem para o comércio municipal produtos não inspecionados pelo SIM.

**IV – Multa de 20 (vinte) U.F.M.:**

a) Aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

b) Aos que aproveitarem matérias primas e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

c) Aos que, embora notificados, e ao seu responsável técnico, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções do úbere, diarreias e corrimentos vaginais;

d) Às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

e) Aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM ou de outros da Secretaria Municipal de Fomento à Agropecuária, Indústria e Comércio no exercício de suas atribuições;

f) Aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional;

g) Aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

h) Aos responsáveis por estabelecimentos que fabricarem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões fixados neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas ou, ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;



i) Aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio municipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no SIM;

j) Às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam registrados em Serviços oficiais de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal;

k) Aos responsáveis por estabelecimento que abaterem animais em desacordo com a legislação vigente, principalmente vacas, tendo-se em mira a defesa da produção animal do município, do Estado e do País.

**Art. 541º** - As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

**Art. 542º** - Toda inadimplência, originária de um processo administrativo; não quitada, será condicionante ou agravante para o registro do estabelecimento junto ao SIM.

**Art. 543º** - As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência, e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

§1º - A ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§2º - A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM, que poderá determinar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio municipal.

§3º - A suspensão da Inspeção Municipal é aplicada pelo Inspetor Médico Veterinário do SIM, à qual está subordinado o estabelecimento; a cassação do registro é alçada do Diretor do SIM.

**Art. 544º** - Para garantir o cumprimento das disposições legais pertinentes à Inspeção Industrial e Higiênico-Sanitária dos Produtos de Origem Animal, as autoridades policiais operarão em estreita colaboração com o SIM, vinculado à Secretaria de Agricultura.

**Art. 545º** - Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

**Art. 546º** - O auto de infração deve ser assinado pelo Médico Veterinário Inspetor do SIM que constatar infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma ou por duas testemunhas.

Parágrafo único - Sempre que o infrator ou as testemunhas se neguem a assinar o auto, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma



das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

**Art. 547º** - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Diretor do SIM para fazer parte do processo administrativo, e a terceira constituirá o arquivo do SIM.

**Art. 548º** - O auto de multa será lavrado, assinado pelo Inspetor Médico Veterinário do SIM e conterá os elementos que deram lugar à infração.

**Art. 549º** - Nos casos em que fique evidenciado não haver ou não ter havido dolo ou má fé, e tratando-se de primeira infração concernente àquela infração, o Diretor do SIM deixará de aplicar a multa, cabendo ao Médico Veterinário que lavrou o auto de infração notificar o infrator e orientá-lo convenientemente.

**Art. 550º** - O infrator uma vez multado terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao Diretor do SIM o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora municipal ou apresentar defesa por escrito cujo texto fará parte do processo administrativo.

Parágrafo único - O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o presente artigo é contado a partir do dia e hora em que o autor (infrator) tenha sido notificado da lavratura do auto de infração.

**Art. 551º** - A apreciação e julgamento do recurso referente ao artigo anterior serão julgados por um Comitê composto pelo Secretário Municipal de Fomento à Agropecuária, Indústria e Comércio, na qualidade de presidente, pelo Diretor do SIM, pelo Diretor da Vigilância Sanitária e pela Assessoria Jurídica do Município.

**Art. 552º** - O envolvimento e/ou a conivência de servidores do SIM em irregularidades passíveis de punição, é regulada pelo que dispõe o Estatuto do Servidor Público.

**Art. 553º** - Os servidores do SIM, ou da Secretaria Municipal de Agricultura com delegação de competência, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione por qualquer forma com produtos de origem animal.

## **TÍTULO IX**

### **Disposições Gerais**

**Art. 554º** - A Secretaria de Agricultura publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal.



**Art. 555º** - Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

**Art. 556º** - A Secretaria de Agricultura editará normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, no prazo de 120 (cento e vinte dias) após a publicação deste Regulamento, de acordo com o Decreto Federal nº5741/2006.

**Art. 557º** - O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§1º - O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Pontal do Araguaia-MT no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§2º - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

**Art. 558º** - Fica instituído o Conselho de Inspeção Sanitária do município de Pontal do Araguaia-MT, com o objetivo de debater, aconselhar, sugerir e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

§1º - No Conselho de Inspeção deverá participar representantes da Secretaria de Agricultura e da Saúde, dos agricultores e dos consumidores e outros de interesse público ligados ao tema.

§2º - A Secretaria de Agricultura deverá publicar as demais normas de instalações e de funcionamento do Conselho de Inspeção no prazo de 90 dias após a publicação deste Regulamento.

**Art. 559º** - A Secretaria de Agricultura terá prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único - Será de responsabilidade da Secretaria de Agricultura e da Secretaria de Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

**Art. 560º** - O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas ou privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.



**Art. 561º** - Estabelecimentos que estejam funcionando com obras concluídas ou funcionando como agroindústrias urbanas ou rurais de pequeno porte e que, em virtude deste Regulamento, queiram passar à jurisdição do SIM, podem enquanto se processa o registro. Em tais casos caberá ao SIM fixar o prazo para adequação.

§1º - Fixado o prazo a que se refere este artigo, os estabelecimentos que não tiverem sido registrados terão seu funcionamento interditado e só poderão retomá-lo depois de legalizada a situação.

§2º - A transgressão do disposto no parágrafo anterior implicará na apreensão de todos os produtos, onde se encontrem desde que tenham sido despachados após a suspensão da Inspeção Municipal sem prejuízo de outras penalidades que couberem.

§3º - Durante o prazo estabelecido para a legalização dos estabelecimentos, os mesmos ficam sujeitos às disposições do presente Regulamento.

**Art. 562º** - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

§ 1º - A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal incluem os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

§2º - Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

- a) Todos as matérias primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação, não precisando descrever a quantidade dos produtos e nem segredos da fabricação;
- b) Princípios Básicos ou Composição Centesimal;
- c) Tecnologia do Produto.

**Art. 563º** - É vedado o comércio de produtos provenientes de estabelecimentos que ainda não estiverem sujeitos à Inspeção Municipal nas áreas onde esta já tenha sido implantada.

**Art. 564º** - Os valores das taxas de registros de estabelecimentos, exames laboratoriais, aprovações de embalagens, rótulos e outras taxas referentes ao Serviço de Inspeção Municipal serão fixados através de Portaria ou Resoluções do órgão competente, devendo ser observado a Lei Complementar Nº 123/2006.

**Art. 565º** - Serão solicitadas às autoridades de Saúde Pública as necessárias medidas visando a uniformidade nos trabalhos de Fiscalização Industrial e Higiênico-Sanitárias estabelecidas neste Regulamento.

**Art. 566º** - Caberão à Polícia Militar, Civil, Promotoria Pública e Secretaria de Saúde dar apoio necessário ao cumprimento deste Regulamento.

Parágrafo único - à Secretaria Municipal de Saúde compete, através do Departamento de Vigilância Sanitária, a fiscalização nos estabelecimentos comerciais



ESTADO DE MATO GROSSO

## Prefeitura Municipal de Pontal do Araguaia

C N P J N° 33.000.670/0001-67

atacadistas, varejistas e similares, a fim de apurar a venda de tais produtos devidamente inspecionados, sendo que, caso existam produtos não inspecionados de origem bovina, estes serão apreendidos e oportunamente recolhidos e incinerados, sem prejuízo às demais sanções, tanto de ordem administrativa quando de origem criminal.

**Art. 567º** – O presente Regulamento poderá ser alterado no todo ou em parte, de acordo com interesse do SIM, ou por conveniência administrativa.

Parágrafo único – ocorrendo a necessidade de se processar a alteração facultada neste artigo, deverá ser observada a preservação do padrão sanitário da matéria prima e dos respectivos produtos.

**Art. 568º** – Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no orçamento do Município de Pontal do Araguaia-MT e será objeto de regulamentação específica.

**Art. 569º** – As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescado e derivados, de leite e derivados, de ovos e ovoprodutos, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Trânsito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

**Art. 570º** – Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos por meio de resoluções e decretos baixados pela Secretaria de Agricultura, depois de debatido e ouvido o Conselho de Inspeção Sanitária.

**Art. 571º** – O Chefe do Poder Executivo Municipal poderá firmar parceria, convênio ou outro instrumento público que entender pertinente para ajustar parceria com outro Município no Estado de Mato Grosso, para que possa ser emitido o SIM na circunscrição do Município do Pontal do Araguaia-MT.

**Art. 572º** - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação ou afixação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal.

Pontal do Araguaia - MT, 06 de Agosto de 2019.

**GERSON ROSA DE MORAES**

Prefeito Municipal