Prefeito

CONTRATADO: JADILSON ALVES DE SOUZA

Presidente do CIDESAT do Complexo Nascentes do Pantanal

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL DO VALE DO GUAPORÉ

EXTRATO DE CONTRATO Nº 010/2024

CONTRATANTE: JOSE MEDRADO DE SOUZA;

CONTRATADO:Consorcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Vale Guaporé (CIDESA);

OBJETO: Opresente contrato tem por finalidade formalizar e disciplinar o relacionamento contratual com vistas à execução da prestação de serviços de horas-máquina fornecidos pelo consórcio CONTRATADO dos trabalhos definidos e especificados na RESOLUÇÃO Nº 007/2021 de 30 de abril de 2021 e suas atualizações RESOLUÇÃO Nº 018/2022 e RESOLUÇÃO Nº 054/2023, assumindo caráter de serviço público.

VALOR: Valor total estimado**: R$ 14.000,00 (**Quatorze mil reais**),** sendo o pagamento feito através de transferência bancaria agencia: 1272-6, na conta: 25.817-2, Banco do Brasil, em nome do CONSÓRCIO, com **R$ 7. 000,00 (**sete mil reais) de entrada para início dos serviços e **R$ 7.000,00 (**sete mil reais), após o término.

Nova Lacerda-MT, 31 de outubro de 2024.

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DO VALE DO RIO CUIABÁ – CIDES-VRC

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 12/2024/CIDESVRC DE 31 DE OUTUBRO DE 2024.

INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN Nº01/2024/CIDESVRC/SIM

“APROVA A INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN Nº01/2024/CIDESVRC/SIM, QUE INSTITUI O REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E HIGIÊNICO-SANITÁRIO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL ATRAVÉS DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DO VALE DO RIO CUIABÁ.”

SILMAR DE SOUZA GONÇALVES, Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Rio Cuiabá – CIDESVRC, no uso das atribuições;

Considerando o Protocolo de Intenções celebrado entre Ministério da Agricultura e Pecuária e o Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Rio Cuiabá, que dispõe sobre adequação e integração ao SISBI-POA;

Considerando a premissa de realizar a execução e/ou coordenação da inspeção e fiscalização de produtos de origem animal via Consórcio;

RESOLVE APROVAR e estabelecer a presente INSTRUÇÃO NORMATIVA aplicável ao S.I.M dos Municípios Consorciados como segue:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Esta Instrução Normativa estabelece as normas que regulam, Serviço de Inspeção Municipal- S.I.M via Consórcio ou dos Municípios consorciados do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Rio Cuiabá – CIDES-VR, sobre fiscalização, inspeção e reinspeção industrial para produtos e subprodutos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

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, comestíveis ou não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

§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, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias primas e produtos de origem animal.

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

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 3°. A inspeção a que se refere o artigo anterior é de exclusiva responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. via Consórcio ou dos Municípios consorciados credenciados, nos estabelecimentos registrados nestes, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal e ao comércio entre os municípios consorciados até a adesão do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio ao SISBI-POA.

§1º A Secretaria de Agricultura e/ou correlata dos Municípios Consorciados poderá estabelecer parceria e cooperação técnica entre eles, Estado de Mato Grosso e a União, e participarão do consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA).

§2º Após a adesão do S.I.M. via Consórcio ao SISIBI-POA, 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 dos Municípios, 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.

§5º Para os fins desta Resolução, entende-se por produto ou derivado, o produto ou a matéria-prima de origem animal.

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 64.704, de 17 de junho de 1969.

Art. 5º. As ações do S.I.M., organizado pelo Consórcio, contemplam as seguintes atribuições:

I. Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados nos municípios consorciados, dos produtos de origem animal, comestíveis e seus

derivados; II. Verificar a aplicação dos preceitos de bem-estar animal; III. Executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate quando estes forem registrados no S.I.M. Vale do Rio Cuiabá.; IV. Manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal; V. 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; VI. Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados; VII. Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos 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. 6°. 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. 7º. As Secretaria de Agricultura e/ou correlata dos entes consorciados, bem como o Consórcio, poderão 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 avalizar a qualidade dos produtos visando à saúde do consumidor.

§1º As Prefeituras dos municípios consorciados, sempre que necessário para atendimento da demanda do Serviço de Inspeção no município, deverão contratar Médicos Veterinários, e colocá-los à disposição do S.I.M. , a fim de executarem os serviços. Os quais poderão ser contratados via Consórcio, por processo público de seleção e disponibilizados ao município consorciado, e, ainda, por processo de cessão de servidor efetivo por algum dos municípios consorciados, nos termos do §4º do Artigo 4º da Lei 11.107/2005.

§2º O Consórcio estabelecerá cooperação técnica com o Serviço de Inspeção Federal e/ou Estadual objetivando o treinamento e acompanhamento do pessoal necessário ao Serviço de Inspeção Municipal, ficando as despesas pertinentes, a cargo do Consórcio.

Art. 8º. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I. Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais; II. Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos. III. Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos. IV. Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos. V. Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica. VI. Coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo. VII. Avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores. VIII.Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate. IX. Verificação da água de abastecimento. X. Fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais. XI. Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas. XII. Verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias- primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos. XIII.Certificação sanitária dos produtos de origem animal quando necessário. XIV. Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Parágrafo único - A Unidade Coordenadora dos Serviços de Inspeção Municipais do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Rio Cuiabá realizará auditorias para avaliar o desempenho do Serviço de Inspeção Municipal dos municípios partícipes, quanto à execução das atividades de inspeção e fiscalização de que tratam o caput.

Art. 9°. A concessão do registro pelo Serviço de Inspeção Municipal, via Consórcio, 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: procedimen-

to 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 e/ou correlata 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 Coordenação do S.I.M. do Consórcio, 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 Coordenação do S.I.M. do Consórcio; 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: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atende; 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; XXVIII. Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo serviço de Inspeção Municipal do Consórcio, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial dos entes consorciados e do estabelecimento. XXIX. Estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte: o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250 m² (duzentos e cinquenta metro quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo 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: 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 animais (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) Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 180 Kg (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 unidade de beneficiamento de pescados e produtos 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 1200 Kg (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 beneficiamento de produtos de 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 600 kg (seiscentos quilogramas) por dia para cooperativas/condomínios. g) Estabelecimentos industriais de leite e derivados – pasteurização e envase com processamento máximo de 500 (quinhentos) litros por dia para empreendimentos individuais e de 3000 (três mil) litros por dia para cooperativas/condomínios. Para laticínios – queijos e fermentados com processamento máximo de 500 (quinhentos) litros por dia para empreendimentos individuais e de 3000 (três mil) litros para cooperativas/condomínios. Para doce de leite, 500 (quinhentos) litros por dia para empreendimentos individuais e de 1200 (mil e duzentos) 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 e das dependências anexas. 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 sim-

ples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica. XXXII. Inovação Tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial. XXXIV. Aproveitamento Condicional: destinação dada pelo Serviço Oficial à matéria- prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade. XXXV. Condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias primas e aos produtos que ser apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber. XXXVI. Descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o objetivo de torna-lo visualmente impróprio ao consumo humano. XXXVII. Destinação industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias- primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a inocuidade e a qualidade do produto final.

Art. 10. A inspeção e a fiscalização de que trata o presente regulamento será realizada:

I. Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializem 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 industrializem animais silvestres criados em cativeiros, devidamente autorizados pelo órgão competente; V. Nos estabelecimentos que produzem ou recebam 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. 11. 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, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 12. O presente Regulamento e atos complementares que venham a ser baixados serão executados em todos os entes consorciados que possuem legislação própria do S.I.M. aprovada.

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

§1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do Serviço Oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto nos artigos 4º e 5º.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuando o abate.

Art. 14. Nos estabelecimentos de carnes e derivados sob inspeção do S.I.M., somente será permitida a entrada de matérias primas procedentes do SIF., SISE/MT e do SIM do município sede e dos entes consorciados, de acordo com o Decreto Federal nº 10.032, de 01 de outubro de 2019.

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 15. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio municipal e intermunicipal no âmbito do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico Social Vale do Rio Cuiabá, sob inspeção municipal coordenada pelo Consórcio são classificados em:

I. de carnes e derivados;

II. de pescado e derivados;

III. de ovos e derivados;

IV. de leite e derivados;

V. de produtos de abelhas e derivados;

VI. de armazenagem;

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 16. Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I. abatedouro frigorífico; e

II. unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

§2º Para fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, a industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 17. Dos estabelecimentos de pescado e derivados:

I. abatedouro frigorífico de pescado;

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

§1º Para fins deste Regulamento entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§2º Para fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento estinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 18. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

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

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

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

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

§4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Regulamento e em normas complementares.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I. granja leiteira;

II. posto de refrigeração; III. unidade de beneficiamento de leite e derivados; IV. queijaria.

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

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

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

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados:

I. Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas;

§1º Para os fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 21. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I. entreposto de produtos de origem animal; e

II. casa atacadista.

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

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

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

TÍTULO III

DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO E TRANSFERÊNCIA DE ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO

Art. 22. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no S.I.M do seu respectivo município ou sem estar registrado no S.I.M. via Consórcio para comércio no limite territorial do Consórcio.

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

Art. 23. Para obtenção do registro ou do relacionamento do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I. depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto em normas complementares; II. avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento; III. vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico (a) Veterinário (a) Oficial do Serviço de Inspeção Municipal; e IV. concessão do registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§1º O título de registro emitido pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

§2º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção permanente, além do título de registro, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe de servidores responsáveis pelas atividades de inspeção ante e post mortem. E, os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.

§3º O título de registro, que poderá ter formato digital, constará do número do registro, o nome empresarial, a classificação do estabelecimento e a localização do estabelecimento.

Art. 24. A solicitação de registro deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento mediante inserção de todas as informações obrigatórias previstas no modelo do requerimento de registro, bem como do preenchimento do Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (MTSE) e do depósito da documentação disposta em normas complementares.

Art. 25. Quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade deve ser acrescentado classificação secundária à sua classificação principal.

Art. 26. Ao estabelecimento que realize atividades distintas na mesma área industrial, em dependências diferentes ou não, e pertencente ou não à mesma razão social, será concedido a classificação que couber a cada atividade, podendo ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Parágrafo único - No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 27. É aconselhável para evitar despesas, que os interessados ao solicitarem registro, façam apresentação dos documentos , em apenas 01 (uma) via, para estudo preliminar.

Parágrafo único – Tratando–se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis e serem elaborados por engenheiro responsável, ou técnico dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 28. Qualquer ampliação, remodelagem ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser realizada após a aprovação prévia dos projetos pelo S.I.M., através da Unidade do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 29. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro, 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 vigentes em legislação específica para finalidade a que o produto se destine.

Art. 30. Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Autocontrole, programas considerados equivalentes pelo S.I.M, para serem implementados no estabelecimento em referência.

§1º Os Programas de Autocontrole serão apresentados de forma gradual. O estabelecimento terá o prazo de:

I. 30 dias após o recebimento do título de registro para apresentar o Programa de Boas Práticas de Fabricação e PPHO;

II. 60 dias para os Programas de Manutenção, o de Controle Integrado de Pragas, o de Água de Abastecimento, o de análises laboratoriais, bem-estar animal e Identificação, remoção, segregação e destinação do Material Especificado de Risco (MER), quando aplicáveis;

III. 90 dias os Programas Sanitários Operacionais, Programa de Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem, controle de temperaturas e o de higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;

IV. 120 dias para o Programa de Controle de Formulação de produtos e combate à fraude, rastreabilidade e recolhimento;

V. 150 Dias para o Programa de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle APPCC.

§2º - Para os estabelecimentos classificados como agroindústria de pequeno porte, os prazos para apresentação e implementação dos programas será:

I. 60 dias após o recebimento do título de registro para apresentar o Programa de Boas Práticas de Fabricação e PPHO;

II. 90 dias para os Programas de Manutenção, o de Controle Integrado de Pragas, o de Água de Abastecimento, o de análises laboratoriais, bem-estar animal e Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER), quando aplicáveis;

III. 120 dias para os Programas Sanitários Operacionais, Programa de Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem, controle de temperaturas e o de higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;

IV. 150 dias para o Programa de Controle de Formulação de produtos e combate à fraude, rastreabilidade e recolhimento;

V. 180 dias para o Programa de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle APPCC.

§3º O não cumprimento dos prazos determinados nesta Resolução acarretarão em penalidades previstas na mesma.

§4º Todos os Programas de Autocontrole deverão ser apresentados ao S. I.M. para avaliação e aprovação do mesmo.

Art. 31. 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. 32. O S.I.M. Vale do Rio Cuiabá editará normas complementares sobre os procedimentos e as exigências documentais para:

I - Registro,

II - Relacionamento,

III - Reforma e ampliação,

IV - Alteração cadastral;

V - Cancelamento de registro ou de relacionamento de estabelecimentos;

CAPÍTULO II

DA TRANSFERÊNCIA

Art. 33. Nenhum estabelecimento registrado pode ser alienado, alugado, arrendado ou vendido sem que, concomitantemente, seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro da nova firma junto à Unidade/Coordenação do S.I.M. em que esteja registrado.

§1º no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo alienante, locador ou arrendador a ime-

diata comunicação escrita à Unidade 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, continurá responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento afim, em nome da qual esteja registrado.

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

§5º Quando o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, 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. 34. 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 IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 35. Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado.

§1º As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 36. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I. localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes; II. localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte; III. área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências; IV. pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza; V. dependências e instalações industriais compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis; VI. dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas à produção. VII. dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas; VIII.ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada; IX. paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização; X. pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades; XI. forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis; XII. pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais; XIII.ralos de fácil higienização e sifonados; XIV. barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para higienização de mãos nas áreas de produção; XV. janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades; XVI. luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências; XVII. equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos; XVIII. equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção. XIX. dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias primas e produtos; XX. equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha; XXI. rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água; XXII. água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis; XXIII. rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma qua não ofereça risco de contaminação aos produtos; XXIV. rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais; XXV. vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado; XXVI. local para refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes; XXVII. local e equipamento adequados, ou serviços terceirizados, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis; XXVIII. sede para o Serviço de Inspeção Municipal, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias; XXIX. locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias; XXX. água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos. A água quente dos esterilizadores de instrumentos deverá ter a temperatura mínima de 82,5ºC. XXXI. instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial; XXXII. instalações e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias; XXXIII. local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais; XXXIV. gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros; XXXV. equipamentos apropriados para a produção de vapor; e XXXVI. laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto. XXXVII. comunicar ao S.I.M.: a) Com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente; b) Sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e c) A paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

Art. 37. 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, acompa-

nhando 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.

CAPÍTULO II

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 38. 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. 39. 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. 40. 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. 41. 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. 42. 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. 43. 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. 44. 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. 45. 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. 46. 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. 47. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou toca e botas.

§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. 48. 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. 49. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias primas e produtos.

Art. 50. 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 III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 51. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I. Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento e em normas complementares; II. Disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, nas linhas de inspeção, conforme normas complementares estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal sob coordenação do Consórcio; III. Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização; IV. Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal, alimentando o sistema informatizado do MAPA, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado; V. Manter atualizados: a) os dados cadastrais de interesse do S.I.M.; e b) o projeto aprovado do estabelecimento. VI. Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao S.I.M. a realização de atividades de abate e o horário de início e provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, vinte e quatro horas bem como a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais. VII. Fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios; VIII. Manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para

sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional; IX. Fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata; X. Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares; XI. Manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino; XII. Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento; XIII. Garantir o acesso de representantes do S.I.M. a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Regulamento e em normas complementares; XIV. Dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de: a) Constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e b) Adulteração; XV. Realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Regulamento ou em normas complementares e manter registros auditáveis de sua realização; XVI. Manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam; XVII. Disponibilizar, nos estabelecimentos sob fiscalização periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;

Art. 52. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 53. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o S.I.M. disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

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

Art. 54. 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.

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

Art. 55. Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

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

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

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

§1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Serviço Oficial de Inspeção.

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

§3º Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I. não representem risco à saúde pública;

II. não tenham sido adulterados;

III. atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares. IV. atendam às especificações, aplicáveis estabelecidas neste Regulamento ou em Normas complementares. V. os estabelecimentos adotarão as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Seção I

Da inspeção ante mortem

Art. 57. O recebimento de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

Art. 58. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

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

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

§3º Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário da inspeção, desde que documentados e exclusivas, onde aguardarão avaliação pela Inspeção.

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

Art. 59. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legis-

lação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo Serviço de Inspeção.

Art. 60. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do Serviço de Inspeção.

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

§2º Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§3º O exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção post mortem.

§4º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas no presente Regulamento.

§5º nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. 61. 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. 62. Na inspeção ante mortem quando forem identificados animais que 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.

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

Art. 63. 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 aguardam definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e III. determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art. 64. 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 Regulamento e com as normas complementares.

Art. 65. 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. 66. 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 do Serviço de Inspeção, para providenciar o imediato sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.

Art. 67. 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.

Art. 68. Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados e eviscerados, poderão ser aproveitados, a juízo da inspeção.

Parágrafo único – 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. 69. 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.

§3º As aves necropsiadas podem ser encaminhadas ao setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.

§4º 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. 70. 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. 71. 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. 72. 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 pre-

sença 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. 73. 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. 74. O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

Seção II

Do abate dos animais

Art. 75. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do Sistema de Inspeção.

Art. 76. 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. 77. 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. 78. 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.

Subseção I

Do abate de emergência

Art. 79. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.

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

Art. 80. Abate de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

§1º Devem ser abatidos de emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados a juízo da Inspeção Municipal.

§2º Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

§3º São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento, em normas complementares ou a critério do Serviço de Inspeção.

§4º 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. 81. É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.

Subseção II

Do abate normal

Art. 82. Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único. Os métodos empregados deverão seguir as normas complementares.

Art. 83. 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. 84. A sangria deverá ser feita, sempre, com o animal pendurado pelos membros traseiros.

§1º Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

§2º 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. 85. 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. 86. 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. Caso ocorra, 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.

Art. 87. 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 toalete 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. 88. 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. 89. 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. 90. As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento, por auxiliares de Inspeção.

Art. 91. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes da Inspeção Veterinária.

Art. 92. 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.

Art. 93. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco – MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

Parágrafo único - É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III

Dos aspectos gerais da inspeção post mortem

Art. 94. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção minicipal poderá ser assistidos por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal ou por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

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

Art. 95. 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. 96. 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. 97. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o seviço de inspeção para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§1º A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Médico Veterinário do Serviço de Inspeção.

§2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele 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 O material condenado será descaracterizado quando:

I. não for processado no dia do abate; ou

II. for transportado para transformação em outro estabelecimento.

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

Art. 98. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo serviço de inspeção.

Art. 99. 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. 100. O Serviço de Inspeção nos estabelecimentos de abate deve disponibilizar, sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitári.

§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. 101. 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. 102. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Regulamento fica a critério do S.I.M., que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

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

Art. 103. 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. 104. As carcaças, parte de carcaças ou órgãos atingidos de abscessos ou lesões supuradas, devem ser julgados pelos seguintes critérios:

I. devem ser condenadas as carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento; II. devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento; III. devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; IV. podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem

repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e V. podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgão e as áreas atingidas.

Art. 105. Devem ser condenadas as carcaças que apresentarem lesões generalizadas de Actinomicose ou Actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:.

I. quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos; II. quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos; III. quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e IV. devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 106. 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. 107. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar, devem ser condenadas.

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

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

II. gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III. metrite;

IV. poliartrite;

V. flebite umbilical;

VI. hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VII. rubefação difusa do couro.

Art. 108. As carcaças e os órgãos com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem;

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

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

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

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

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

Art. 109. São condenadas as carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia.

Art. 110. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

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

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

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

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

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

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

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

Art. 111. Devem ser condenadas as carcaças, órgão e vísceras de animais acometidos de Carbúnculo Sintomático.

Art. 112. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

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

Art. 113. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

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

Art. 114. 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 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 em estado febril.

§2º 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. 115. 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 infectocontagiosas.

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

Art. 116. 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. 117. 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.

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

Art. 118. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.

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

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

Art. 119. As carcaças de animais portadores de Fasciola 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. 120. Devem ser condenadas as carcaças que, no exame post mortem, apresentem edema generalizado.

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

Art. 121. As carcaças de animais parasitados por **Oesophagostomum sp** (esofagostomose), sempre que houver caquexia, devem ser condenadas.

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

Art. 122. Os pâncreas infestados pelo gênero Eurytrema causadores de euritrematose, devem ser condenados.

Art. 123. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 124. Condenam-se todas as línguas que apresentem glossite.

Art. 125. 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. 126. 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. 127. As carcaças e os órgãos de animais que apresentarem 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. 128. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça poderá ser destinada ao aproveitamento condicional ou determinada a sua liberação para o consumo, a critério do SIF, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 129. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

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

Art. 130. 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. 131. As carcaças de animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados ao tratamento condicional pelo calor, bem como seus respectivos órgãos e vísceras, a critério do serviço de inspeção.

Art. 132. São condenadas as partes das carcaças, órgãos ou vísceras invadidos por larvas (miíase).

Art. 133. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.

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

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

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

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

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

Art. 134. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

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

Art. 135. 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. 136. Devem ser condenadas as carcaças com infestação intensa por Sarcocystis sp (sacorcistose).

§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.

Art. 137. 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. 138. 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. 139. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

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

Art. 140. 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. 141. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

I. no exame ante mortem o animal esteja febril;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 142. Depois de efetuados os trabalhos de inspeção ou de reinspeção, os produtos, segundo os critérios de julgamento, poderão ter os seguintes destinos:

I. Liberação – os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, característicos de fraude ou alteração de composição; II. Aproveitamento condicional – os que necessitarem de, alguma forma, algum tipo de tratamento, para serem destinados ao consumo humano; III. Condenação – os que, sob nenhuma forma, poderão ser destinados ao consumo humano.

Art. 143. Nos casos de produtos destinados ao em decorrência do julgamento da inspeção ante mortem e post mortem, nos termos do disposto no presente Regulamento e em normas complementares, os produtos devem ser submetidos, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

I. pelo frio em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias; II. salga em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo 21 (vinte e um) dias; III. pelo calor, por meio de: a) Cozimento em temperatura de 76,6ºC (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 121ºC (cento e vinte e um graus Celsius) ou; c) Esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos (12 $\log^{1°}$) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.

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

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

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

Subseção I

Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos

Art. 144. Na inspeção de aves e lagomorfos, aplicam-se os dispositivos cabíveis previstos neste Regulamento na seção III, além do disposto a seguir e em normas complementares.

Art. 145. Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem de aves e lagomorfos se evidenciem a ocorrência de doenças infectocontagiosas de

notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 60, cabe ao Serviço de Inspeção interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

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

Art. 146. 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.

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

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

Art. 146-A. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

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

Art. 147. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 148. 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. 149. 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. 150. Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração e das vísceras.

Art. 151. 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. 152. As carcaças de lagomorfos que apresentem lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose podem ter aproveitamento parcial, após a remoção das partes afetadas, desde que não haja comprometimento da carcaça.

Art. 153. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

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

Subseção II

Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos

Art. 154. Na inspeção de bovinos e búfalos, aplicam-se os dispositivos cabíveis previstos neste Regulamento na seção III, além do disposto a seguir e em normas complementares.

Art. 155. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 156. As carcaças com infecção intensa por Cysticercus bovis (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

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

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

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

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

§3º 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.

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

Subseção III

Da Inspeção post mortem de ovinos e caprinos

Art. 157. Na inspeção de ovinos e caprinos, aplicam-se os dispositivos cabíveis previstos neste Regulamento na seção III, além do disposto a seguir e em normas complementares.

Art. 157-A. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por Sarcocystis spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

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

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

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

Art. 158. 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. 159. 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. 160. 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.

Subseção IV

Da inspeção post mortem de suídeos

Art. 161. Na inspeção de suídeos, aplicam-se os dispositivos cabíveis previstos neste Regulamento na seção III, além do disposto a seguir e em normas complementares.

Art. 162. 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. 163. 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. 164. Devem ser condenadas as carcaças com infestação intensa pelo Cysticercus celullosae (cisticercose suína).

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

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

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

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

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

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

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

Art. 165. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 166. 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, e nos animais que apresentarem múltiplas lesões de pele ou artrite agravadas 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 uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 167. As carcaças de suínos que apresentem linfadenite 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 aproveitamento condicional pelo uso de calor, após condenação das partes atingidas.

Art. 168. Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.

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

§2º lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, deverão ser totalmente condenadas.

§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. 169. Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento térmico pelo frio, as carcaças acometidas de Trichinella spirallisb (Triquinelose).

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. 170. Todos os suínos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

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

Subseção V

Da inspeção post mortem de pescado

Art. 171. Na inspeção de pescado, aplicam-se os dispositivos cabíveis previstos neste Regulamento na seção III, além do disposto a seguir e em normas complementares.

Art. 171-A. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 171-B. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

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

Art. 172. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos.

I. congelamento;

II. salga; ou

III. tratamento pelo calor.

CAPÍTULO II

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS

DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 173. Para os fins deste Regulamento, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 174. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

I. o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e

§1º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 175. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 176. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Art. 177. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Regulamento, no RTIQ ou em normas complementares.

Seção I

Das matérias-primas

Art. 178. Entende-se por carnes as massas musculares maturadas 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).

§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. 179. Entende-se por carcaça o animal abatido formado das massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I. nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes; II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

II. nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

III. 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;

IV. nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

V. nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

VI. nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas; e

VII. nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

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

Art. 180. A carcaça quando dividida ao longo da coluna vertebral resulta em duas “meias carcaças” que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão origem aos quartos “anteriores” ou “dianteiros” e “posteriores” ou “traseiros”.

Art. 181. 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).

Art. 182. 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 espécies; V. nos lagomorfos: fígado, coração e rins: e VI. nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Art. 183. 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.

Seção II

Dos produtos cárneos

Art. 184. Para fins desta Resolução, 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. 185. 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.

§1 º 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. 186. Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

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

Art. 187. Para fins desta Resolução, 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. 188. Para fins desta Resolução, 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. 189. 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. 190. Para fins desta Resolução, 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. 191. Para fins desta Resolução, 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. 192. Para fins desta Resolução, 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.

Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum.

Art. 193. 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. 194. Para fins desta Resolução, 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. 195. 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.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 196. Entende-se por apresuntado, 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. 197. 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. 198. 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. 199. Entende-se por morcela, o produto cárneo embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimento e convenientemente cozido.

Art. 200. 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. 201. Entende-se por toucinho, o panículo adiposo dos suínos adjacente a pele cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 202. 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. 203. Entende-se por almôndega, 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. 204. Entende-se por quibe, 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. 205. Entende-se por linguiça, o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 206. Entende-se por mortadela, 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. 207. Entende-se por salsicha, 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. 208. Entende-se por salame, 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.

Seção III

Dos produtos não comestíveis

Art. 209. Para os fins deste Regulamento, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

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

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

I. as enzimas e os produtos enzimáticos; II. os produtos opoterápicos; III. os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários; IV. os insumos laboratoriais; V. os produtos para saúde; VI. os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional; VII. os produtos gordurosos; VIII. os fertilizantes; IX. os biocombustíveis; X. os sanitizante;

XI. os produtos de higiene e limpeza;

XII. a cola animal;

XIII. o couro e produtos derivados; e

XIV. os produtos químicos.

Art. 210. 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. 211. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser.

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

II. transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 212. 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. 213. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

Seção IV

Do funcionamento de estabelecimento para abate e industrialização para médios e grandes animais

Art. 214. 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. 215. Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

Art. 216. 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. 217. Os animais deverão ficar em currais livres de barro por um período determinado pelo inspetor sanitário antes de serem insensibilizados.

Art. 218. 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. 219. 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. 220. Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.

Art. 221. 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. 222. A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05 m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

Art. 223. Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85ºC em abundância para a higienização das mesas.

Art. 224. A sala de matança terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

Art. 225. As operações de sangria, esfola e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art. 226. No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 227. 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. 228. O trilho, quando necessário, na sala de abate, terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfola, 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. 229. Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, construída em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art. 230. As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Art. 231. 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. 232. 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. 233. 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. 234. Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando julgar necessário.

Art. 235. 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

Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos

Art. 236. Unidade de beneficiamento de carne e 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. 237. Operações é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

Art. 238. 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. 239. Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros).

Art. 240. 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. 241. Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 242. A indústria que recebe e usa matéria prima resfriada deve possui câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 243. 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. 244. 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. 245. Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Art. 246. 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. 247. 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. 248. 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. 249. 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 possuam 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. 250. 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. 251. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. 252. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 253. 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. 254. A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas à vapor, mesas inox e exaustores.

Art. 255. Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou tanques de cozimento.

Art. 256. A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. 257. 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. 258. A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitarem 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. 259. Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art. 260. 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. 261. 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. 262. Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

Art. 263. 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. 264. 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 15ºC (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. 265. 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. 266. 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. 267. 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. 268. A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio ambiente.

Art. 269. 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. 270. Para bovinos toma-se como referência a proporção de 100 litros de água por cabeça abatida.

Art. 271. 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

Do funcionamento de estabelecimento para abate e industrialização de pequenos animais

Art. 272. 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. 273. 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. 274. 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. 275. 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. 276. 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. 277. 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. 278. A sangria pode ser realizada em “túnel de sangria”, com as aves contidas pelos pés. Apoiados em trilhagem aérea, ou sangria em funil.

Art. 279. O sangue deverá recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada “calha de sangria”.

Art. 280. A seção de sangria deverá dispor obrigatoriamente de lavatórios acionados a pedal ou outros mecanismos que impeçam o uso direto das mãos.

Art. 281. A escaldagem e depenagem poderão ser realizadas em instalações comuns ás 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. 282. 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. 283. 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. 284. 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. 285. 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. 286. A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

Art. 287. Não será permitido o acúmulo de penas no piso devendo, para tanto, haver o recolhimento contínuo das mesmas para o exterior da dependência.

Art. 288. 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. 289. 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. 290. 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. 291. 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. 292. 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. 293. 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) “toalete” (retirada do papo, esôfago, traqueia, etc.); i) lavagem final (externa e internamente);

Art. 294. Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção “post-mortem”.

Art. 295. 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. 296. 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. 297. 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. 298. 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. 299. 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. 300. Os pulmões serão obrigatoriamente retirados e depositados junto com as vísceras não comestíveis.

Art. 301. Após a evisceração as carcaças devem receber uma lavagem final por aspersão, de modo que as superfícies internas e externas sejam limpas eficazmente.

Art. 302. 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. 303. O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:

I. 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. II. o produto seja resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4ºC ou inferior e seja armazenado e transportado sob refrigeração (0ºC) e destinado exclusivamente para pasteurização.

Art. 304. 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. 305. 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. 306. 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. 307. A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4ºC.

Art. 308. 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. 309. 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. 310. 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. 311. 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. 312. 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. 313. 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. 314. O gotejamento é destinado ao escorrimento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

Art. 315. Ao final da fase de gotejamento a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8% de seu peso.

Art. 316. 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 escorrimento 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. 317. As mesas para embalagem de carcaças serão de material liso, lavável, impermeável e resistente, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Art. 318. 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. 319. 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. 320. 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 15ºC (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 7ºC.

Art. 321. 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. 322. As carcaças depositadas no sistema de resfriamento deverão apresentar temperatura de no máximo 5ºC (cinco graus centígrados).

Art. 323. As carcaças congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12ºC (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2ºC (dois graus centígrados).

Art. 324. 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 dispondo 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. 325. Os subprodutos não comestíveis serão armazenados em sala própria para que sejam retirados periodicamente.

Art. 326. 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. 327. 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. 328. 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. 329. 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.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

Seção I

Da classificação dos produtos

Art. 330. 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. 331. No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares.

Art. 332. 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. 333. 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. 334. É vedado a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 335. 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. II – moluscos:

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;

III - anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;

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

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura firme, elástica e tenra; e

VI- répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;

2. cor branca rosada;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;

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

3. textura firme, elástica e tenra.

Art. 336. 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. 337. 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. 338. 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. 339. 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 com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano; II. proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.

Art. 340. Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.

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

Art. 341. Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

I. congelamento;

II. salga; e

III. calor.

Art. 342. 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 -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a -35ºC (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. 343. O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser devem ser segregados e condenados.

Seção II

Dos estabelecimentos de abate e industrialização de pescado

Art. 344. 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, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 345. 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 S.I. M. Vale do Rio Cuiabá.

Art. 346. 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. 347. 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 S.I.M. Vale do Rio Cuiabá.

Art. 348. 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. 349. 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.

§3º A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares

Art. 350. 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 -18ºC (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 -9ºC (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

Art. 351. Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelaldos 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. 352. 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. 353. 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. 354. Produtos à base de surimi são aqueles produtos congelados elaborados com surimi, adicionados de ingredientes e aditivos.

Art. 355. 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. 356. 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. 357. 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. 358. 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. 359. 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. 360. 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. 361. 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. 362. Para os fins deste Regulamento, produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, de suas partes ou de qualquer resíduo destes não aptos ao consumo humano.

Art. 363. 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. 364. 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. 365. 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. 366. A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 367. 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 m² 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. 368. 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. 369. 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. 370. 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. 371. 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. 372. O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 373. 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. 374. 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. 375. 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 -0,5ºC e -2,0ºC (entre meio graus Celsius negativos a 2 graus Celsius negativos).

Art. 376. Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a -25ºC (vinte e cinco graus Celsius negativos) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18ºC à -20ºC (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. 377. 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 -18ºC a -20ºC (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 -18ºC (dezoito graus Celsius negativos) até a sua expedição.

§3º Será admitida a estocagem em freezers.

Art. 378. 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 14ºC e 16ºC (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. 379. 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. 380. A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

Art. 381. O pé direito deverá ter no mínimo 2,60m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 382. 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. 383. 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. 384. As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

Art. 385. 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. 386. 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. 387. 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. 388. 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. 389. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 390. 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. 391. 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. 392. A seção de depuração de moluscos bivalves deverá ser mantida a temperatura de 10ºC (dez graus Celsius) durante as operações.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Seção I

Da classificação dos produtos

Art. 393. 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. 394. 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. 395. Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 396. 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. 397. 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.armazenamento e utilização das embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto; III. realização de exame pela ovoscopia; IV. classificação e pesagem dos ovos com equipamentos específicos;

Art. 398. 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 complementares.

Art. 399. 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. 400. 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. 401. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art. 402. É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

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

Art. 403. Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

Art. 404. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 405. 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

Do funcionamento dos estabelecimentos para ovos

Art. 406. 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. 407. 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. 408. As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

Art. 409. 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. 410. Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

Art. 411. É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção.

Art. 412. 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 V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Seção I

Da Inspeção e classificação dos produtos comestíveis

Art. 413. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Regulamento, abrange a verificação:

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

Art. 414. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 415. Para os fins desta Resolução, entende-se por leite, sem outras especificações, o produto normal fresco, integral, oriundo de ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de fêmeas bovinas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§1º Deverá constar a identificação da espécie, quando o leite não for de origem bovina.

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

Art. 416. 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; 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.

Art. 417. 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. 418. 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 15ºC (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. Extrto 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);– Índice crioscópico – mínimo de -0,533ºC (quinhentos e trinta e três centésimos de graus Centígrados negativos); VIII. Índice crioscópico – mínimo de -0,533ºC (quinhentos e trinta e três centésimos de graus Centígrados negativos); IX. Índice refratométrico no soro cúprico a 20ºC (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 normas complementares.

§4º Revele presença de colostro ou apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 419. 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. 420. 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. 421. 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. 422. É obrigatória a obtenção do leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

Art. 423. 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. 424. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

I. pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente; II. não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição; III. estejam no último mês de gestação ou na fase colostral 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; VI. receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 425. 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. 426. Entende-se por leite de retenção o produto de ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição prevista.

Art. 427. Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que os caracterizem.

Art. 428. 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 O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I. refrigerado imediatamente após a pasteurização entre 2ºC e 5ºC (dois e quatro graus centígrados).

II. envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

III. expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5ºC (cinco graus Celsius).

§2º São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I. Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite à temperatura entre 63ºC 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.

§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 para consumo humano direto.

§5º Será considerado pasteurizado o leite que em laboratório apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

Art. 429. 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. 430. 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 adequada do leite, de acordo com o disposto no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 431. A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 432. 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.

§3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 433. Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 434. Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 435. 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. 436. 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. 437. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150 ºC

(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 32ºC (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. 438. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

I. conservação e expedição no posto de refrigeração: 5º C (cinco graus Celsius);

II. conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5º C (cinco graus Celsius);

III. estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5º C (cinco graus Celsius

IV. entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius); e

V. estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

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

Art. 439. 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. 440. O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 441. É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

Art. 442. 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. 443. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 444. Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 445. 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. 446. Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Seção II

Dos estabelecimentos para leite e derivados

Art. 447. 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; 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: 1. Pistola para álcool alizarol; 2. Acidímetro Dornic; 3. Termo lacto densímetro; 4. Termômetro.

i) As análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

II. Unidade de beneficiamento de leite e derivados: 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; 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: 1. Pistola para álcool alizarol; 2. Acidímetro Dornic; 3. Termo lacto densímetro; 4. Termômetro. h) As análises microbiológicas e físico químicas de autocontrole do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo Serviço de Inspeção. III. Queijarias: a) Instalações isoladas fisicamente do local de ordenha; b) Dependência para fabricação de queijo; c) Dependência para estocagem e expedição do produto até o Entreposto quando não houver estrutura para maturação e estocagem na própria queijaria; d) Para as queijarias não relacionadas a Entrepostos: 1. Dependência e equipamentos adequados para as operações de toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem dos queijos; 2. 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; e) Laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos: 1. Acidímetro Dornic; 2. Termômetro. f) Realizar análises semestrais. Microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do queijo em laboratórios credenciados pelo Serviço de Inspeção.

Art. 448. 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, leitelho 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. 449. 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.

Parágrafo único - São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput.

Art. 450. 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.

Parágrafo único - 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. 451. 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. 452. 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. 453. 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 padrão em placas - CPP;

III. composição centesimal; IV. detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e V. outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

Parágrafo único – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo SIM, para a colheita de amostras.

Art. 454. 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 S.I.M.

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. 455. Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados submetidos à inspeção oficial.

Art. 456. Leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à 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. 457. Leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos no presente Regulamento.

Art. 458. Leite UAT (Ultra Alta Temperatura) é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido no presente Regulamento.

Art. 459. Leite esterilizado é o leite fluido previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido no presente Regulamento.

Art. 460. 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. 461. 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. 462. 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. 463. 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. 464. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I. produtos lácteos;

II. produtos lácteos compostos; e III. misturas lácteas.

Art. 465. Para os fins deste Regulamento, 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 Regulamento, 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. 466. 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. 467. Para os fins deste Regulamento, 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. 468. 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. 469. 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.

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

Art. 470. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, 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. 471. 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.

Parágrafo Único – a matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 472. 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. 473. 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.

§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 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 submetidos a um processo de maturação a uma temperatura de 5ºC (cinco graus Celsius), durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.

I. o período mínimo de maturação de queijos com produção a partir de leite cru pode ser alterado após a realização de análises sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.

§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. 474. 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. 475. 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. 476. Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementadnna ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 477. 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. 478. 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. 479. 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. 480. 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. 481. Queijo tipo Provolone é o tipo obtido 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 filada e não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

Art. 482. 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, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada, salgada.

Art. 483. Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas.

Art. 484. 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, conforme disposto em normas complementares.

Art. 485. São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

Art. 486. 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. 487. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria prima utilizada deve atender as condições previstas no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 488. 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. 489. 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. 490. Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do leite leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

Art. 491. 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 apresentar em sua composição conservadores nem de antioxidantes; e, IV. ser envasado em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confiram 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. 492. 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. 493. 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. 494. 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. 495. 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. 496. 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. 497. Composto Lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó resultante de leite ou derivados de leite ou da combinação desses, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 498. 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, de 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. 499. 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. 500. 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. 501. 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. 502. 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 adequados.

Art. 503. Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 504. Lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 505. Leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 506. Caseína limentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 507. 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. 508. 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. 509. Produtos Lácteos Proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e do soro proteínas por tecnologia de mem-

brana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 510. 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. 511. 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 VI

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Seção I

Da Inspeção e classificação dos produtos

Art. 512. 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, do processamento, da armazenagem e da expedição, da origem e do transporte dos produtos das abelhas; II. dos programas de autocontrole implantados.

Art. 513. 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.

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

Art. 514. 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. 515. Entende-se por mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 516. Entende-se por mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

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

Art. 517. 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. 518. Entende-se por Geleia Real o produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaringeanas e mandibulares) das abelhas operárias, coletado até 72 horas.

Art. 519. Entende-se por Pólen apícola 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. 520. Entende-se por pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

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

Art. 521. 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. 522. Entende-se própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

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

Art. 523. 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 disposto em normas complementares.

Art. 524. 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. 525. 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. 526. 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. 527. 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. 528. 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. 529. 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. 530. Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizado por órgão competente.

Seção II

Das unidades de beneficiamento de produtos de abelhas

Art. 531. O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colmeias de produção.

Art. 532. Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos.

Art. 533. 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, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

Art. 534. 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. 535. 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. 536. 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. 537. 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. 538. A passagem das melqueiras 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. 539. 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. 540. 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. 541. As análises de rotina deverão estar de acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

Art. 542. 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 VI

DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO.

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

XI. Art. 543. Todo produto de origem animal produzido nos municípios consorciados deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio quando seu estabelecimento de origem estiver registrado no S.I.M. Vale do Rio Cuiabá.

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

Art. 544. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I. matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados; II. descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto; III. descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e IV. relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo único – As informações deverão ser apresentadas através do Memorial Descritivo do Processo de Fabricação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio constante em Instrução Normativa própria do S.I. M. Vale do Rio Cuiabá

Art. 545. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 546. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 547. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio.

Art. 548. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II

DA EMBALAGEM

Art. 549. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram 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. 550. 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. 551. Para os fins deste Regulamento, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 552. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio ou do S.I.M. do município consorciado quando coordenado pelo Consórcio, identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

Parágrafo único - As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

Art. 553. 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. 554. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de Registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio, ou do S.I.M. do município consorciado quando coordenado pelo Consórcio.

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

Art. 555. Além de outras exigências previstas neste Regulamento, 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.M.

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. 556. 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. 557. 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. 558. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 559. 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. 560. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 561. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 562. 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. 563. 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 do Consórcio.

Parágrafo único - O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos serão fixados em norma complementar.

TÍTULO VII

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 564. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

§1º Sempre que o SIM julgar necessário realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

§2º A Frequência Mínima das Coletas Oficiais e Análises Laboratoriais serão fixadas em normas complementar.

TÍTULO VIII

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVOS

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Dos Responsáveis pela Infração

Art. 565. As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

I. serão responsabilizadas pela infração às disposições desta Resolução, para efeito da aplicação das penalidades previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

a) Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio; b) Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal; c) Que expedirem ou transportarem matérias-primas ou de produtos de origem animal.

Parágrafo único - A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM via Consórcio 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.

Seção II

Das Medidas Cautelares

Art. 566. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o Serviço de Inspeção Municipal, adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I. apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens; II. suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; III. coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou IV. determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises, laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado observando que o estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias- primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 566-A. O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES

Art. 567. Constituem infrações ao disposto nesta Resolução, além de outras previstas:

I. construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos abatedouro frigorífico, unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos, barco-fábrica, abatedouro frigorífico de pescado, unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado, unidade de beneficiamento de ovos e derivados, granja leiteira e unidade de beneficiamento de leite e derivados, ou sem prévia atualização da documentação depositada, para os estabelecimentos abate-

douros frigoríficos e abatedouros frigoríficos de pescado, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários II. não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta legislação legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento; III. utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica; IV. expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas; V. ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem; VI. elaborar e expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados na Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado. VII. desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos nessa Resolução e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal. VIII. desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos; IX. omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação; X. receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matérias-primas, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência; XI. utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica; XII. não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações; XIII. adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrados na Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. XIV. fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada; XV. elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio; XVI. utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares. XVII. sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse à Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio e ao consumidor; XVIII. fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM; XIX. ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens; XX. adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal; XXI. simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida; XXII. embaraçar a ação do servidor do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio, no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização; XXIII. desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio; XXIV. produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública; XXV. utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana; XXVI. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento; XXVII. fraudar documentos oficiais; XXVIII. não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados; XXIX. deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares; XXX. prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao Serviço de Inspeção Municipal; XXXI. apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade; XXXII. iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro; XXXIII. não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado; XXXIV. utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Serviço de Inspeção Municipal (quando aplicável); XXXV. prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao Serviço de Inspeção Municipal; XXXVI. não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória XXXVII. expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção; XXXVIII. receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente; XXXIX. descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; XL. não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados;

Art. 568. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

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

XV. não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária;

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

Art. 569. Além dos casos previstos no artigo 568, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I. sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Resolução e em normas complementares; II. estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou III. estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único – São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art.569-A. Além dos casos previstos no artigo 568, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I. estejam em mau estado de conservação e com aspectos repugnante;

II. apresentem sinais de deterioração;

III. sejam portadores de lesões ou doenças; IV. apresentem infecção muscular maciça por parasitas; V. tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio; VI. tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; VII. apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 569-B. Além dos casos previstos no artigo 568, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I. alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento; II. mumificação ou estejam secos por outra causa; III. podridão vermelha, negra ou branca; IV. contaminação por fungos, externa ou internamente; V. sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos; VI. rompimento da casca e estejam sujos; ou VII. rompimento da casca e das membranas testácea.

Parágrafo único – São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 569-C. Além dos casos previstos no artigo 568, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I. provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente; II. na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição; III. apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou IV. revele presença de colostro.

Parágrafo único – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 569-D. Além dos casos previstos no artigo 568 e artigo 569-C, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I. não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 569-E. Além dos casos previstos no artigo 568, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 570. Para efeito das infrações previstas nesta Resolução, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

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

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

I – fraudados:

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

II – falsificados:

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

Art. 571. A Coordenação do S.I.M. via Consórcio estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

§1º Enquanto as normas de que trata o caput não forem editadas, a Coordenação do S.I.M. via Consórcio poderá:

I. autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, seja submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou II. determinar a condenação dos produtos a que ser refere o inciso I.

§2º O disposto neste artigo não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que tratam o artigo 148 e artigo 341.

CAPITULO III

DAS PENALIDADES

Art. 572. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 573. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto nesta Resolução ou em Normas Complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I. advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé; II. multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observadas as seguintes gradações: a) para infrações leves, multa de dez a vinte por cento do valor máximo; b) para infrações moderadas, multa de vinte a quarenta por cento do valor máximo. c) Para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e d) Para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo; III. apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados; IV. suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico- sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora; V. interdição total ou par-

cial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e VI. cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§1º As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§2º a suspensão das atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 581.

§3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do §2º, após 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

§4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no artigo 581

Art. 573-A. Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do caput do artigo 573 e perdidos em favor da União e/ou Estado e/ou Município que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Parágrafo único – Os procedimentos para aplicação da sanção de perdimento de produtos pelo S.I.M. via Consórcio seguirão os estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 573-B. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do artigo 573, são consideradas:

I. infrações leves as compreendidas nos incisos I a VI e inciso XXIX do caput do artigo 567. II. infrações moderadas as compreendidas nos incisos VII à XVI inciso XXX e inciso XXXI do caput do artigo 567. III. infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXI e incisos XXXVI à XXXVIII do caput do artigo 567. IV. infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXII à XXVIII e incisos XXXIX à XL do caput do artigo 567.

§1º as infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§2º Aos que cometerem outras infrações a esta Resolução ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no artigo 581.

Art. 573-C. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do artigo 573, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I. o infrator ser primário na mesma infração; II. a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato; III. o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado; IV. a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé; V. a infração ter sido cometida acidentalmente; VI. a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII. a infração não afetar a qualidade do produto;

VIII. o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa; IX. o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do artigo 3 ou do §1º do artigo 18-A da Lei Complementar nº123, de 14 de novevmbro de 2006.

§2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I. o infrator ser reincidente específico; II. o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem; III. o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública; IV. o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração; V. a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor; VI. o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção; VII. o infrator ter agido com dolo ou má fé; ou VIII.o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§3º na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§4º verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo desta Resolução, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§8º o disposto no inciso IX do §1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Art. 574. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§1º A cassação do relacionamento será aplicada pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da jurisdição na qual o estabelecimento está localizado.

§2º A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio.

Art. 574-A. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 574-B. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do artigo 573, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões desta Resolução, nos casos definidos no artigo 565.

Art. 575. A sanção de que trata o inciso IV do caput do artigo 573 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões desta Resolução, quando caracterizado risco ou ameaça e natureza higiênico-sanitária:

I. desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias primas e produtos. II. omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação; III. alteração de qualquer matéria prima, ingrediente ou produto de origem animal. IV. expedição de matérias primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazena-

dos em condições inadequadas. V. recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria- prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência. VI. simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida. VII. utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana. VIII. produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública. IX. produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano. X. utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana. XI. utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica. XII. utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção e mantidos sob a guarda do estabelecimento. XIII. prestação ou apresentação ao Serviço de Inspeção de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos. XIV. fraude de registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal. XV. não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações. XVI. ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem. XVII. não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação. XVIII. aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio ou que não conste no cadastro geral do SISBI- POA. XIX. não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados. XX. início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro. XXI. expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização. XXII. recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente. XXIII. descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares, e XXIV. não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 575-A. A sanção de que trata o inciso IV do caput do artigo 573 será aplicada, nos termos do disposto no artigo 576, quando o infrator:

I. embaraçar a ação do servidor do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização. II. desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio. III. omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação. IV. simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida. V. construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio. VI. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e mantidos sob a guarda do estabelecimento. VII. prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que direta ou indiretamente interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor. VIII. fraudar documentos oficiais. IX. fraudar registros sujeitos à verificação do Serviço de Inspeção. X. não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações. XI. não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados; XII. descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares. XIII. prestar ou apresentar ao Serviço de Inspeção informações, declarações ou documentos falsos. XIV. não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória, e XV. expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Art. 575-B. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do artigo 573 será aplicada também, nos termos do disposto no artigo 576, sem prejuízo de outras previsões desta Resolução, nos seguintes casos quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I. não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente. II. prestação ou apresentação ao Serviço de Inspeção de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos. III. não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado; IV. utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do MAPA – e-SISBI. V. prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizados, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informações que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção e ao consumidor.

Art. 576. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no artigo 573-C, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§1º A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o §1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

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

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

mitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 576-A. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

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

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

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

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

Art. 577. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

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

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

Art. 577-A. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I. reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 576. II. não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

Art. 577-B. Relatório de Não Conformidade (RNC) será lavrado pela autoridade inspetora oficial sempre que detectado um desvio conforme os padrões aprovados pelo SIM e demais disposições da legislação pertinente para inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal.

§1º Poderá ser lavrado apenas 1 (um) RNC e respectivo Plano de Ação, a critério do inspetor, quando os desvios tiverem a mesma origem, respostas e exigirem as mesmas ações corretivas.

§2º Caso o desvio observado se constituía infração a esta Resolução ou a outras normas pertinentes, além do RNC será lavrado o respectivo Auto de Infração.

§3º Se o estabelecimento receber 3 (três) RNCs com o mesmo desvio relatado, automaticamente será lavrado um Auto de Infração.

§4º O RNC será lavrado em 2 (duas) vias, in loco, durante a inspeção, destinando-se a 1ª (primeira) via ao estabelecimento inspecionado, e conterá, no mínimo, os dados abaixo:

I. número do RNC, que será composto da seguinte forma:

a) número de registro no SIM, data com a sequência de dia, mês e ano; b) número sequencial do RNC emitido no dia para o estabelecimento;

II. a identificação do estabelecimento, especificando:

a) razão social e CNPJ, quando se tratar de pessoa jurídica; b) nome do produtor e número da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Agricultura Familiar (DAP), quando se tratar de agricultura familiar;

III. local e hora que se detectou um desvio;

IV. identificação do responsável pelo desvio, citando nome e cargo ou função no estabelecimento;

V. os programas de autocontrole que estão sendo executados em descordo com o manual de boas práticas de fabricação proposto pelo estabelecimento e com aprovação pelo SIM;

VI. os elementos que foram usados para detectar e registrar o desvio;

VII. o embasamento legal infringido pelo estabelecimento;

VIII.a ação fiscal realizada no momento da inspeção

IX. o prazo para a chegada ao SIM da resposta do estabelecimento, podendo esta ser imediata ou no prazo que o agente inspetor achar suficiente, limitado em até 10 (dez) dias úteis;

X. nome, matrícula e cargo legíveis dos servidores responsáveis pela lavratura do RNC e sua assinatura;

XI. resposta do estabelecimento, contendo no mínimo:

a) identificação pela empresa do item violado do programa de autocontrole do estabelecimento; b) as ações corretivas imediatas ou paliativas tomadas pelo estabelecimento para evitar que o desvio cause danos aos produtos ou ao meio ambiente; c) as ações corretivas planejadas para sanar as causas do desvio e evitar que o mesmo se repita, citando tempo necessário para sua realização; d) data da resposta da empresa; e) identificação do responsável pela resposta da empresa, com nome e cargo ou função do mesmo no estabelecimento;

XII. data do recebimento da resposta pelo SIM, com identificação legível do funcionário que a recebeu;

XIII. verificação pelo SIM da execução das ações corretivas propostas pelo estabelecimento, realizada preferencialmente por pelo menos 1 (um) agente responsável pela lavratura do RNC; contendo no mínimo:

a) data e hora da verificação, nome, matrícula e assinatura dos agentes responsáveis pela verificação, b) quando a verificação constatar que as ações corretivas propostas não foram realizadas, será lavrado auto de infração em conformidade com o disposto no artigo 573.

XIV. sempre que constatar que o desvio ou não conformidade coloque em risco a saúde da população ou ao meio ambiente, a autoridade inspetora ordenará as providências a serem tomadas em caráter emergencial, determinando prazos e providências a serem cumpridas, conforme a seguir:

a) O agente inspetor comunicará o fato imediatamente à Coordenação do SIM, através de relatório circunstanciado, informando o desvio ou não conformidade, indicando sua situação de risco, as providências a serem tomadas e os prazos determinados; b) A Coordenação do SIM poderá determinar outras medidas que se fizerem necessárias; c) A Coordenação do SIM comunicará o mais rápido possível, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis após o recebimento do relatório circunstanciado, as autoridades pertinentes.

CAPITULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 578. O descumprimento às disposições desta Resolução e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 578-A. O auto de infração será lavrado por Médico Veterinário Oficial, do Serviço de Inspeção Municipal, no cargo de inspetor que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio.

Parágrafo único – Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I. a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou II. a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 578-B. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 578-C. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento – AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o §2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§5º A manifestação do administrativo quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

Art. 579. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na representação do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio ou no Serviço de Inspeção Municipal do município onde o estabelecimento está situado, no prazo de dez dias, contados da data da cientificação oficial.

§1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Art. 579–A. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I. fora do prazo;

II. perante órgão incompetente;

III. por pessoa não legitimada;

IV. após exaurida a esfera administrativa.

§1º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever o ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 580. O Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório e a Coordenação do Serviço deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único – Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 581. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de vinte dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único - O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Diretor Administrativo do Consórcio, para proceder em segunda instância.

Art. 581-A. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é a Secretaria Executiva em conjunto com o Jurídico do Consórcio, assessorados por Junta Técnica designada para o ato respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Parágrafo único – Antes de decidir sobre qualquer recurso, cada instância julgadora poderá instituir uma comissão de técnicos, composta por três membros, com reconhecido conhecimento na área, lotados no SIM ou outro órgão da Administração Pública, com a finalidade de emitir parecer técnico conclusivo para tomada de decisão.

Art. 581-B. A Secretaria Executiva, para atuação como Segunda Instância Processual, será assessorada por Junta Técnica composta por no mínimo um assessor jurídico e um assessor técnico com formação em Medicina Veterinária, nomeados pelo Presidente do Consórcio, para atuar no feito, devendo ser composta por servidores municipais efetivos e/ou de órgãos governamentais como EMPAER e INDEA.

§1º A Secretaria Executiva, após receber o recurso do infrator, solicitará à Coordenação do SIM as informações sobre os antecedentes do infrator e o relatório da autoridade autuante, que deverá ser fornecido no prazo de até 5 (cinco) dias úteis.

§2º Após o recebimento das informações de que trata o parágrafo § 1º, a Secretaria Executiva terá até 20 (vinte) dias úteis para proceder sua análise e decisão.

§3º Após o prazo previsto no parágrafo anterior, se julgar procedente a autuação, a Secretaria Executiva encaminhará a decisão ao Coordenação do SIM que arbitrará as penas e multas a serem impostas ao infrator e ordenará a lavratura do Auto de Imposição de Penalidade.

§4º Da decisão da Secretaria Executiva não caberá recurso da autuação.

§5º Caso a Secretaria Executiva decida favoravelmente ao infrator, a mesma informará através de ofício à Coordenação, que no máximo em 5 (cinco) dias úteis, determinará o arquivamento do processo, devendo comunicar o autuado e a autoridade autuante em até 10 (dez) dias úteis sobre o resultado da decisão final.

Art. 581-C. O Auto de Imposição de Penalidade será lavrado pela autoridade inspetora autuante, nos termos da decisão condenatória, em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao infrator, a segunda ao Município e a terceira ao CIDESVRC e conterá:

I. A identificação do estabelecimento, especificando: a) razão social e CNPJ, quando se tratar de pessoa jurídica; b) nome do produtor, CPF e número da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Agricultura Familiar, quando se tratar de agricultor familiar (DAP); c) classificação e número de registro junto ao SIM; II. o número e data do Auto de Infração respectivo; III. a descrição do ato ou fato constitutivo da infração e o local onde ocorreu; IV. a disposição legal ou regulamentar infringida; V. a penalidade imposta e seu fundamento legal; VI. a assinatura da autoridade autuante; VII. nome, identificação e assinatura do proprietário ou, na sua ausência, de seu representante legal e, em caso de sua impossibilidade ou recusa, a consignação desta circunstância, com assinatura de 2 (duas) testemunhas ou, na falta desta, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 581-D. Se a condenação incluir multa, o Auto de Imposição de Penalidades (Auto de Multa) indicará:

I. o valor da penalidade pecuniária, arbitrada pela Coordenação do SIM; II. o prazo para pagamento de 30 (trinta) dias a contar da notificação, sob pena de inscrição em dívida ativa e cobrança judicial; III. informação de que

se o infrator efetuar o pagamento no prazo de 20 (vinte) dias, contados da notificação, com desistência tácita do recurso, terá desconto de 20% (vinte por cento) no valor da multa; IV. as instruções para o recolhimento da multa. Sendo que, a multa será recolhida por órgão competente do município onde o estabelecimento infrator se situa.

Art. 582. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único – o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 583. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

TÍTULO VIII

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 584. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio, ou servidores dos consorciados cedidos ao Consórcio, 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.

Art. 585. A Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio.

Art. 586. 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. 587. O Serviço de Inspeção Municipal 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 A Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal dos municípios consorciados no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer nos municípios.

§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. 588. A Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio terá prazo de 270 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 Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 589. O Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 590. Estabelecimentos que estejam funcionando com obras concluídas ou funcionando como agroindústrias rurais de pequeno porte e que, em virtude deste Regulamento, queiram passar à jurisdição do SIM, poderão continuar em funcionamento 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. 591. 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) Matérias primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação; b) Princípios Básicos ou Composição Centesimal; c) Tecnologia do Produto.

Art. 592. 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. 593. 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 Resoluções Normativas publicadas no site do Consórcio.

Art. 594. 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. 595. 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 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. 596. 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. 597. Os recursos financeiros necessários à implementação do do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio terão fonte do repasse dos consorciados ao orçamento vigente no Consórcio, mediante Contrato de Rateio.

Art. 598. 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. 599. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos por meio de resoluções e decretos baixados pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio, sempre com base nas legislações federais, estaduais e seguindo orientação do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 600. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Cuiabá- MT, 31 de outubro de 2024.

Silmar de Souza Gonçalves

Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Rio Cuiabá

Ana Carolina Silva de Faria Alves

Médica Veterinária

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Rio Cuiabá

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE VALE DO RIO CUIABÁ

AVISO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO.

PREGÃO ELETRONICO 020/2024

O **CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE VALE DO RIO CUIABÁ**, pessoa jurídica de direito privado, por meio da Pregoeira Oficial, designado pela Portaria nº 007/2024 torna público para conhecimento dos interessados a licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS, do tipo **MENOR PREÇO**, para a aquisição do objeto abaixo, através do site www.selcorp.com.br conforme Acordo de Cooperação Técnica conforme descrito no edital e seus anexos na data, horários e local abaixo indicados.

O objeto desta licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE LACTÁRIOS, SUPLEMENTOS E MATERIAL DE CONSUMO HOSPITALAR PARA NUTRIÇÃO, PARA ATENDER AS DEMANDAS DOS MUNICIPIOS INTEGRANTES DO CONSORCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE VALE DO RIO CUIABÁ,** de acordo com as especificações descritas no edital e seus anexos.

A realização está prevista para o **dia 13 de novembro de 2024, às 08:30 min** (horário de Brasilia), através do Sistema **www.selcorp.com.br**).

O Edital estará disponível no dia **01/11/2024** pelo site do Consorcio http://www.cisvarc.com.br, ou na plataforma www.selcorp.com.br, ou ainda no Setor de Licitação na sede da Consorcio Intermunicipal de Saúde Vale do Rio Cuiabá sito a Av. Historiador Rubens de Mendonça, nº. 3920, Anexo AMM CEP: 78049-938 | Fone: (65) 9684-5883, em dias úteis, das 08h00min às 17h00min, a ser disponibilizado através de média digital ou outro dispositivo que permita a gravação de arquivos do interessado.

Cuiabá - MT, 31 de outubro de 2024.

UELTON ELIAS MARTINS

Secretário Executivo

PORTARIA Nº 009/2023

AVISO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRONICO 019/2024

O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE VALE DO RIO CUIABÁ, pessoa jurídica de direito privado, por meio da Pregoeira Oficial, designado pela Portaria nº 007/2024 torna público para conhecimento dos interessados a licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS, do tipo MENOR PREÇO, para a aquisição do objeto abaixo, através do site www.selcorp.com.br conforme Acordo de Cooperação Técnica conforme descrito no edital e seus anexos na data, horários e local abaixo indicados.

O objeto desta licitação é o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE INFORMATIVOS DE CAMPANHAS DIGITAIS RELACIONADOS A SAÚDE, PARA ATENDER AS DEMANDAS DOS MUNICIPIOS INTEGRANTES DO CONSORCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE VALE DO RIO CUIABÁ;de acordo com as especificações descritas no edital e seus anexos.

A realização está prevista para o dia 13 de novembro de 2024, às 14:30min (horário de Brasilia), através do Sistema www.selcorp.com.br).

O Edital estará disponível no dia 01/11/2024 pelo site do Consorcio http://www.cisvarc.com.br, ou na plataforma www.selcorp.com.br, ou ainda no Setor de Licitação na sede da Consorcio Intermunicipal de Saúde Vale do Rio Cuiabá sito a Av. Historiador Rubens de Mendonça, nº. 3920, Anexo AMM CEP: 78049-938 | Fone: (65) 9684-5883, em dias úteis, das 08h00min às 17h00min, a ser disponibilizado através de média digital ou outro dispositivo que permita a gravação de arquivos do interessado.

Cuiabá – MT; 31 de outubro de 2024.

UELTON ELIAS MARTINS

Secretário Executivo

PORTARIA Nº 009/2023

CONSORCIO PÚBLICO DE SAÚDE VALE DO TELES PIRES

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N. 038/2024 E REGISTRO DE PREÇOS N. 037/2024

Objeto: Pregão Eletrônico com Registro de Preços para futura e eventual contratação de pessoa jurídica para Aquisição de Ar Condicionado, item fracassado do SRP Pregão Eletrônico n°037/2024 para atender a demanda dos municípios integrantes deste consórcio.

Realização: Por meio do site www.bll.org.br

Data de Início para acolhimento das propostas eletrônicas: das 08:00 horas do dia 01/11/2024 até as 08:00 horas do dia 12/11/2024 (horário de Brasília).

Data e horário de início da sessão: Dia 12/11/2024 as 08:00 horas (horário de Brasília)

Data e horário de início da disputa: Dia 12/11/2024 as 10:00 horas (horário de Brasília)

Edital Completo: Afixado no endereço Av. Blumenau, 500 – Jardim Amazônia, Sorriso/MT.CEP: 78.890-000 – Fone: (66) 98446-8306, e na Internet, site www.consorciovaledotelespires.com.br e site www.bll.org.br

Fundamento Legal: Regidas pelas Leis Federais nº 11.107 de 06 abril de 2005, Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, Art. 28, I (Pregão) e subsidiariamente, pelo Decreto Federal nº 11.462/2023.

Sorriso/MT, 30 de outubro de 2024.

Luara de Andrade Tolentino

Pregoeira

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 034/2024 REGISTRO DE PREÇOS Nº 033/2024

Objeto: Pregão Eletrônico com Registro de Preços para futura e eventual contratação de pessoa jurídica para fornecimento de Testes Laboratoriais para atender a demanda dos municípios integrantes deste Consórcio.

Empresas vencedoras valor total: R$ 1.355.461,09 (um milhão e trezentos e cinquenta e cinco mil e quatrocentos e sessenta e um reais e nove centavos): DIMALAB ELETRONICS DO BRASIL LTDA (02472743000190) com o lote: 33 no valor total de R$ 86.400,00 (oitenta e seis mil e quatrocentos reais). MATLAB REPRESENTAÇÃO COMERCIAL EIRELI EPP (02478251000101) com o lote: 34 no valor total de R$ 59.781,75 (cinquen-