DECRETO Nº 4.006/2016

"Dispõe sobre a regulamentação do SIM - sistema de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Animal disposto na Lei Complementar Municipal 072/2015."

O PREFEITO MUNICIPAL DE ITAQUIRAÍ, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica Municipal.

DECRETA

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que estabelecem no Município de ITAQUIRAÍ-MS, as condições gerais para funcionamento de estabelecimentos que produzem produtos de origem animal, conforme a Lei Complementar Municipal n.° 072/2015.

Art. 2º Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstos neste Regulamento os animais destinados ao abate, o pescado, o leite, o ovo, o mel e produtos apícolas e seus subprodutos derivados.

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

§ 2°A inspeção abrange também os produtos afins, tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos devidamente aprovados pelo órgão competente, usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 3ºA inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - nos estabelecimentos que recebem o leite para beneficiamento ou industrialização;

II - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição, em natureza ou para industrialização;

III - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e produtos apícolas, para beneficiamento ou distribuição;

IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebem, abatem as diferentes espécies de animais, e/ou as industrializam;

Art. 4ºA concessão de inspeção municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra inspeção oficial (estadual ou federal).

Art. 5º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde serão recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel e produtos apícolas.

Art. 6ºA inspeção municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção será de caráter permanente nos estabelecimentos de abate.

§ 2º Nos demais estabelecimentos a inspeção se dará em caráter periódico.

Art. 7º A inspeção industrial higiênico-sanitária de produtos de origem animal, a cargo do S.I.M., abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento;

III - o funcionamento dos estabelecimentos;

IV - o exame **ante**e **pos mortem** dos animais de abate;

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

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

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

VIII - os exames tecnológicos, microbiológicos, físico-químicos e histológicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso.

Art. 8º Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento, terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria a qual está vinculado, da qual constarão, além da denominação do órgão, o número de ordem, fotografia, cargo e data de expedição.

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

Art. 9ºPor “carne de animais destinados ao abate” entendem-se as massas musculares e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção oficial.

§ 1° Quando destinada a elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) devem-se estender as massas musculares de gorduras, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2° Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais destinados ao abate, usados na alimentação humana (línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art. 10º O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovidos de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgão e vísceras torácicas e abdominais tecnicamente preparado, constitui a "carcaça".

§ 1° Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2°A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 11. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produtos de origem animal ou suas matérias-primas".

CAPÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 12 - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I - os de leite e derivados;

II - os de ovos e derivados;

III - os de mel e cera de abelha e seus derivados.

IV - os de pescado e derivados;

V - os de carnes e derivados.

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

Seção I

Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 13. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - propriedades rurais, compreendendo:

a) granjas leiteiras;

b) fazendas leiteiras.

II - estabelecimentos industriais, compreendendo:

a) usinas de beneficiamento;

b) fábrica de laticínios.

Art. 14. Entende-se por "propriedades rurais" os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:

§ 1ºEntende-se por "fazenda leiteira", a propriedade rural destinada à produção de leite in natura para fins de beneficiamento e industrialização.

§ 2º Entende-se por "granja leiteira", a propriedade destinada à produção de leite tipo A.

Art. 15. Entende-se por "estabelecimentos industriais" os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento,

manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

§ 1º Entende-se por "usina de beneficiamento", o estabelecimento que tenha por fim principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo.

§ 2º Entende-se por "fábrica de laticínios", o estabelecimento destinado ao recebimento e industrialização do leite para a obtenção de produtos lácteos.

Seção II

Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 16. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - entreposto de ovos;

II - fábrica de conservas de ovos.

§ 1° Entende-se por "entrepostos de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza.

§ 2° Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e a industrialização de ovos.

Seção III

Estabelecimentos de Mel e Produtos Apícolas

Art. 17. Os estabelecimentos destinados ao mel e produção de produtos apícolas são classificados em:

I - apiário;

II - entreposto de mel e produtos apícolas.

§ 1°Entende-se por “apiário” o estabelecimento destinado a produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados.

§ 2° Entende-se por “entreposto de mel e produtos apícolas” o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e dos produtos apícolas.

Seção IV

Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 18. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - entreposto de pescado.

§ 1° - Entende-se por “entreposto de pescado” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, abate conforme o caso, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização.

Seção V

Estabelecimentos de Carnes e Derivados

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

I - abatedouro-frigorífico;

II - fábrica de produtos cárneos;

III - entreposto-frigorífico.

§ 1° Entende-se por “abatedouro-frigorífico” o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies destinadas ao

abate sob variadas formas com destino ao consumo ou matéria-prima, com aproveitamento completo, racional e perfeito ou com destinação adequada aos subprodutos não comestíveis. Possuirá instalações de frio industrial.

§ 2° Entende-se por "fábrica de produtos cárneos" o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies abatidas, dotado de frio industrial.

§ 3º Entende-se por "entreposto-frigorífico" o estabelecimento designado, principalmente, a estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art. 20. Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação "frigorífico" só pode ser incluída quando plenamente justificada pelo uso do frio industrial.

CAPÍTULO III

IMPLANTAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS NO S.I.M.

Art. 21. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único. As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

Seção I

Registro de Estabelecimento

Art. 22. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no S.I.M. ou em outro serviço de inspeção oficial.

Art. 23. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - abatedouro-frigorífico, fábrica de produtos cárneos e entreposto-frigorífico;

II - usina de beneficiamento e fábrica de laticínios;

III - apiário e entreposto de mel e produtos apícolas;

IV - entreposto de ovos e fábrica de conservas de ovos;

V - entreposto de pescado.

Art. 24. O registro será requerido à **Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente** , instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I – fase inicial do processo de registro:

a) requerimento do interessado solicitando a vistoria da área ou das instalações já existentes.

II - fase estrutural (análise das plantas e assuntos correlacionados com a estrutura e instalações do estabelecimento):

a) requerimento do interessado solicitando a aprovação prévia do projeto;

b) licença prévia do terreno expedido pelo órgão ambiental, se for o caso;

c) memorial descritivo da construção;

d) memorial econômico sanitário;

e) parecer da Prefeitura;

f) RRT do engenheiro responsável pelo projeto (CREA da região);

g) plantas:

1. de situação (escala 1:500);

2. planta baixa (escala 1:100);

3. fachada (escala 1:50);

4. cortes (escala 1:50);

5. hidrossanitário (escala 1:100);

6. detalhes de equipamentos (escala 1:100).

§1º Nas plantas deverão ser observadas as seguintes cores:

I - estabelecimentos novos, cor preta;

II - estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

a) cor preta para as partes conservadas;

b) vermelha para as partes a serem construídas;

c) cor amarela para as partes a serem demolidas;

d) cor azul os elementos construídos em ferro;

e) cor cinza, pontuado de nanquim para as partes de concreto;

f) cor “terra de siene” para as partes em madeira;

g) as plantas do projeto devem conter orientação quanto aos pontos cardeais. Posição da construção em relação as ruas públicas e alinhamento dos terrenos e direção dos ventos.

III - fase final (registro definitivo no S.I.M.)

a) termo de compromisso;

b) requerer vistoria de conclusão das obras;

c) apresentar documentos do órgão ambiental referentes a licença de instalação e licença de operação, se for o caso;

d) apresentar análise completa (Microbiológica e Físico-Química) da água de abastecimento, realizada por um órgão oficial;

e) cópia dos documentos pessoais do proprietário;

f) cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída);

g) cópia da Inscrição Estadual;

§2ºToda a documentação supracitada deve ser entregue em duas vias.

Art. 25. A instalação do S.I.M., depois de cumprida as exigências acima, se fará através da lavratura da ata, que será assinada pelas autoridades sanitárias competentes e representantes do estabelecimento, ou presente.

Art. 26. Nenhum estabelecimento pode obter o número de registro efetivamente, sem que os rótulos dos principais produtos e subprodutos a serem fabricados estejam previamente aprovados e registrados no S.I.M.

Art. 27. Desde que trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do S.I.M. podem ser aceitos, para estudo preliminar simples “croquis” ou desenhos.

Art. 28. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro.

Art. 29. As firmas construtoras não darão inicio as construções de estabelecimentos sujeitos a inspeção municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo S.I.M.

Art. 30. As autoridades municipais não permitirão o inicio da construção de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, para comércio municipal sem que os projetos tenham sido aprovados pelo S.I.M.

Art. 31. Para registro no S.I.M. deverá ser apresentado o boletim oficial do exame da água de abastecimento, com resultado de acordo com os padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos em legislação específica pelo órgão competente.

Parágrafo único. Mesmo que o resultado da análise seja dentro dos padrões estabelecidos pela legislação, o S.I.M. poderá exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

Art. 32. Qualquer ampliação remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feito após aprovação prévia dos projetos.

Art. 33. Não será registrado o estabelecimento destinado a produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 34. Autorizado o registro, uma via dos documentos será entregue ao interessado e a outra arquivada nas dependências do S.I.M.

Art. 35. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o S.I.M. autorizará a expedição do "CERTIFICADO DE REGISTRO" constando o número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização (município, cidade, vila e povoado) e outros detalhes necessários.

Art. 36. O S.I.M. poderá determinar a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

Art. 37. O S.I.M. poderá auxiliar na orientação dos diversos tipos de estabelecimentos de produtos de origem animal.

Seção II

Transferência de Registro

Art. 38. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

§1° No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover, deve ser feito, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao S.I.M., esclarecendo os motivos da recusa.

§2° As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, de acordo com as exigências deste Regulamento.

§3° Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

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

§5° Adquirido o estabelecimento por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada 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. 39. O processo de transferência deve obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Seção III

Obrigações das Firmas

Art. 40. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos complementares de inspeção, inclusive acondicionamento para a coleta e envio de amostras para exames de laboratório;

III - fornecer até o quinto dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal.

IV - dar aviso antecipado de 12(doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e provável conclusão;

V - avisar, com antecedência, da chegada de gado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção municipal;

VI - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do inspetor junto ao estabelecimento;

VII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matéria-prima e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos as dependências do S.I.M., ou a outros órgãos;

VIII - fornecer armários, mesa, arquivos, mapas, livros e outros matérias destinados a inspeção municipal, no caso de estabelecimentos sob inspeção permanente, para seu uso exclusivo;

IX - manter em dia o registro do recebimento de animais e matéria-prima, especificando procedência, qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmo;

X - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XI - recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente.

§1º O pessoal, quando fornecido pelo estabelecimento fica sob as ordens diretas do inspetor municipal.

§2º O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica a disposição e sob a responsabilidade da inspeção municipal.

§3º Cancelado o registro, o material pertencente ao serviço de inspeção oficial, inclusive de natureza cientifica, o arquivo e os carimbos oficiais da Inspeção Municipal, serão recolhidos à sede do S.I.M.

Seção IV

Condições gerais para implantação de estabelecimentos

Art. 41. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições:

I - situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e de contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

II - devem serlocalizados em áreas que não estejam sujeitas a inundação;

III - ser fisicamente isolados de residências e outras dependências;

IV - as vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza.

V – estar suficientemente afastados dos limites das vias públicas, possuir área disponível para circulação interna de veículos, ter acesso direto e independente, não comum a outros usos.

VI - o ambiente interno deve ser fechado, com os banheiros e vestiários separados;

VII - o estabelecimento deve possuir **layout** adequado ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos.

VIII - as instalações deverão ser construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água em quantidade suficiente.

IX. as áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição do produto final;

X. as áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto;

XI - encontrar-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;

XII - o piso deve ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podem apresentar rachaduras e devem facilitar a limpeza edesinfecção;

XIII - o sistema de drenagem deve ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos;

XIV - nas áreas de manipulação de alimentos as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis;

XV - os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos, e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza;

XVI - a ventilação em todas as dependências deve ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

XVII - o estabelecimento deve dispor de luz abundante, natural e artificial;

XVIII - as portas devem apresentar dispositivo de fechamento imediato, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens;

XIX - possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação;

XX - as portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades;

XXI - paredes com pé-direito com dimensão compatível com a atividade;

XXII - a água deve ser potável, encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

XXIII - os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a

todo momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente;

XXIV - todos os estabelecimento deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;

XXV - juntos aos sanitários devem existir lavatórios, com os elementos adequados para lavrar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação;

XXVI - junto às instalações a que se refere o inciso anterior deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários;

XXVII - não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

XXVIII - na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos;

XXIX - as lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual;

XXX - deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XXXI - dispor de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

Art. 42. Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

I - todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores,

sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;

II - as superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;

III - todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem uma completa higienização;

IV - todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para a finalidade ao qual se destinam;

V - os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo;

VI - os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

VII - equipamentos de conservação dos alimentos deverão dispor de dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento;

Art. 43. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 44. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em códigos de obras estaduais ou municipais, bem como as previstas em legislação ordinária da União, dos Estados e Municípios, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos em legislação específica pertinente a questões higiênico-sanitárias.

Art. 45. O funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou

suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e a Prefeitura Municipal.

Art. 46. Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas em legislação e normativas específicas.

Art. 47. Qualquer estabelecimento que tenha seu funcionamento interrompido a pedido ou por motivos de análises microbiológicas insatisfatórias de seus produtos, por espaço superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

§ 1º No caso da paralisação das atividades ser decorrente de suspensão devido a contaminação do produto, além da vistoria mencionada acima, deverá ser apresentado resultados satisfatórios das análises laboratoriais.

§ 2º Será automaticamente cancelado o registro do estabelecimento que permanecer com suas atividades paralisadas no prazo superior a 1 (um) ano.

Seção V

Condições Higiênicas-Sanitárias dos Estabelecimentos

Art. 47. Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos.

Subseção I

Água de Abastecimento

Art. 49. O estabelecimento deverá dispor de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com

sistema de distribuição apropriado e pressão adequada, temperatura conveniente, adequada proteção contra contaminação e que atenda os padrões fixados pela legislação brasileira vigente.

§ 1º Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, semestralmente, o laudo de análises físico-químico e microbiológico da água de abastecimento.

§ 2º Os exames deverão ser realizados por laboratório habilitado em órgão competente.

§ 3º O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

§ 4º O sistema de cloração deve possibilitar e garantir a dispersão do Cloro, de forma homogênea, por todo o volume de água do reservatório.

Subseção II

Instalações e Equipamentos

Art. 50. Deve ser priorizada a manutenção das instalações e equipamentos de maneira a assegurar as condições ideais de higiene, mantendo-os na forma que foi projetado, construído e instalado.

Art. 51. Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

Art. 52. Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

Art. 53. Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

Art. 54. Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

Art. 55. Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

Art. 56. Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

Art. 57. Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário. Sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

Parágrafo único. Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

Art. 58. É proibida a presença de animais nos arredores e interior dos estabelecimentos.

Art. 59. Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas e vetores.

§1º Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

§2º Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação.

§3º Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

§4º A aplicação de praguicida deverá obedecer a critérios técnicos de forma a garantir a inocuidade da matéria-prima e produtos alimentícios.

§5º Os praguicidas a que se refere o parágrafo terceiro deverão ser utilizados para os fins aos quais foram registrados no órgão competente.

Art. 60. Deverá dispor de iluminação natural ou artificial de modo que as operações possam ser realizadas de forma higiênica. A intensidade deverá ser suficiente para as operações que se destinem. As lâmpadas deverão estar protegidas, a fim de assegurar que os alimentos não sejam contaminados quando estas se quebrarem.

Art. 61. Deverá dispor de adequada ventilação para o controle de odores, vapores, condensação e umidade visando prevenir a alteração dos produtos e surgimento de condições sanitárias inadequadas do ambiente.

Subseção III

Higiene e Saúde do Colaborador

Art. 62. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária competente, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos; anualmente serão submetidos a exame em repartição de Saúde Pública, apresentando ao S.I.M. as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Art. 63. É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas claras, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

Art. 64. Os manipuladores devem:

I - ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;

II - usar cabelos presos e protegidos com touca;

III - lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário;

IV - não fumar nas dependências do estabelecimento;

V- evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;

VI - proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

VII - não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;

VIII - evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

Art. 65. Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

Parágrafo único. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

Art. 66. Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 67. Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

§1º Em caso de suspeita de enfermidade, que possa de qualquer forma contaminar os alimentos, o funcionário deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, até liberação médica.

§2º Apresentando o funcionário infecções, irritação ou prurido cutâneos, feridas abertas, diarreia, ou qualquer outro tipo de enfermidade,

que pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

Art. 68. O responsável pelo estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

Art. 69. A inobservância dos preceitos legais contidos nesta subseção importará, ao responsável pelo estabelecimento, a culminação das sanções previstas neste regulamento.

Art. 70. Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

Subseção IV

Matéria-Prima, Ingredientes e Embalagens

Art. 71. As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo único. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a industrialização.

Art. 72. As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, acondicionados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

Art.73. Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

Art. 74. Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

Art. 75. É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 76. Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

Art. 77. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

Art. 78. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 79. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que devem ser mantidas dentro dos níveis adequados.

CAPÍTULO IV

INSPEÇÃO INDUSTRIAL HIGIÊNICO-SANITÁRIO

Seção I

Leite e Derivados

Art. 80. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 81. Considera-se leite normal, o produto que apresente:

I - caracteres normais;

II - teor de gordura mínimo de 3% (três por cento);

III - acidez em graus Dornic entre 0,14 e 0,18 (quatorze e dezoito);

IV - densidade a 15ºC (quinze graus Celsius) entre 1.033 (mil e trinta e três) e 1.034 (mil e trintae quatro);

V - extrato seco desengordurado - mínimo 8,4% (oito e quatro décimos por cento);

VI - extrato seco total - mínimo 11,4% (onze e quatro décimos por cento);

VII - índice crioscópico mínimo - -0,530ºH a -0,550ºH (equivalentes a -0,512ºC a -0,531ºC);

Art. 82. Entende-se por "leite de retenção" o produto da ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

Art. 83. Entende-se por "colostro" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizem.

Parágrafo único. É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.

Art. 84. A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras ficam sujeitas às mesmas determinações do presente Regulamento, satisfeitas às exigências constadas nos regulamentos técnicos de identidade e qualidade.

Art. 85. É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento observando as boas práticas agropecuárias.

Parágrafo único. Esta obrigatoriedade se estende ao trato do gado leiteiro, à ordenha, aos utensílios e ao transporte.

Art. 86 Denomina-se "gado leiteiro" todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 87. Só se permite o aproveitamento de leite de vaca, de cabra, da ovelha e de outras espécies, quando:

I - as fêmeas se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II - não estejam no período final de gestação, nem na fase colostral;

III - não reajam a prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva às provas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.

Parágrafo único. Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

Art. 88. Mediante a interdição da propriedade rural pelo órgão de defesa sanitária animal competente, onde seja constatado qualquer surto de doença infectocontagiosa que justifique tal medida, o destino da produção seguirá as prerrogativas do foco instalado.

Art. 89. É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

I - se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;

II - sejam suspeitas ou atacadas de doenças infectocontagiosas;

III - se apresentem febris, com mastite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica.

Parágrafo único. O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após exame procedido por médico veterinário.

Art. 90. São obrigatórias as provas biológicas para diagnósticos de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos

estabelecimentos que produzem leite tipo "A" e, conforme o caso, naqueles que produzem outros tipos de leite. Essas provas só podem ser feitas por médico veterinário oficial ou por médico veterinário particular habilitado que obedeça integralmente aos planos oficialmente adotados.

Art. 91. Para a obtenção do leite a ordenha deve ser feita:

I - leite tipo A: deve possuir, obrigatoriamente, equipamento para ordenha mecânica, pré-filtragem e bombeamento até o tanque de depósito em circuito fechado, não sendo permitida a ordenha manual ou ordenha mecânica em sistema semifechado, tipo “balde ao pé” ou similar.

II - leite pasteurizado: Os locais de ordenha devem ter localização adequada dos currais à finalidade e apresentar instalações que previnam contaminações da matéria prima, a saber: área coberta, piso e paredes ou equivalentes.

Art. 92. A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, observando as condições higiênicos-sanitárias conforme as boas práticas agropecuárias para obtenção da matéria prima:

I - as tetas do animal a ser ordenhado devem sofrer prévia lavagem com água corrente, seguindo-se secagem com toalhas descartáveis de papel não reciclado e início imediato da ordenha, com descarte dos jatos iniciais de leite em caneca de fundo escuro ou em outro recipiente específico para essa finalidade;

II - após a ordenha, desinfetar imediatamente as tetas com produtos apropriados. Os animais devem ser mantidos em pé pelo tempo necessário para que o esfíncter da teta volte a se fechar. Para isso, recomenda-se oferecer alimentação no cocho após a ordenha;

III - o leite obtido deve ser coado em recipiente apropriado e refrigerado até a temperatura fixada neste Regulamento:

a) tanque de expansão: deverá atingir a temperatura de até 4ºC (quatro graus Celsius) no tempo máximo de 3 horas após a ordenha;

b) tanque de imersão: deverá atingir a temperatura de até 7ºC (sete graus Celsius) no tempo máximo de 3 horas após a ordenha;

c) latões: Será permitido o transporte de leite em temperatura ambiente desde que seja entregue ao estabelecimento processador, no máximo até 2 horas após a ordenha.

IV - o tempo transcorrido entre a ordenha inicial e seu recebimento no estabelecimento que vai beneficiá-lo (pasteurização, esterilização, etc.) deve ser no máximo de 48h (quarenta e oito horas), recomendando-se como ideal um período de tempo não superior a 24h (vinte e quatro horas);

V - a limpeza do equipamento de ordenha e do equipamento de refrigeração do leite deve ser feita de acordo com instruções do fabricante, usando-se material e utensílios adequados, bem como detergentes inodoros e incolores.

VI - para efeito de aplicação deste Regulamento considera-se "leite individual" o produto resultante da ordenha de uma só fêmea; "leite de conjunto", o resultante da mistura de leites individuais.

VII - não se permite para fins de consumo em natureza, a mistura de leite de espécies animais diferentes.

Art. 93. É proibido, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo.

Art. 94. É proibido misturar leite, sem a retirada de amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de análise.

Art. 95. O equipamento de refrigeração do leite deve ser resguardado de poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art. 96. No transporte do leite das propriedades rurais às usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios, deverá observar as condições higiênico-sanitárias e técnicas promovendo a conservação da qualidade até a recepção em estabelecimento submetido a inspeção sanitária oficial.

Art. 97. São leites de consumo: o leite tipo “A” e o leite pasteurizado, com suas variações conforme o teor de gordura (Integral, semidesnatado e desnatado). Considera-se fraude a venda de um tipo de leite por outro de tipo superior.

Art. 98. É permitida a produção dos seguintes tipos de leite de consumo:

I - leite tipo "A";

II - leite pasteurizado.

Art. 99. Qualquer destes tipos só pode ser dado ao consumo devidamente pasteurizado em estabelecimentos previstos neste Regulamento.

Art. 100. Os diversos tipos de leite devem satisfazer às seguintes condições:

I - leite tipo "A":

a) ser produzido em granja leiteira;

b) ser produzido de maneira a satisfazer a todos os requisitos técnicos para obtenção higiênica do leite;

c) ser procedente de gado mantido sob controle veterinário permanente;

d) ser procedente de vacas identificadas e fichadas submetidas a exame individual;

e) ser submetido periodicamente a exame;

f) ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;

g) ser pasteurizado imediatamente no local, logo após o término da ordenha e envasado mecanicamente;

h) a expedição do Leite tipo A deve ser conduzida sob temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), mediante seu acondicionamento adequado, e levado ao comércio distribuidor através de veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e em casos específicos dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de venda com temperatura não superior a 7°C (sete graus Celsius).

II - o leite pasteurizado deve satisfazer as condições mencionadas no Art.89 II. *(A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, observando as condições higiênicos-sanitárias conforme as boas práticas agropecuárias para obtenção da matéria prima).*

Art. 101. Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Parágrafo único. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 102. Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em tecido filtrante próprio, sob pressão.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

Art. 103. Entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

§ 1º Permite-se os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite a 62 - 65º C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta)

minutos, mantendo-se o leite em grande volume sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;

II - pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar a 72 a 75º C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

III - Deve ser pasteurizado em equipamento de placas, dotado de painel de controle com termo registrador e termorregulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4ºC (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações;

§ 2º É proibida a repasteurização do leite, salvo quando para fins industriais.

§ 3º Tolera-se o aquecimento entre 68 - 70º C (sessenta e oito a setenta graus centígrados) por 2-5 (dois a cinco) minutos a vapor direto, devidamente filtrado do leite destinado à fabricação de queijos.

§4º Em estabelecimentos de laticínios de pequeno porte pode ser adotada a pasteurização lenta para a produção de leite pasteurizado para abastecimento público ou para a produção de derivados lácteos.

Art. 104. Entende-se por refrigeração, a aplicação do frio industrial ao leite cru ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam, temporariamente, o desenvolvimento microbiano.

Art. 105.O leite pronto para o consumo deverá ser levado ao comércio distribuidor através de veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e em casos específicos dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de venda com temperatura não superior a 7°C (sete graus Celsius).

Art. 106. As autoridades de vigilância sanitária fiscalizarão as condições de manutenção do leite nos estabelecimentos atacadistas e varejistas.

Art. 107. Permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada.

Parágrafo único. Deverá constar na rotulagem a expressão “homogeneizado”, quando o produto for submetido a esse tratamento.

Art. 108. É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

Parágrafo único. Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite que recebem, conforme legislação vigente.

Art. 109. A análise do leite, seja qual for o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, assim consideradas:

I - caracteres organolépticos:

a) cor: branca;

b) cheiro e sabor: característicos, sem sabores nem odores estranhos;

c) aspecto: líquido.

II - temperatura;

III - densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15º C (quinze graus Celsius);

IV- acidez pelo acidímetroDornic, considerando-se prova complementar a da cocção, do álcool ou do alizarol.

V - gordura pelo método de Gerber;

VI - extrato seco total e desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados.

Art. 110. Dada a imprecisão das provas de rotina só poderá ser considerado anormal, e desse modo condenado por fraude, o leite que se apresente fora do padrão no mínimo em 3 (três) provas de rotina ou em 1 (uma) de rotina e 1 (uma) de precisão.

Parágrafo único. Considera-se prova de precisão:determinação do índice crioscópico.

Art. 111. Deverá constar na denominação de venda do leite beneficiado para comercialização o teor de gordura.

I - integral: deverá apresentar gordura (g/100 g) no mínimo de 3%;

II - semidesnatado: deverá apresentar gordura (g/100 g) entre 0,6 a 2,9%;

III - desnatado: deverá apresentar gordura (g/100 g) no máximo de 0,5%.

Art. 112. Imediatamente após a pasteurização o leite por meio de testes enzimáticos deverá apresentar:

I - prova de fosfatase alcalina deve ser negativa;
II - prova de peroxidase positiva.

Art. 113. Para a determinação do padrão microbiológico do leite adotam-se como requisito contagem padrão em placas (UFC/ml), coliformes NMP/ml (30/35°C) e coliformes NMP/ml (45°C).

Parágrafo único. Os valores de referência das análises microbiológicas mencionadas seguirão a legislação vigente de identidade e qualidade do produto.

Art. 114. Considera-se leite impróprio para consumo, o que não satisfaça às exigências previstas neste regulamento ou em outras legislações pertinentes a inspeção e fiscalização do leite.

Art. 115. Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado qualquer leite que propositadamente for alterado nas suas características normais ou for de um tipo e se apresentar rotulado como de outro de característica superior.

Parágrafo único. O leite fraudado e falsificado deverá ser condenado e inutilizado, não sendo permitido nenhum aproveitamento condicional. Poderá a juízo do S.I.M., ser encaminhado à alimentação animal.

Art. 116. Serão aplicadas as multas previstas na Lei Complementar Municipal n.° 72/2015 ao estabelecimento que expuser à venda, leites com padrões não correspondentes ao respectivo tipo.

Art. 117. Os produtos derivados do leite seguirão seus respectivos regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ) seguindo as normas pertinentes a tecnologia de produção.

Art. 118. Os casos não mencionados neste regulamento serão devidamente normatizados ou remeter-se-ão às legislações estadual e federal vigentes, de acordo com a demanda.

Seção II

Ovos e Derivados

Art. 119. Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos à exame e classificação previstos neste Regulamento.

Art. 120. Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificaçãoestabelecida neste Regulamento.

Art. 121. Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo único. Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedam.

Art. 122. Os ovos para consumo no município devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos registrados, designados "Entrepostos".

Art. 123. Os entrepostos de ovos deverão adotar um sistema de identificação das partidas, agrupando-as em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

Art. 124- A Inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

I - verificação das condições de embalagem, sendo vetada a sua reutilização;

II - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca dos ovos;

III - o exame pela ovoscopia.

Art. 125. Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mal estado ou impróprio, devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 126. A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 127. O ovo será classificado em grupos, classes e tipos, segundo a coloração da casca, qualidade e peso:

I - da coloração:

a) branco: enquadra-se neste grupo o ovo que apresente casca de colocação branca ou esbranquiçada;

b) vermelho: enquadra-se neste grupo o ovo que apresente casca de coloração avermelhada.

II - da qualidade:

a) classe A:

1. casca limpa, integra e sem deformação;

2. câmara de ar fixa e com o máximo de 4 (quatro) milímetros de altura;

3. clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas;

4. gema translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento do germe.

b) classe B:

1. casca limpa, integra, permitindo-se ligeira deformação e discretamente manchada;

2. câmara de ar fixar e com o máximo de 6 (seis) milímetros de altura;

3. clara límpida, transparente, relativamente consistente e com as chalazas intactas;

4. gema consistente, ligeiramente descentralizada e deformada, porém com contorno definido e sem desenvolvimento do germe.

c) classe C:

1. casca limpa, integra, admitindo-se defeitos de textura, contorno e manchada;

2. câmara de ar solta e com o máximo de 10 (dez) milímetros de altura;

3. clara com ligeira turvação, relativamente consistente e com as chalazas intactas;

4. gema descentralizada e deformada, porém com contorno definido e sem desenvolvimento do germe.

III – do peso:

a) tipo 1 (extra) - com peso mínimo de 60 (sessenta) gramas por unidade ou 720 (setecentos e vinte) gramas por dúzia;

b) tipo 2 (grande) - com peso mínimo de 55 (cinquenta e cinco) gramas por unidade ou 660 (seiscentos e sessenta) gramas por dúzia;

c) tipo 3 (médio) - com peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas por unidade ou 600 (seiscentos) gramas por dúzia;

d) tipo 4 (pequeno) - com peso mínimo de 45 (quarenta e cinco) gramas por unidade ou 540 (quinhentos e quarenta) gramas por dúzia;

e) tipo 5 (industrial) – com peso inferior a 45 (quarenta e cinco) gramas por unidade.

Parágrafo único. A denominação de venda dos ovos será de acordo com o que se encontra vigente na legislação federal.

Art. 128. São considerados "Industrial" os ovos que não se enquadrarem nas características fixadas nos artigos anteriores, mas forem considerados em boas condições, podendo ser destinados ao emprego em confeitarias, padarias e similares ou à industrialização.

Art. 129. A administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente aos fornecedores ou proprietários de ovos, a classificação obtida.

Art. 130. Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, podem também ser destinados a confeitarias, padarias e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamento adequados para tanto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento não se dedicar ao preparo dessas conservas, os ovos partidos ou trincados podem ser encaminhados a outros estabelecimentos registrados no S.I.M., satisfeitas exigências previstas para os classificados "Industrial".

Art. 131. Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.

Art. 132. Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas a Inspeção Municipal julgar necessário.

Art. 133. São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

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

II - mumificação (ovo seco);

III - podridão (vermelha, negra ou branca);

IV - presença de fungos, externa ou internamente);

V - cor, odor ou sabor anormais;

VI - ovos sujos externamente por materiais estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

VII - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

VIII - quando contenham substâncias tóxicas;

IX - por outras razões a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 134. Sempre que a Inspeção Municipal julgar necessário, remeterá amostras de ovos à laboratórios credenciados, para exame microbiológico.

Art. 135. Mediante a interdição da propriedade rural pelo órgão de defesa sanitária animal competente, onde seja constatado qualquer surto de doença infectocontagiosa que justifique tal medida, o destino da produção seguirá as prerrogativas do foco instalado.

Art. 136. Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras os tipos contidos.

Art. 137. Os ovos devem ser acondicionados em embalagens que deverão proporcionar uma proteção adequada para reduzir ao mínimo a contaminação, evitar danos e permitir uma etiquetagem adequada.

Parágrafo único. Os ovos devem ser acondicionados com o polo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

Art. 138. Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

I - ovos oriundos de espécies diferentes;

II - ovos frescos e conservados;

III - ovos de classe ou categoria diferentes.

Art. 139. As questões relacionadas à fábrica de conservas de ovos seguirão as condições e orientações preconizadas nas normas gerais de inspeção e regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos correlacionados.

Seção III

Mel e Produtos Apícolas

Art. 140. Entendem-se por "Mel" , o produto alimentício produzido por 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, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia.

Art. 141. A classificação do mel seguirá as disposições preconizadas nas normas técnicas higiênico-sanitárias e tecnológicas para mel, cera de abelhas e derivados e regulamento técnico de identidade e qualidade do mel e produtos apícolas (legislação federal).

I. por sua origem:

a) mel floral: é o mel obtido dos néctares das flores.

1. melunifloral ou monofloral: quando o produto proceda principalmente da origem de flores de uma mesma família, gênero ou espécie e possua características sensoriais, físico-químicas e microscópicas próprias.

2. mel multifloral ou polifloral: é o mel obtido a partir de diferentes origens florais.

b) melato ou mel de melato: é o mel obtido principalmente a partir de secreções das partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que se encontram sobre elas.

II. de acordo com o procedimento de obtenção de mel do favo:

a) mel escorrido: é o mel obtido por escorrimento dos favos desoperculados, sem larvas;

b) mel prensado: é o mel obtido por prensagem dos favos, sem larvas;

c) mel centrifugado: é o mel obtido por centrifugação dos favos desoperculados, sem larvas.

III. de acordo com sua apresentação e/ou processamento:

a) mel: é o mel em estado líquido, cristalizado ou parcialmente cristalizado;

b) mel em favos ou mel em secções: é o mel armazenado pelas abelhas em células operculadas de favos novos, construídos por elas mesmas, que não contenha larvas e comercializado em favos inteiros ou em secções de tais favos;

c) mel com pedaços de favo: é o mel que contém um ou mais pedaços de favo com mel, isentos de larvas;

d) mel cristalizado ou granulado: é o mel que sofreu um processo natural de solidificação, como consequência da cristalização dos açúcares;

e) mel cremoso: é o mel que tem uma estrutura cristalina fina e que pode ter sido submetido a um processo físico, que lhe confira essa estrutura e que o torne fácil de untar;

f) mel filtrado: é o mel que foi submetido a um processo de filtração, sem alterar o seu valor nutritivo.

IV. de acordo com a cor:

a) branco d´água;

b) extra branco;

c) branco;

d) âmbar claro;

e) âmbar;

f) âmbar-escuro.

Art. 142. O mel poderá apresentar-se a granel ou fracionado. Deve ser acondicionado em embalagem apta para alimento, adequada para as condições previstas de armazenamento e que confira proteção adequada contra contaminação.

Parágrafo único. O mel em favos e o mel em pedaços de favos devem ser acondicionados em embalagens destinadas para sua venda direta ao público.

Art. 143. A denominação de venda seguirá a classificação conforme sua origem:

§1º A designação “Mel” será utilizada para o mel floral e suas variações.

§2º A designação “Melato” ou “Mel de Melato” será utilizada para o mel obtido principalmente a partir de secreções das partes vivas das

plantas ou secreções de insetos sugadores de plantas que se encontram sobre elas.

Art. 144. O mel é uma solução concentrada de açúcares com predominância de glicose e frutose, contendo uma mistura complexa de outros hidratos de carbono, enzimas, aminoácidos, ácidos orgânicos, minerais, substâncias aromáticas, pigmentos e grãos de pólen, podendo conter cera de abelhas procedente do processo de extração. Para verificação da qualidade do mel, serão realizadas as seguintes análises:

I. análise de rotina:

a) umidade: máxima 20%;

b) acidez: máximo 40 milequivalentes;

c) prova de Piehe: negativa;

d) prova de Lund: positiva (0,6 a 3 ml).

II. análises complementares:

a) classificação da cor;

b) pH: valor médio 3,3 – 4,6;

c) índice em formol: valor médio 4,5 – 15 ml/kg;

d) cinzas: teor máximo tolerado 0,6%;

e) açúcares redutores de glicose: mínimo 72%;

f) açúcares redutores de sacarose: máximo 10%;

g) insolúveis: máximo 1%;

h) hidroximetilfurfural (HMF): máximo 40 mg/kg

i) atividade diastásica ou amílica (amilase): mínimo de 8 – tolera-se 3, desde que a reação de HMF seja menor que 15mg/kg.

j) atividade sacarática ou de invertase: mínimo 7 – tolera-se 2 desde que a reação de HMF seja menor que 5 mg/kg.

Art. 145. O mel é considerado impróprio para o consumo quando apresentar:

I - resíduos estranhos que traduzam falta de escrúpulos na extração e embalagem;

II - alteração ou fermentação com formação de espuma superficial;

III - presença de germes patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-lo com o tempo;

IV - acidez elevada, odor ou sabor anormais;

V - correção prejudicial à saúde humana.

Art. 146 - Será considerado fraudado o mel que revelar a presença de:

I - adoçantes naturais ou artificiais;

II - substâncias aromatizantes;

III - amido (reação lugol negativa) gelatina ou quaisquer outros espessantes;

IV - conservadores ou corantes de qualquer natureza;

V - redutores de acidez.

Art. 147. O estabelecimento poderá produzir outros produtos apícolas desde que haja um fluxo racional dos trabalhos respeitando as particularidades da produção de cada produto.

§1º Entende-se por "Apitoxina" o produto de secreção das glândulas abdominais (glândulas do veneno) das abelhas operárias e armazenado no interior da bolsa de veneno.

§2º Entende-se por "Cera de Abelhas" o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias.

§3º Entende por "Geleia Real" o produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaringeanas e mandibulares) das abelhas operárias, coletado até 72 (setenta e duas) horas.

§4º Entende por "Geleia Real Liofilizada" o produto da secreção do sistema glandular cefálico (glândulas hipofaringeanas e mandibulares) das abelhas operárias, coletado até 72 (setenta e duas) horas, que sofreu uma desidratação pelo processo de liofilização.

§5º 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.

§6º Entende-se por "Própolis" o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas, de brotos, flores e exsudatos de plantas, nas quais a abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para elaboração final do produto.

§7º Entende-se por "Extrato de Própolis" o produto proveniente da extração dos componentes solúveis da Própolis em álcool neutro (grau alimentício) por processo tecnológico adequado.

Art. 148. É permitida a fabricação de produtos derivados de mel, como o "Hidromel", "Vinho de mel", "Vinagre de mel" e outros, desde que a fórmula seja previamente aprovada pelo órgão competente, ouvidas as autoridades da Saúde Pública.

Art. 149. As questões referentes as instalações, equipamentos, classificação, rotulagem, critérios de inspeção e demais itens pertinentes a inspeção de mel e produtos apícolas não tratados neste Regulamento seguirão as legislações específicas e vigentes.

Seção IV

Pescado e derivados

Art. 150. A denominação genérica "Pescado" neste regulamento, compreenderá ospeixes destinados ao consumo humano.

§ 1º Entende-se por peixes os animais aquáticos de sangue frio.

§ 2º Excluem-se os mamíferos aquáticos, os animais invertebrados e os anfíbios.

§ 3º Havendo demanda de beneficiamento ou industrialização de crustáceos, moluscos ou anfíbios com destino ao consumo humano, estes serão devidamente normatizado ou remeter-se-á à legislação vigente.

Art. 151. O pescado em natureza pode ser:

I - fresco;

II - resfriado;

III - congelado.

§ 1° - Entende-se por "fresco" o pescado dado ao consumo, devidamente eviscerado, sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

§ 2° - Entende-se por "resfriado" o pescado, devidamente eviscerado e acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre - 0,5 a 2°C (menos de meio grau Celsius adois graus Celsius).

§ 3° - Entende-se por "congelado" o pescado, devidamente eviscerado e tratado por processos adequados de congelamento em temperatura não superior à - 25°C (menos vinte e cinco graus Celsius).

Art. 152. Depois de submetido ao congelamento o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15°C (menos quinze graus Celsius).

Art. 153. É obrigatória a evisceração do pescado, seja como produto pronto para comercialização ou matéria-prima.

Art. 154. O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organoléticas:

I - caracteres sensoriais:

a) aparência: deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas.

b) escamas: unidas entre si e fortemente aderidas a pele; devem ser translúcidas e com brilho metálico. Não devem ser viscosas.

c) pele: úmida, tensa e bem aderida.

d) mucosidade: em espécies que a possuem, deve ser aquosa e transparente.

e) olhos: devem ocupar a cavidade orbitária e ser brilhante e transparente.

f) opérculo: rígido, deve oferecer resistência à sua abertura. A face interna deve ser nacarada, os vasos sanguíneos cheios e fixos.

g) brânquias: de cor rosa ao vermelho intenso, úmidas e brilhantes, ausência ou discreta presença de muco.

h) abdome: tenso, sem diferença externa com a linha ventral.; a sua evisceração, o peritônio deverá apresentar-se muito bem aderido às paredes, as vísceras inteiras, bem diferenciadas, brilhantes e sem dano aparente.

i) músculos: aderidos aos ossos fortemente e de elasticidade marcante.

j) odor, sabor e cor: característicos da espécie que se trate.

II - parâmetros físico-químicos

a) bases voláteis totais: inferior a 30 rng de nitrogênio/100g de carne, excluídos oselasmobrânquios.

b) histamina: nível máximo por 100 ppm no músculo nas espécies pertencentes às famílias Scombridae, Scombresocidae, Clupeidae, Coryphaenidae, Pomatomidae.

Art. 155. O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 156- Considera-se impróprio para o consumo, o pescado:

I - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

II - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

III - portador delesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

IV - que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

V - tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo órgão competente;

VI - proveniente de águas contaminadas ou poluídas;

VII - procedentes de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

VIII - em mau estado de conservação;

IX - quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco.

Art. 157. Entende-se por derivados do pescado os produtos e subprodutos, comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte.

Art. 158. O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetidos a Inspeção Sanitária.

§ 1° Será também examinada ao entrar no estabelecimento qualquer matéria-prima a ser utilizada na elaboração de produtos de pescado.

§ 2° A inspeção verificará o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de pescado, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias.

Art. 159. É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conservas ou curados destinados a alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

Art. 160. Os derivados de pescado são considerados fraudados:

I -quando forem elaboradas com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;

II - quando contenham substâncias estranhas a sua composição;

III - quando apresentem determinada substância em proporções acima das permitidas em legislação específica.

Art. 161. Os derivados de pescado são consideradas alteradas:

I - quando apresentar odor e sabor desagradável anormais;

II - quando amolecido, úmido e pegajoso;

III - quando apresentar áreas de coloração anormais;

IV - quando apresentar larvas ou parasitas;

V - por alterações outras, a juízo da Inspeção;

Art. 162 - Entende-se por "subprodutos não comestíveis de pescado" todo e qualquer resíduo de pescado devidamente elaborado.

Parágrafo único. Os resíduos resultantes de manipulação de pescado, bem como o pescado condenado, devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis e seguirão as normativas que regem a atividade e se encontram vigentes, de acordo com a demanda.

Art. 163. As questões relacionadas à produtos derivados do pescado, não tratados neste regulamento, seguirão as condições e orientações preconizadas nas normas gerais de inspeção e regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos correlacionados.

Seção V

Carnes e derivados

Subseção I

Inspeção ante mortem

Art. 164. Nos estabelecimentos a Inspeção Municipal é permitida o abate de bovídeos, suínos, ovinos e caprinosbem como das diferentes aves domésticas, usadas na alimentação humana.

Art. 165. É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento da Inspeção Municipal e das condições de saúde do lote.

§1° Por ocasião da chegada de animais, a inspeção municipal deve verificar os documentos sanitários emitidos pelo órgão de defesa

sanitária animal estadual, no qual consta dados referentes a vacinação contra febre aftosa e de procedência e julgar as condições de saúde do lote.

§2° Toda situação suspeita implicará no exame clínico do animal ou animais relacionados ao caso, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas específicas da defesa sanitária animal, a que cada caso exigir.

§3° Todas as vezes que, pelo adiantado da hora ou ausência de funcionário responsável pelo serviço, houver animal para ingressar nos estabelecimentos, este ingresso só é permitido em um depósito a parte, exclusivamente destinado a essa finalidade, designado “depósito de chegada”. Os animais ali introduzidos só podem ser retirados depois de inspecionados.

Art. 166. Por se tratar de uma doença que requer notificação imediata, quando houver suspeita de carbúnculo hemático, a inspeção municipal deve proceder como se segue:

I - comunicar imediatamente ao serviço veterinário oficial sobre a suspeita;

II - observar por 48(quarenta e oito) horas; se no fim desse período não ocorrerem novos casos, permitir o sacrifício de todo o lote, no final da matança;

III - ocorrendo novos casos, determinar o isolamento de todo o lote e aplicar soro-anticarbunculoso, permanecendo os animais em observação pelo tempo que a inspeção municipal e a defesa sanitária julgarem conveniente, sendo que no mínimo deve ocorrer 21(vinte e um) dias, depois da ultima morte ou da aplicação do soro, para sacrifício de qualquer animal do lote;

IV - determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiverem em qualquer momento esses animais, compreendendo a remoção, a queima de toda a palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em larga escala, de uma solução de soda a 5% (cinco por centro) ou de outro desinfetante especificamente aprovado pelo órgão competente;

Art. 167. A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas mais adequadas no manejo e nos métodos de insensibilização atentando-se ao bem estar animal.

Parágrafo único. Entende-se por manejo o conjunto de operações de movimentação que deve ser realizada com o mínimo de excitação e desconforto, proibindo-se qualquer ato ou uso de instrumentos agressivos a integridade física dos animais ou provoque reações de aflição.

Art. 168. É proibido o abate de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 12(doze) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

§ 1°O período de repouso pode ser reduzido, quando o tempo de viagem não for superior a 2 (duas) horas e os animais procedam de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente; o repouso, porém, em hipótese alguma, deve ser inferior a 6(seis) horas.

§ 2°O tempo de repouso, de que trata este artigo, pode ser ampliado, todas as vezes que a inspeção municipal julgar necessário.

Art. 169. Apesar do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes são ainda examinados na hora do abate.

§ 1°O exame de que trata este artigo, será realizado pelo mesmo veterinário encarregado da inspeção final na sala de abate.

§ 2° Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais relacionados, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 170. Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da inspeção municipal.

Art. 171. Deve ser evitado, a juízo da inspeção municipal, o abate de:

I - fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal da gravidez);

II - animais caquéticos;

III - animais com menos de 30(trinta) dias de vida extra-uterina;

IV - animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo.

Art. 172. As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doenças infecto-contagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

§ 1°As fêmeas de parto recente só podem ser abatidas no mínimo 10(dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o que o presente Regulamento descreve.

§ 2° As fêmeas que abortarem só podem ser abatidas no mínimo 10(dez) dias do aborto, desde que não sejam portadoras de doenças infecto-contagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o que prescreve o presente Regulamento.

Art. 173. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas serão destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. É permitido reter animais nas condições deste artigo, para tratamento.

Art. 174. É proibido o abate em comum de animais que no ato de inspeção **ante mortem**, sejam suspeitos das doenças de notificação obrigatória ao serviço veterinário oficial.

§ 1° Nos casos comprovados de peste bovina, peripneumonia contagiosa, carbúnculo hemático, gangrena gasosa e ruiva, os animais são imediatamente sacrificados no setor de Necropsias; os animais abatidos devem ser incinerados ou transformados em aparelhagem apropriada, aplicando-se as medidas de defesa sanitária animal em vigor. Cabe a inspeção municipal comunicar a ocorrência ao serviço veterinário oficial,

esclarecendo a procedência dos animais e a zona percorrida pelos mesmos de modo a serem prontamente tomadas medidas sanitárias aconselháveis.

§ 2°Não existindo no País peste bovina, pleuropneumonia contagiosa, tularemia e nem a triquinelose, compete a inspeção municipal cooperar em que se evite a eventual introdução e propagação dessas doenças no território nacional.

§ 3° No caso de qualquer outra doença contagiosa não prevista no presente artigo o sacrifício é também feito em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnóstico.

Art. 175. No caso das doenças referidas no artigo anterior, os animais do respectivo lote devem ficar em observação por prazo variável, a juízo da inspeção municipal e do serviço veterinário oficial, tendo-se em vista a doença e seu período normal de incubação.

Art. 176. São condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentem edema extenso e generalizado.

§ 1° Quando o anasarca não for generalizado, o animal e abatido em separado.

§ 2° Bovinos nas condições do parágrafo anterior podem ser separados para tratamento.

Art. 177. É proibido o abate de suínos machos não castrados ou de animais que mostrem sinais da castração recente.

Art. 178. Quando o exame **ante mortem** constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este Regulamento implique na condenação total do animal, e ele abatido no final da matança normal e a seguir devem ser tomadas medidas higiênico-sanitárias rigorosas.

Art. 179. Quando o exame **ante mortem** constar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este Regulamento permitam o aproveitamento condicional do animal, e ele abatido no fim das atividades de abate.

Art. 180. São condenados os bovinos, ovinos e caprinos que no exame **ante mortem** revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C (quarenta e meio graus Celsius); são também condenados os suínos com temperatura igual ou superior a 41°C(quarenta e um graus Celsius), bem como as aves com temperatura igual ou superior a 43°C (quarenta e três graus Celsius).

Parágrafo único. São condenados os animais em hipotermia.

Art. 181. A existência de animais mortos ou caídos em veículos transportadores, currais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da inspeção municipal para providenciar a necropsia ou sacrifício, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.

Parágrafo único. As necropsias são realizadas em locais apropriados, previstos neste Regulamento.

Art. 182. Quando a Inspeção Municipal autorizar o transporte de animais mortos ou moribundos para o setor de necropsias, deve usar veículo especial, apropriado, impermeável, que permita desinfecção logo após sua utilização.

§ 1° Havendo suspeita de doença infecto-contagiosa, e feito o tamponamento das coberturas naturais antes do transporte de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2° Confirmada a suspeita, o animal abatido deverá ser incinerado ou esterilizado pelo calor, em aparelhagem própria.

§ 3° Findo os trabalhos de necropsias, devem ser rigorosamente desinfetados, além do veículo utilizado no transporte, o piso do setor, todos os instrumentos e objetos que entrarem em contato com o animal abatido.

Art. 183. A inspeção municipal levará ao conhecimento do serviço veterinário oficial o resultado de necropsias que evidenciarem doença infecto-contagiosas, remetendo material para controle de diagnósticos aos laboratórios oficiais, reservando, porém, elementos de contraprova.

Art. 184. O lote no qual se verifique qualquer caso de morte natural, só será abatido depois do resultado da necropsia.

Art. 185. A direção do estabelecimento e obrigada a fornecer diariamente, a inspeção municipal, dados referentesentrada dos animais, detalhando a procedência, espécie, número, meio de condução utilizados e hora de chegada. Para tal fim, existira um impresso designado "Mapa do Movimento de Animais", onde constará também o estoque nos currais, campos de repouso e outros locais.

Subseção II

Abate

Art. 186. Só é permitido o sacrifício de animais por meio de procedimentos de abate humanitário, seguida de imediata sangria.

§ 1º Entende-se por "procedimentos de abate humanitário" o conjunto de diretrizes técnicas e científicas que garantam o bem-estar dos animais desde a recepção até a operação de sangria.

§ 2º Os métodos empregados para cada espécie de animal destinado ao abate deverão ser aprovados pelo órgão oficial competente, cujas especificações e procedimentos serão disciplinados em regulamento técnico.

Art. 187. A sangria deve ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros, no mínimo durante três minutos.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

Art. 188. As aves devem ser submetidas aos processos de depenagem e escaldagem após a sangria:

I - a depenagem deverá ser mecanizada, executada com as aves suspensas pelos pés e processadas logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento;

II - 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 (frango, galinha, galo, peru, etc.), não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema;

III - as aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

a) por pulverização de água quente e vapor;

b) por imersão em tanque com água aquecida através de vapor;

c) outro processo aprovado previamente pela inspeção municipal;

d) quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, proibindo-se o uso de qualquer outro material impermeabilizante nas suas superfícies internas. Outrossim, deverá apresentar sistema de controle de temperatura e renovação contínua de água, de maneira que em cada turno de trabalho (8 horas) seja renovado o correspondente ao seu volume total. A juízo da Inspeção Municipal, a água do tanque de escaldagem poderá ser totalmente removida nos intervalos de trabalho, quando se fizer necessário;

e) deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada à escaldagem de pés e cabeças e a retirada da cutícula dos pés, quando se destinarem a fins comestíveis, observando-se o mesmo critério quanto à renovação contínua de água e frequência de sua remoção total;

Art. 189. É obrigatória a pelagem e raspagem de toda a carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro; a operação depilatória será completa a mão e as carcaças lavadas convenientemente antes de evisceradas.

Parágrafo único. É proibido o chamuscamento de suínos.

Art. 190. A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da inspeção municipal, em local que permita pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1° Sob pretexto algum podem ser retardado evisceração.

§ 2° A inspeção municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo "Inspeção**Pos Mortem**".

Art. 191. A cabeça, antes de destacada do corpo, deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente as vísceras.

Art. 192. É proibida a insuflação de animais ou qualquer órgão parenquimatoso.

Art. 193. Antes de atingir a sala de abate, os animais devem passar por um pediluvio e por um tanque de lavagem, providos de chuveiros superiores e laterais.

Art. 194. Todas as atividades de abate só poderão ter inicio após inspeção prévia higiênico-sanitária da sala de abate e dependências, pelo S.I.M, rotineiramente.

Art. 195. Abate de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

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

Art. 196. Sempre que haja suspeita de processo septicêmico, a inspeção municipal lançara mão do exame microbiológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 197. É proibido o abate de emergência na ausência de servidor da Inspeção Municipal.

Art. 198. São considerados impróprios para consumo os animais que, sacrificados de emergência se enquadrem nos casos de condenação previsto neste Regulamento ou por outras razões justificadas pela inspeção municipal.

Parágrafo único. Sempre que os animais abatidos de emergência apresentem, logo após a morte, carne com reação francamente ácida, as carcaças serão consideradas impróprias para consumo.

Art. 199. Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, a juízo da inspeção municipal, podem ser aproveitados.

Parágrafo único. Nesses casos, a inspeção municipal decidirá por meio da observação da riqueza de sangue na musculatura e na coloração vermelho-escuro de todos os órgãos, considerará os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo; verificará se a face interna do couro ou pele esta normalmente úmida, analisando o procedimento de sangria por meio da verificação da congestão hipostática; verificará se a ferida de sangria tem ou não bordas infiltradas de sangue; levará em conta a coloração da parede abdominal e odor que se exata no momento da evisceração, além de outros sinais e informes que venham a obter, para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

Subseção III

Inspeção pos mortem

Art. 200. A inspeção**pos mortem** consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

Art. 201. A inspeção **pos mortem** de rotina deve obedecer a seguinte seriação:

I - observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgão;

II - exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

III - exame de cavidade abdominal, órgão e gânglios linfáticos correspondentes;

IV - exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes.

V - exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, inframuscular, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 202. Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retromamários, os ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapulares e os pré-peitorais.

§ 1° Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos pré-escapulares e pré-crurais constitui a norma geral, praticando-se incisões sempre que necessário, para esclarecimento de anormalidades percebida na apalpação.

§ 2° Nas aves, cujo sistema linfático apresente formações ganglionares (palmípedes em geral) estas devem ser examinadas.

Art. 203. Todos os órgão, inclusive os rins, serão examinados na sala de abate, imediatamente depois removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Parágrafo único. Os rins só podem permanecer aderentes à carcaça por exigência do comprador. Nesses casos sua inspeção será realizada após incisão da gordura que os envolve, expondo-se os de modo a tornar possível sua apreciação, sem desligá-los completamente da posição natural. Após o exame serão recolocadas em sua posição normal.

Art. 204. Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo, devem ser convenientemente assinalados pela inspeção municipal e diretamente

conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final" (DIF), onde serão julgados após exame completo.

§ 1° Tais carcaças ou partes de carcaças não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da inspeção municipal.

§ 2° As carcaças, partes de carcaças e órgãos condenados, ficam sob custódia da inspeção municipal e serão conduzidos a graxarias, em carros especiais, acompanhados por um de seus funcionários.

§ 3° Todo material condenado fica também sob custódia da inspeção municipal no "Departamento de Sequestro" quando não possa ser inutilizado no próprio dia do abate.

Art. 205. As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com carimbos previstos neste Regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 206. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame da inspeção municipal.

Art. 207. Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinados o esterno, costelas, vértebras e a medula espinhal.

Art. 208. O couro de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenham tido contato com elas, serão desinfetados por processo previamente aprovados por legislações específicas e sob as vistas da Inspeção Municipal.

Subseção IV

Ocorrênciase Julgamentos - Bovídeos

Art. 209. Abcessos e lesões supuradas: carcaças, partes de carcaças ou órgãos atingidos de abcessos ou de lesões supuradas devem ser julgadas pelo seguinte critério:

I - quando a lesão e externa, multiplica ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;

II - carcaça ou partes de carcaça que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;

III - abcessos ou lesões supuradas localizadas podem ser removidas, condenados apenas os órgãos e partes atingidos;

IV - serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia) decorrentes de processos purulento.

Art. 210 - Actinomicose e actinobacilose: devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

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

I - quando as lesões são localizadas sem complicações secundárias e o animal se encontra em boas condições de nutrição. Neste caso a carcaça deve ser aproveitada, depois de removidas e condenadas as partes atingidas;

II - são condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos;

III - quando a actinomicose é discreta e limitada a língua, interessando ou não os gânglios linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação da língua e seus gânglios.

Art. 211. Adenite: as adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.

Art. 212. Anasarca: devem ser condenadas as carcaças que no exame **pos mortem** demonstrem edema generalizado.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

Art. 213. Animais novos: serão condenados animais novos nos seguintes casos:

I - quando a carne tem aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;

II - quando a carne se apresenta vermelho-acinzentado;

III - quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentam ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas;

IV - quando a gordura peri-renal é edematosa, de cor amarelo-sujo ou de um vermelho-acinzentado mostrado apenas algumas ilhotas de gordura.

Art. 214. Broncopneumonia verminótica: enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações. Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (broncopneumonia verminótica), bem como os que apresentem enfisemas, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a carcaça.

Art. 215. Brucelose: devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

Parágrafo único. Nos casos de lesões localizadas, encaminham-se as carcaças a esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 216. Carbúnculo sintomático, anaplasmose, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizoótico, pioemia, septicemia e abcessos causados por vacina: são condenadas as carcaças e órgãos de animais atacados dessas doenças.

Art. 217. Carcaça contaminadas: as carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase do trabalho devem ser condenadas.

§ 1° Serão também condenadas as carcaças, partes de carcaça, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com os pisos ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma limpeza completa.

§ 2° Nos casos do parágrafo anterior, o material contaminado pode ser destinado a esterilização pelo calor, a juízo da inspeção municipal, tendo-se em vista a limpeza praticada.

Art.218. Carbúnculo hemático: devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pelos, vísceras, contudo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático;

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

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate é automaticamente interrompido e imediatamente se inicia a desinfecção;

IV -recomenda-se para a desinfecção o emprego de uma solução a 5% (cinco por cento) de hidróxido de sódio (contendo no mínimo, noventa e quatro por cento deste sal) de hidróxido de sódio (contendo no mínimo, noventa e quatro por cento deste sal). A solução deverá ser recente e empregada imediatamente, tão quente quanto possível, tomadas medidas de precaução, tendo em vista sua natureza extremamente cáustica; deve-se ainda fazer proteger os olhos e as mãos dos que se encarregarem dostrabalhos de desinfecção, sendo prudente ter pronta uma solução ácida fraca de ácido acético, por exemplo, para ser utilizada em caso de queimaduras pela solução desinfetante;

V - pode-se empregar, também, uma solução recente de hipoclorito de sódio, em diluição a 1% (um por cento);

VI - a aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir abundante lavagem com água corrente e largo emprego de vapor;

VII - o pessoal que manipulou material carbunculoso depois deapurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio a 1:1000 (um por mil), por contato no mínimo durante um minuto;

VIII - a inspeção municipal terá sempre sob sua guarda quantidade suficiente de hidróxido de sódio e de bicloreto de mercúrio;

IX - como medida de precaução, todas as pessoas que tiverem com material infeccioso, serão mandadas ao serviço médico do estabelecimento ou a serviço de Saúde Pública mais próximo;

X - todas as carcaças ou parte de carcaças, inclusive couros, cascos, chifres, vísceras e seu conteúdo, que entrarem em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;

XI - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso, também receberá o desinfetante, e será imediatamente removida para o esgoto; o tanque será por fim convenientemente lavado e desinfetado.

Art. 219. Carnes obtidas de animais sem descanso: em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, a carcaça poderá ser destinada a esterilização comercial ou condenação total, a juízo da Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Nos casos de Síndrome do estresse suíno em que haja alterações ou lesões na musculatura, a carcaça pode ser destinada a Esterilização pelo calor ou Cozimento, a critério da Inspeção Municipal.

Art. 220. Carnes caquéticas: são condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 221. Carnes magras: animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia ou salga).

Art. 222. Carnes hidroêmicas: são condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou dos tecidos conjuntivos.

Art. 223. Carnes fermentadas (carnes febris): devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

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

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

Art. 224. Carnes repugnantes: são assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementícias, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 225. Carnes sanguinolentas: serão condenadas as carcaças, desde que a alteração seja consequência de doenças do aparelho digestivo.

Parágrafo único. Quando as lesões hemorrágicas ou congestivas decorrem de contusões, traumatismo ou fratura, a rejeição deve ser limitada as regiões atingidas.

Art. 226. Carnes responsáveis por toxinfecções: todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxiinfecção alimentar, devem ser condenados. Considerando-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

I - inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - septicemia ou pioemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;

IV - metrite ou mamite difusa;

V - poliartrite;

VI - flebite umbilical;

VII - pericardite traumática ou purulenta;

VIII - qualquer inflamação aguda, abcesso ou lesão supurada associada a nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação do couro.

Art. 227. Cirrose hepática: os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigorosos exames do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único. São também condenados os fígados com cirrose decorrente de localização parasitária.

Art. 228. Cisticercose por **Cysticercusbovis**: serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo **Cysticercusbovis** ou quando a carne é aquosa ou descorada.

§ 1° Entende-se por infestação intensa a comprovação de um ou mais cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura e numa área correspondente a aproximadamente a palma da mão.

§ 2° Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

I - quando se verifique infestação discreta ou moderada, após cuidados exame sobre o coração, músculos da mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como sobre músculos facilmente acessíveis. Neste casos devem ser removidos e condenadas todas as partes como cisto, inclusive os tecidos circunvizinho; as carcaças são recolhidas as câmaras frigorificas ou desossadas e a carne tratada por salmoura, pelo prazo mínimo de 21 (vinte e um) dias em condições que permitam a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento. Esse período pode ser reduzido para 10(dez) dias, desde que a temperatura nas câmaras frigorificas seja mantida sem oscilação e no máximo a 1°C (um grau centigrado);

II - podem ainda ser destinadas ao tratamento pelo frio, a uma temperatura não superior a -15°C (quinze graus negativos) durante no mínimo 10(dez) dias.

III- quando o número de cistos for maior do que o mencionado no item anterior, mas a infestação não alcance generalização a carcaça será destinada a esterilização pelo calor;

IV - podem ser aproveitadas para consumo as carcaças que apresentem um único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.

§ 3° As vísceras, com exceção dos pulmões, coração e porção carnosa do esôfago e a gordura das carcaças destinadas ao consumo ou a refrigeração, não sofrerão qualquer restrição desde que consideradas isentas de infestação. Os intestinos podem ser aproveitados para envoltório, depois de trabalhados como normalmente.

§ 4° Quando se tratar de bovinos com menos de 6 (seis) meses de idade, a pesquisa do **Cysticercusbovis** pode ficar limitada a um cuidadoso exame da superfície do coração e de outras superfícies musculares normalmente visíveis.

§ 5° Na rotina de inspeção obedecem-se as seguintes normas:

I -cabeça: observam-se e incisam-se os masseteres e pterigoideos internos e externos;

II - língua: o órgão deve ser observado externamente, palpado e praticados cortes quando surgir suspeita quanto a existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça;

III - coração: examina-se a superfície externa do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base a ponta, através da parede do ventrículo esquerdo e do septointerventricular, examinando-se as superfícies de corte, bem como as superfícies mais externas dos ventrículos. A seguir praticam-se largas incisões em toda a musculatura do órgão, tão numerosas quanto possível, desde que já tenha sido verificada a presença de **Cysticercusbovis**, na cabeça ou na língua.

IV - inspeção final: na inspeção final identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examina-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, inclusive seus pilares, bem como os músculos do pescoço, estendendo-se o exame aos intercostais e a outros músculos, sempre que necessário, devendo-se evitar tanto quanto possível cortes desnecessários que possam acarretar maior depreciação as carcaças.

Art. 229. Contusão: os animais que apresentem contusão generalizada devem ser condenados.

Parágrafo único. Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser condicional (salga, salsicharia ou conserva) a juízo da inspeção municipal depois de removidas e condenadas as partes.

Art. 230. Cisticercose (**Cysticercustenuicollis**) estrongilose, teníase e ascaridiose: estas parasitoses, bem como outras não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não sejam secundadas por alterações da carne; apenas órgão e parte afetadas devem ser condenadas.

Art. 231. Distomatose: as carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

Parágrafo único. Os fígados infestados com distoma serão sempre condenados.

Art. 232. Equinococose: podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

§ 1° Os órgãos e as partes atingidas serão sempre condenadas.

§ 2° Fígados portadores de uma ou outra lesão de equinococose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional a juízo da inspeção municipal e após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 233. Esofagostomose: as carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia consecutiva, devem ser condenadas.

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

Art. 234. Gestação adiantada, parto recente e feitos: as carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas a esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

§ 1° Os fetos serão condenados.

§ 2° É proibida a estocagem de fetos, bem como o emprego de sua carne na elaboração de embutidos e enlatados.

Art. 235. Glândulas mamárias: as glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

§ 1° A presença de pus nas mamas, entrando em contato com a carcaça ou partes de carcaça, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

§ 2° O aproveitamento de glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão; sua retirada da carcaça deve ser feita como o cuidado de manter a identificação de sua procedência.

§ 3° As glândulas mamárias portadoras de mastite, bem como as de animais reagentes a brucelose, são sempre condenadas.

Art. 236. Glossites: condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

§ 1° Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas a salsicharia, para aproveitamento após cozimento e retirada do epitélio.

§ 2° É proibido o enlatamento dessa língua, mesmo quando apresentem lesões cicatrizadas.

Art. 237. Hepatite nodular necrosante: são condenados os fígados com necrose nodular.

Parágrafo único. Quando a lesão coexiste com outras alterações, a carcaça também deve ser condenada.

Art. 238. Icterícia: devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeado, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponevroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

§ 1° Quando tais carcaças não revelem caracteres de infecção ou intoxicação e venham a perder a cor anormal após a refrigeração, podem ser dadas ao consumo.

§ 2° Quando, no caso do parágrafo anterior, as carcaças conservem sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo da inspeção municipal.

§ 3° Nos casos de coloração somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado de engorda com gordura muscular brilhante e firme e de odor agradável, a carcaça pode ser dada ao consumo.

§ 4° O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo-esverdeado será sempre realizado com luz natural.

§ 5° Sempre que houver necessidade, a inspeção municipal lançará mão de provas de laboratório, tais como a reação de Diazzo para a gordura e sangue e a reação de Grimbert para a urina.

Art. 239. Ingestão de produtos tóxicos: as carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 240. Lesões do coração (miocardite, linfangiectasia): devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

Parágrafo único. Os corações com linfangiectasia podem ter aproveitamento condicional na salsicharia.

Art. 241. Lesões renais – (nefrites, pielonefrites ou outras): a presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infectocontagiosas.

Parágrafo Único – Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

Art. 242. Miíases: são condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

Parágrafo único. Quando a infestação já determinou alterações musculares, com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada

de acordo com a extensão da alteração, removendo-se e condenando-se em todos os casos as partes atingidas.

Art. 243. Órgãos de coloração anormal ou outras afecções: devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 244. Pâncreas com **Eurytremacaelomaticum**: são condenados os pâncreas infestados pelo **Eurytremacaelomaticum.**

Art. 245. Rins císticos: devem ser condenados os rins císticos.

Art. 246. Sarnas: as carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser dada ao consumo, depois de remoção e condenação das partes afetadas.

Art. 247. Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose): nos casos desta afecção obedecem-se as seguintes normas:

I - condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais do órgão;

II - aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 248. Tuberculose: a condenação total deve ser feita nos seguintes casos:

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

II - quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;

III - quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas

articulações ou, ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;

IV - quando ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas;

V - quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;

VI - quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, considerando-se o processo nestas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necroses de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII - quando existir tuberculose generalizada.

§ 1° A tuberculose é considerada generalizada, quando além das lesões dos aparelhos respiratórios, digestivos e seus gânglios linfáticos, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsula supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização.

§ 2° A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:

I - quando partes da carcaça ou órgão apresentem lesões de tuberculose;

II - quando se trate de tuberculose localizada em tecidos imediatamente sob musculatura, com a tuberculose da pleura e peritônio parietais; neste caso a condenação incidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;

III - quando partes da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;

IV - as cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondam a carcaças julgadas em condições de consumo desde que na cabeça as lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas,

limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas em condições de esterilização pelo calor, após remoção e condenação dos tecidos lesados;

V - devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas;

VI - intestino e mesentério com lesões de tuberculose são também condenados, a menos que as lesões sejam discretas, confinadas a gânglios linfáticos e a respectiva carcaça não tenha sofrido qualquer restrição; nestes casos os intestinos podem ser aproveitados como envoltório e a gordura para fusão, depois de remoção e condenação dos gânglios atingidos.

§ 3° Após esterilização pelo calor podem ser aproveitadas as carcaças com alterações de origem tuberculosa, desde que as lesões sejam discretas, localizadas, calcificadas ou encapsuladas e estejam limitadas a gânglios ou gânglios e órgãos, não havendo evidência de uma invasão recente do bacilo tuberculoso, através do sistema circulatório é feita sempre remoção e condenação das partes atingidas. Enquadram-se neste parágrafo os seguintes casos:

I -quando houver lesão de um gânglio linfático cervical e de dois grupos ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais, brônquios e mediastinais ou então gânglios cervicais e hepáticos e mesentéricos;

II - nos gânglios cervicais, um único grupo de gânglios viscerais e num órgão de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais e brônquiose no pulmão ou então nos gânglios cervicais e hepáticos e no fígado;

III - em dois grupos de gânglios viscerais e num órgão de uma única cavidade orgânica, tais como: nos gânglios brônquicos e mediastinais e nos pulmões ou nos gânglios hepáticos e mesentéricos e no fígado;

IV - em dois grupos de gânglios viscerais da cavidade torácica e num grupo da cavidade abdominal ou então num só grupo de gânglios linfáticos viscerais da cavidade torácica e em dois grupos da cavidade

abdominal, tais como: gânglios brônquicos, mediastinais e hepáticos, ou então nos brônquios, hepáticos e mesentéricos;

V - nos gânglios linfáticos cervicais, num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, tais como: cervicais brônquicos e hepáticos;

VI - nos gânglios cervicais e num grupo de gânglio viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado, especialmente quando se trata de suínos, pois as lesões tuberculosas do fígado são nesta espécie consideradas primárias e de origem alimentar.

§ 4° Carcaças que apresentem lesões de caráter mais grave e em maior número de que as assinaladas no parágrafo anterior, não se enquadrando, porém, nos casos enumerados para condenação total, a juízo da Inspeção Municipal poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

§ 5° O aproveitamento condicional, por esterilização pelo calor, pode ser permitido, depois de removidas e condenada as partes ou órgãos alterados, em todos os demais casos. Quando não houver no estabelecimento industrial instalações apropriadas para a esterilização pelo calor, tais casos são considerados de rejeição total.

Art. 249. Tumores malignos: são condenadas as carcaças, partes de carcaças ou órgão que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

Parágrafo único. Quando o tumor de um órgão interno tenha repercussão, por qualquer modo, sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada, mesmo que não se tenha verificado metastase.

Art. 250. Uronefrose: condenam-se os rins com uronefrose.

Subseção V

Ocorrênciase Julgamentos - Suínos

Art. 251. Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos para bovídeos, além destes a seguir.

Art. 252. Afecções da pele: os suínos atingidos de urticária, **Demodexfoliculorum**, eritema e esclerodermia podem ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.

Art. 253. Cisticercose: é permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestações intensas por **Cysticercuscellulosae** para a fabricação de banha, rejeitando-se as demais partes do animal.

Art. 254. Enfisema cutâneo: deve ser condenada a carcaça sempre que o enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

Parágrafo único. Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive musculatura adjacente.

Art. 255. Estefanurose: as lesões de gordura peri-renal provocadas pelo **Stephanurusdentatus** implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se entretanto, todas as vezes que for possível conservar os rins aderentes a carcaça.

Art. 256. Hipotricose cística: a verificação de numerosas vesículas na pele, implica na remoção e condenação da mesma.

Art. 257. Icterícia: devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem coloração amarelo intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 258. Peste suína: serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

§ 1° Quando rins e gânglios linfáticos revelem lesões duvidosas, mas se comprove lesão característica de peste em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também e total.

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

§ 3° Quando as lesões são de modo geral discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e gânglios linfáticos, a carcaça será destinada a esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas. No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.

Art. 259. Porcos asfixiados ou escaldados vivos: todos os porcos que morreram asfixiados seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, são condenados.

Art. 260. Sarcosporidiose: é condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degeneração caseosa ou calcária.

Art. 261. Triquinelose: a inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos: pilar do diafragma, base da língua e laríngeos, para pesquisa microscópica da **Trichinellaspiralis**.

§ 1° A inspeção municipal pode também lançar mão de processos biológicos para essa verificação.

§ 2° Será condenada a carcaça que acuse presença de triquina, cabendo a inspeção municipal tomar as medidas previstas no Art.255.

Art. 262. Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem e discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitados para consumo.

Art. 263 - Lesões tais como: congestão, infarto, degeneração gordurosa, angiectasia e outras, quando, não ligadas ao processo patológico geral, só determinam rejeição do órgão, quando não possam ser retiradas as partes lesadas.

Art. 264 - É permitido o aproveitamento para fabricação de banha, a juízo da inspeção municipal, além das carcaças infestadas por **Cysticercuscellulosae** também das que apresentem tuberculose localizada, abcessos e lesões interessando porções musculares que possam ser isoladas, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 265. A inspeção municipal deve examinar cuidadosamente as válvulas cardíacas e intestinos (delgado e grosso) com o objetivo de pesquisar lesões imputáveis a raiva.

Subseção VI

Ocorrênciase Julgamentos - Ovinos e Caprinos

Art. 266. Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se também os dispositivos cabíveis estabelecidos nas espécies mencionadas anteriormente.

Art. 267. Brucelose: não tendo sido constatada no País a brucelose em caprinos, a Inspeção Municipal procederá como se segue:

I - condenação das carcaças que mostrem lesões imputáveis à brucelose;

II - coleta de material para diagnóstico e sua remessa à laboratório oficial;

III - coleta, na medida do possível, de sangue nos vasos internos, para imediata prova de aglutinação (aglutinação rápida) no laboratório mais próximo;

IV - imediata interdição do lote para outras verificações;

V - comunicação ao serviço veterinário oficial para adoção de medidas preconizadas em legislação específica.

Art. 268. Cenurose: são condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

Art. 269. Cisticercose (**Cysticercus ovis**): devem ser condenadas as carcaças com infestação intensas pelo **Cysticercus ovis**.

§ 1° Entende-se por infestação intensa a presença de cinco ou mais cistos na superfície muscular de cortes ou nos tecidos circunvizinhos, inclusive o coração.

§ 2° Quando o número de cisto for menor, após a inspeção final, a carcaça será destinada a esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes infestadas.

Art. 270. Icterícia: devem ser condenadas as carcaças que apresentem amarelo intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 271. Linfadenitecaseosas: nos casos de linfadenitecaseosa obedece-se aos seguintes critérios:

I - condena-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas de qualquer região;

II - são condenadas também carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas;

III -podem ser aproveitadas, para consumo mesmo as carcaças de animais magros com lesões discretas dos gânglios e das vísceras, após remoção e condenação das partes atingidas;

IV - podem igualmente ser aproveitadas para consumo as carcaças de animais gordos, revelado lesões pronunciadas das vísceras desde que só existam lesões discretas noutras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas confinadas aos gânglios, associada a lesões discretas de outra localização;

V - carcaça de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas – de outras partes, como também as que mostram lesões pronunciadas dos gânglios ao lado de outras lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas;

VI - carcaça de animais gordos com lesões pronunciadas das vísceras e dos gânglios são também esterilizadas pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 272. Sarcosporidiose: observa-se o mesmo critério adotado para os suínos.

Subseção VII

Ocorrênciase Julgamentos - Aves e pequenos animais

Art. 273. Todas as aves que no exame **ante** ou**pos mortem** apresentem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, difteria, cólera, varíola, tifose aviária, diarreia branca, paratifose, leucoses, peste, septicemia em geral, psitacose e infecção estafilocócicas em geral, devem ser condenadas.

Art. 274. As enfermidades tais como coccidiose, entero-hepatite, espiroquetos, coriza infectuosa, epitelioma contagiosa, neuro-linfomatose, laringo-traqueite, aspergilose, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.

Art. 275. As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 276. Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que estejam ligado o processo de desnutrição.

Art. 277. Os abcessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.

Art. 278. A presença de neoplasias acarretará rejeição total, no caso de angioma cutânea circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.

Art. 279. As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.

Art. 280. Devem ser condenadas as aves, que apresentarem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal, revelando crepitação gasosa a palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 281. Quando as aves forem submetidas a ação de frio industrial, o estabelecimento deverá controlar rigorosamente o estado, o tempo de permanência e o funcionamento das câmaras a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação e disponibilizar, sempre que requerido pela Inspeção Municipal as planilhas de registros e controles.

Art. 282. Fica a critério da inspeção municipal resolver sobre os casos não previstos para a inspeção **pos mortem**, levando-se ao conhecimento da autoridade superior.

Subseção VIII

Considerações gerais

Art. 283. Nos casos de aproveitamento condicional, a que se refere este Regulamento, os produtos deverão ser submetidos a critérios de inspeção municipal a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I - esterilização ou fusão pelo calor;

II - tratamento pelo frio;

III - salgamento;

Art. 284. A inspeção municipal exigirá que as carcaças ou partes de carcaças sejam penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e as paredes.

Parágrafo único. A carne estivada deve ser depositada sobre estrados gradeados, proibindo-se depositá-la diretamente sobre o piso.

Art. 285. As dependências donde as matérias-primas são manipuladas por qualquer forma devem estar providas de recipiente para recolhimento de restos que venham a ter contato com o piso, material esse que será condenado e destinado ao preparo de subprodutos não comestíveis.

Art. 286. A inspeção municipal deve exigir, sempre que necessário, a desinfecção de salas e equipamentos bem como determinar os

cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos de doenças infecciosas transmissíveis ao homem.

Subseção IX

Conservas

Art. 287. É proibido o emprego de substâncias que possam diminuir o valor nutritivo das conservas, ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Parágrafo único. É proibido o emprego de anti-sépticos corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas, a menos que constem neste Regulamento ou que venham a ser aprovados pelo órgão competente.

Art. 288. Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, s substâncias permitidas e mencionadas nos regulamentos técnicos de identidade e qualidade. A tolerância da presença dessas substâncias também seguirá as legislações específicas.

Art. 289. Entende-se por “condimento” substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Art. 290 Entende-se por “corantes” as substâncias que deem um melhor e mais sugestivo aspecto as conservas, ao mesmo tempo que se prestam a uniformidade de sua coloração.

Art. 291. O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização do S.I.M. bem como o emprego de mistura ou de produtos prontos, contendo condimentos e corantes.

Art. 292. Aos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é proibida a entrada de produtos que não tenham sido aprovados pelo órgão competente.

Art. 293. É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovadas pelo órgão competente e mediante declaração nos rótulos.

Art. 294. O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve se enquadrar nas especificações vigentes.

Art. 295. Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. Permite-se, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequência aproveitamento, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 296. Entende-se por "conservas enlatadas" todo produto em que a matéria-prima foi ou não curada, condimentada, embalada em recipiente metálico hermeticamente fechado, submetido a vácuo direto ou indireto e afinal convenientemente esterilizado pelo calor úmido e imediatamente esfriado, respeitada a peculiaridade do produto.

Art. 297. Entende-se por "presunto" seguido das especificações constadas no regulamento técnico de identidade e qualidade, exclusivamente o produto obtido com o pernil dos suínos.

Art. 298. Entende-se por "paleta", seguido das especificações que couberem, o produto obtido com o membro dianteiro dos suínos.

Art. 299. A designação "apresuntado" só pode ser dada a produtos elaborados com recortes de presunto ou paleta de suínos, transformados em massa, condimentados, enlatados ou não e esterilizados.

Art. 300. O lombo, as costelas ou outras partes do suíno, podem servir para o preparo de conservas que serão designadas pelas respectivas regiões empregadas, seguidas de peculiaridades de caracterização.

Art. 301. Entende-se por "caldo de carne" o produto líquido que resulta do cozimento de carnes, isento de gorduras, tendões, cartilagens e ossos, filtrados, envasados e esterilizados.

Art. 302. Entende-se por "pasta" o produto elaborado com carne ou órgão, reduzido a massa, condimentado, adicionado ou não de farináceos e gordura, enlatado e esterilizado.

Art. 303. Entende-se por "embutido" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

Parágrafo único. É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos, desde que aprovados pelo órgão competente.

Art. 304. Entende-se por "morcela" o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não condimentos e convenientemente cozido.

Art. 305. A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue, quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Art. 306. Os embutidos são considerados fraudados:

I - quando forem empregados carnes e matérias-primas de qualidade ou em proporção diferente das constantes da fórmula aprovada;

II - quando forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;

III - quando houver adição de água ou de gelo com intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior a permitida neste Regulamento.

IV - quando forem adicionados tecidos inferiores;

Art. 307. Devem ser considerados alimentos e impróprios para consumo:

I - quando a superfície é úmida, pegajosa, exsudando líquido;

II - quando à palpação se verifique, partes ou área flácida ou consistência anormal;

III - quando há indícios de fermentação pútrida;

IV - quando a massa apresenta manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade;

V - quando a gordura esta rançosa;

VI - quando o envoltório está perfurado por parasitas que atingiram também a massa;

VII - nos casos de odor e sabor anormais;

VIII - quando se constatem germes patogênicos;

IX - quando manipulados em mas condições de higiene, traduzidas pela presença de E. coli típica.

Art. 308. Entende-se por “salgados” produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos.

Art. 309. Entende-se por “defumados” os produtos que após o processo de cura são submetidos a defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

Art. 310. Entende-se por “bacon” e por “barriga – defumada” o corte da parede torácico abdominal do porco que vai do externo ao púbis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecidos adiposos e pele convenientemente curado e defumado.

Art. 311. Entende-se por “língua defumada” a língua de bovino curada, cozida ou não e defumada.

Art. 312. Entende-se por “lombo” seguido de designação da técnica de preparo (salgado, curado, defumado) o produto obtido com o corte da região lombar dos suínos.

Art. 313. Os órgãos comestíveis conservados pela salga, serão genericamente designados “miúdos salgados” seguindo-se a denominação de espécie animal de procedência.

Art. 314. Entende-se por “dessecados” produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não e submetidos a desidratação mais ou menos profunda.

Art. 315. Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

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

§ 2° Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pelo S.I.M., que se destinem a evitar alterações de origem microbiana, segundo técnica e proporções indicadas.

Art.316. O charque deve ser considerado alterado:

I - quando tem odor e sabor desagradáveis, anormais;

II - quando a gordura esta rançosa;

III - quando amolecido, úmido e pegajoso;

IV - quando com áreas de coloração anormal;

V - quando é “seboso”;

VI - quando apresenta larvas ou parasitas;

VII - por alterações outras, a juízo da Inspeção Municipal.

Art.317. Entende-se por “carne desidratada” o produto obtido pela desidratação de carne bovina fragmentada, convenientemente cozida, adicionada ou não de caldo concentrado ou de gordura fundida, dessecada em aparelhagem e sob temperatura adequada.

Art. 318. É permitido o preparo de conservas vegetais em estabelecimento sob inspeção municipal de acordo com o que prevê este Regulamento.

Art. 319. Permitem-se nomes de fantasia nas conservas de carne, desde que se trate de produto com fórmula previamente aprovada.

Art. 320. É permitida a produção de outros produtos cárneos comestíveis que não se enquadram neste Regulamento desde que seja comprovado cientificamente a sua inocuidade e o seu teor nutritivo.

Art. 321. As questões relacionadas aos produtos e subprodutos não mencionados neste regulamento seguirão as condições e orientações preconizadas nas normas gerais de inspeção e regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos correlacionados.

Seção VI

Coagulantes, Conservadores, Agentes de Cura e Outros

Art. 322. Entende-se por coagulantes, conservadores, agentes de cura e outros, substâncias empregadas na indústria de produtos de origem animal, tendo em vista sua tecnologia e valor bromatológico, conservação e apresentação.

Art. 323. Entende-se por “coalho” o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de ruminantes. Distinguem-se os coalhos líquidos, em pó, em pastilhas, e natural seco.

Art. 324. Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo órgão competente e os laboratórios que os fabricam ficam sujeitos á sua

fiscalização, abrangendo a instalação, o equipamento, a elaboração, o acondicionamento e a rotulagem dos coalhos.

Art. 325. Entende-se por "sal", para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 326. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósito apropriado para guarda e conservação do sal.

Art. 327. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas o inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitida a recuperação dessas salmouras, após fervura e filtração, a juízo do S.I.M.

Art. 328. Entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 329. Entende-se por "corante" substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhe tonalidades de cor mais atraente.

Art. 330. É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadores, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

Art. 331. Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas ou não permitidas em legislações específicas.

CAPÍTULO V

Embalagem e Rotulagem

Art. 332 - Entende-se por "embalagem" o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e

o manuseio do produtos de origem animal, classificando-se em primária e secundária.

§ 1° Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato direto com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo órgão competente.

§ 2° Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 333. A forma da embalagem e seus materiais deverão proporcionar um proteção adequada para reduzir ao mínimo a contaminação, evitar danos e permitir uma rotulagem adequada.

Parágrafo único. Os matérias utilizados na embalagem deverão ser não tóxicos nem constituir ameaça para a segurança ou aptidão dos produtos nas condições de armazenamento e de uso especificadas.

Art. 334. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre os produtos.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal que devem ser fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 337. No caso de cassação de registro ou ainda do fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, a qual entregar a todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Seção I

Carimbo de Inspeção e Seu Uso

Art. 338. Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente as descrições e os modelos anexos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra, devem ser colocados em destaque nos

rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 339. Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M., obedecerão as seguintes especificações:

I -modelo 1:

a) dimensões: 4 x 2,4cm

b) forma:hexagonal

c) dizeres: numero do registro do estabelecimento e as iniciais S.I.M, centralizado dentro do hexágono, isolado e encimado da palavra "INSPECIONADO" colocado horizontalmente, e " ITAQUIRAÍ-MS " que acompanha o logo abaixo da linha do hexágono na parte inferior.

d) uso: para carcaça ou quartos de bovino em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

II -modelo 2

a) dimensões: 3 x 1,4 cm

b) forma: hexagonal

c) dizeres: idêntico ao modelo 1

d) uso: para carcaças suínos,ovinos, caprinos. Em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; cada lado da carcaça de aves; sobre cortes de carne fresca ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue.

III -modelo 3:

a) dimensões: 2 cm (pode alterar o tamanho conforme a rotulagem)

b) formas: hexagonal

c) dizeres: idêntico ao modelo 1

d) uso: para rótulos de produtos acondicionados em recipientes metálicos de madeira ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo

IV – modelo 4:

a) dimensões: idênticos ao modelo 3

b) forma: hexagonal

c) dizeres: idêntico ao modelo 1

d) uso: para produtos não comestíveis ou destinado a alimentação animal.

Seção II

Registro de Rótulo

Art. 340. Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em produtos de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo S.I.M.

Art. 341. A aprovação prévia do rótulo deve ser requerida pelo interessado que instruir a petição com os seguintes documentos:

I - exemplares, em 2 (duas) vias, em papel, dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos;

II - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, detalhando sua composição e respectivas percentagens.

Art. 342. É aconselhável, para evitar despesas e simplificar a aprovação prévia que os interessados, antes de solicitarem a mesma, peçam exame e verificação de croquis dos rótulos que pretendem utilizar, fazendo-os acompanhar de clara indicação das cores a empregar.

Art. 343. Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no S.I.M., seguida do número respectivo.

Parágrafo único. Deverá constar a seguinte frase de registro no rótulo: "Rótulo Registrado no S.I.M. ITAQUIRAÍ – MS sob o N.º .... / ....".

Art. 344. Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do S.I.M.

Art. 345. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 346. Nenhum estabelecimento pode obter o número de registro efetivamente, sem que os rótulos dos principais produtos e subprodutos a serem fabricados estejam previamente aprovados e registrados no S.I.M.

Art. 347. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados neste regulamento.

CAPÍTULO VI

Reinspeção Industrial e Higiênico-Sanitária dos Produtos

Art. 348. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo, comércio.

Art. 349. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em fábrica sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado

como oriundo de outro estabelecimento registrado em outro serviço de inspeção oficial.

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.

CAPÍTULO VII

Trânsito de Produtos de Origem Animal

Art. 350. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, tem livre comercialização no Município, salvo em caso de adesão ao SISBI POA, que poderá comercializar o produto de origem animal em todo o território nacional.

Art. 351. Os produtos de origem animal saídos dos estabelecimentos e em trânsito só terão livre curso quando estiverem devidamente rotulados e, conforme o caso, acompanhados de certificado sanitário expedido em modelo próprio, firmado por servidor autorizado.

Art. 352. Não está sujeito a apresentação de certificado sanitário o leite despachado como matéria-prima devidamente acondicionado, desde que destinado a estabelecimentos situados em outros municípios para beneficiamento ou industrialização.

Art. 353. O S.I.M. adotará modelos oficiais de certificado sanitário.

Art. 354. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados, construídos expressamente para esse fim, dotados de instalações frigoríficas ou isotérmicas.

§ 1º As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos, sejam os

veículos convenientemente higienizados e desinfetados antes de receberem a carga de retorno.

§ 2° Nenhuma empresa de transporte pode permitir o embarque de animais vivos destinados ao abate, em número superior à capacidade normal do veículo.

CAPÍTULO VIII

Análises Laboratoriais

Art. 355. Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico- químicos e microbiológicos.

Parágrafo único. Os contaminantes orgânicos e inorgânico não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico e vigente, respeitando os critérios microbiológicos, macroscópicos, microscópicos e físico-químicos.

Art. 356. As autoridades de Saúde Pública, em sua função de vigilância da alimentação nos centro de consumo, devem comunicar a qualquer dependência do S.I.M. os resultados das análises fiscais que realizarem, se das mesmas resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.

CAPÍTULO IX

Infrações e Penalidades

Art. 357. As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do S.I.M. 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 a 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 Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 358. As penas administrativas a serem aplicadas por servidores do S.I.M. serão de acordo com o estabelecido na Lei Complementar Municipal n.° 072/2015.

Art. 359. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento e na lei de criação do S.I.M., consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos e subprodutos de origem animal:

I - que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V -que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.

Parágrafo único. Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro, será adotado o seguinte critério:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;

II - nos casos de condenação, permite-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art. 360. Todo produto de origem animal exposto a venda, sem identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização ou firma responsável, será considerado clandestino, ou seja, produto de origem animal sem inspeção e fiscalização, proveniente de estabelecimento irregular sem o devido registro no serviço de inspeção oficial e como tal, sujeito as penalidades previstas em legislação de acordo com a caracterização da infração.

Parágrafo único. As penalidades a que se refere o presente Regulamento e a lei de criação do S.I.M. serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 361. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na recorrência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

§ 1° A ação criminal cabe, não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à recorrência.

§ 2° A ação criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do S.I.M. que poderá determinar a suspensão da Inspeção Municipal, cassação do registro, ficando o estabelecimento impedido de realizar comércio no Município.

§ 3° A suspensão ou a cassação da Inspeção Municipal são aplicadas pelo S.I.M.

Art. 362. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 363. O autor de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma ou por duas testemunhas.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou as testemunhas se neguem a assinar o auto, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário da firma responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 364. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 2 (quatro) vias: a primeira será entregue ao infrator e a segunda remetida ao S.I.M. para abertura de processo administrativo.

Art. 365. O infrator uma vez multado terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor do S.I.M. o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora municipal.

§ 1° Quando a repartição municipal arrecadadora estiver afastada da localidade onde se verificou a infração, de maneira a não ser possível o recolhimento da multa dentro do prazo previsto neste artigo, deverá ser concedido novo prazo, a juízo do servidor que lavrou o auto de infração.

§ 2° O prazo de 72 (setenta e duas) horas a que se refere o presente artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

Art. 366. O não recolhimento da multa no prazo legal, implica na cobrança executiva, promovida pela S.I.M. mediante a documentação existente.

Parágrafo único. Neste caso pode ser suspensa a Inspeção Municipal, junto ao estabelecimento.

Art. 367. Depois de aplicada a multa, somente a Câmara de Recurso poderá relevá-la, mediante pedido fundamentado da firma responsável.

Parágrafo único. O pedido de reconsideração da multa deve ser sempre acompanhado do comprovante de seu recolhimento à repartição arrecadadora municipal competente.

Art. 368. A responsabilidade dos servidores do S.I.M. no que diz respeito à falta de punição das infrações do presente Regulamento, será apurada pela chefia imediata.

Art. 369. A conivência de servidores do S.I.M. em irregularidades passíveis de punição, é regulada pelo que dispõe o Estatuto do Servidor Público.

Art. 370. O S.I.M. deverá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento.

Art.371. São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza, aplicável à indústria animal desde a fonte de origem, até o recebimento nos estabelecimentos registrados no S.I.M.;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal;

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas física ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 372. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências a que tenham motivado, marcando-se lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do S.I.M. ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a Inspeção Municipal ou cassado o registro do estabelecimento.

Art. 373. Os servidores do S.I.M., 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.

CAPÍTULO X

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 374. É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no S.I.M.

Art. 375. Nos casos de cancelamento de registro ou de relacionamento, a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 376. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.M.

Parágrafo único. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

I - matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - tecnologia do produto.

Art. 377. A Inspeção Municipal permanente organizará, com antecedência, escalas de serviço com a distribuição dos servidores, inclusive para os plantões, a fim de atender ao exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos entrados.

Art. 378. Sempre que possível, o S.I.M. deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras.

Art. 379. Em instruções aprovadas pelo órgão executor serão fixadas as atribuições dos servidores do S.I.M. junto aos estabelecimentos industriais, bem como seus deveres e responsabilidades nos serviços que lhes forem confiados.

Art. 380. O S.I.M. promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres do governo federal e estaduais, comunicando-se com os respectivos serviços no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a indústria, a saúde pública e economia nacional.

Art. 381. Nos pequenos estabelecimentos de produtos de origem animal, cujo volume de resíduos industrializáveis não justifique a instalação de aparelhagem para sua transformação, fica, a juízo do S.I.M, permitindo o encaminhamento dessa matéria-prima a estabelecimentos dotados de maquinário próprio à finalidade.

Art. 382. Os rótulos e carimbos que não satisfaçam as exigências do presente Regulamento, só podem ser utilizados dentro do período fixado pelo S.I.M. para cada caso.

Art. 383. Tratando-se de produto de origem animal *in natura* ou industrializado, destinados à alimentação humana, a inspeção a cargo do órgão competente observará também as prescrições estabelecidas por órgão competente, quanto aos aspectos de defesa da saúde, individual ou coletiva.

Art. 384. É vedado o comércio de produtos provenientes de estabelecimentos que ainda não estiverem sujeitos à inspeção municipal nas áreas onde esta já tenha sido implantado.

Art. 385. Na inspeção e fiscalização de que trata este Regulamento, o S.I.M. observará, também, as prescrições estabelecidas pelo Ministério da Saúde e agência regulamentadora, relativamente aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e

outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, elementos e substâncias contaminantes.

Art. 386. Para garantir o cumprimento das disposições legais pertinentes a Inspeção Municipal, as autoridades policiais operarão em estreita colaboração com os órgãos daSecretaria de Saúde,Secretaria de Administração.

Art. 387. O S.I.M. deverá encaminhar, periodicamente, amostras dos produtos elaborados nos estabelecimentos sob seu controle para fins de análises nos laboratórios oficiais, de acordo com o plano de amostragem a ser estabelecido pela inspeção municipal, além de registrar os dados estatísticos referentes ao abate, condenação, produção e outros que porventura venham a ser solicitados.

Art. 388. O S.I.M. baixará ou remeter-se-á a normas vigentesdispondo sobre as condições higiênico-sanitárias mínimas necessárias para a aprovação dos novos estabelecimentos ou reforma dos existentes de acordo com a respectiva natureza e capacidade da produção.

Art. 389. Os casos omissos ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos por decisão do Diretor do órgão competente.

Parágrafo único. As resoluções a que se refere o presente artigo terão validade a partir da data de sua publicação.

Art. 390. Este Regulamento entrará em vigor em todo Município de ITAQUIRAÍ-MS a partir da data de sua publicação, com as restrições nele contidas.

Gabinete da Prefeitura Municipal de Itaquiraí - MS, 14 de junho de 2016.

RICARDO FÁVARO NETO

Prefeito Municipal