

Regulamenta a lei nº 1.559/2017 que trata da inspeção Sanitaria e Industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências.

O **Prefeito Municipal de Tabaí**, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais vigentes, de acordo com a Lei Orgânica Municipal e em conformidade com a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950; Lei nº 7.889 de 23 de novembro de 1989; Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952 e suas alterações, Lei Federal nº. 10.674/2003 de 16 de maio de 2003 e RDC 26 de 02 de julho de 2015 e Lei Municipal nº 1.559/2017, de 04 de maio de 2017,

DECRETA:

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) reger-se-á, no que lhe for aplicável, pelas Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e pelo RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 e suas alterações e, ainda, Lei Federal nº. 10.674/2003 de 16 de maio de 2003 e RDC 26 de 02 de julho de 2015 e pela legislação municipal pertinente.

Art. 2º O presente Decreto estabelece as normas que regulam, em todo o território do Município de Tabaí, a inspeção e a fiscalização industrial, tecnológica e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, bem como a saúde e os interesses do consumidor e abrangerá:

1. A classificação dos estabelecimentos.
2. Procedimentos para registro de estabelecimento e transferência de propriedade.
3. A higiene dos estabelecimentos.
4. A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos, derivados e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases de industrialização e transporte.
5. O registro de produtos bem como de seus rótulos e embalagens.
6. As penalidades e tipo de infração cometida.
7. As análises laboratoriais.
8. O bem estar animal.
9. As boas práticas de fabricação.
11. A marca oficial do SIM e seu uso.
12. As obrigações das firmas.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 3º Estão sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Regulamento os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o *caput* deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial, tecnológico e sanitário, a inspeção *ante* e *post mortem* dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal (Anexo 1).

Art. 4º A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Reflorestamento Desenvolvimento Rural, do Município de Tabai, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

Art. 5º- A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica, levando em consideração a categoria do estabelecimento.

§ 1º Nos estabelecimentos de carnes e derivados a inspeção deve ser de caráter permanente, possibilitando as atividades de inspeção *ante-mortem* e *post-mortem*. Excetuam-se dessa categoria os estabelecimentos que não realizam abate, podendo a inspeção ser semanal (a cada sete dias), no mínimo.

§ 2º A periodicidade mínima para inspeção em estabelecimentos de leite e derivados e de pescado e derivados fica estipulada na forma semanal (a cada sete dias).

§ 3º A periodicidade mínima nas categorias de ovos e derivados e produtos das abelhas e derivados fica estabelecida na forma quinzenal (a cada quinze dias). Nos períodos de ausência de produção do mel a frequência de inspeção passa a ser mensal (a cada trinta dias).

CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 6º Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados de acordo com a categoria à qual pertencem:

I - de carnes e derivados;

II - de leite e derivados;

III - de ovos e derivados;

IV - de pescado e derivados;

V - de produtos das abelhas e derivados.

§ 1º A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

§ 2º As classificações de estabelecimentos que possam surgir posteriormente a este Decreto serão discriminadas em normativas complementares.

§ 3º 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 são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, a caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização.

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

I – Abatedouro-frigorífico de pequenos animais com ou sem fábrica anexa;

II – Abatedouro-frigorífico de médios e grandes animais com ou sem fábrica anexa;

III – Fábrica de produtos cárneos.

IV – Triparia.

V – Entrepasto de carnes e derivados

§1º - Entende-se por Abatedouro-frigorífico de pequenos animais com ou sem fábrica anexa o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves, coelhos e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e instalações e equipamentos para fins de industrialização de carne e subprodutos, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis. Quando houver fábrica anexa esta também deve atender as necessidades de instalações e equipamentos destinados ao processamento de produtos cárneos e derivados, podendo haver a modificação de sua natureza e sabor.

§ 2º Entende-se por Abatedouro-frigorífico de médios e grandes animais com ou sem fábrica anexa o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e instalações e equipamentos para fins de industrialização de carnes, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis. Quando houver fábrica anexa esta também deve atender as necessidades de instalações e equipamentos destinados ao processamento de produtos cárneos com modificação de sua natureza e sabor.

§ 3º Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial.

§ 4º Entende-se por Triparia o estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, limpeza, processamento, conservação, embalagem e expedição dos órgãos e vísceras provenientes dos animais de abate.

§ 5º Entende-se por entreposto de carnes e derivados o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do "SIM";

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

- I – Indústria de Beneficiamento de Leite com ou sem fábrica anexa;
- II – Fábrica de Derivados Lácteos.

§ 1º Entende-se por Indústria de Beneficiamento de Leite com ou sem fábrica anexa o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto, podendo ou não preparar quaisquer derivados lácteos desde que tenha as instalações e equipamentos necessários para este fim.

§ 2º Entende-se por Fábrica de Derivados Lácteos o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos, dispondo de instalações e equipamentos que atendam as demandas do estabelecimento. Esta denominação inclui os estabelecimentos fabricantes de queijos, bebidas com base láctea, iogurtes, doce de leite e qualquer derivado lácteo.

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

I - Entrepasto de ovos com ou sem fábrica anexa;

II – Granja avícola;

III - Fábrica de derivados de ovos.

§ 1º Entende-se por Entrepasto de Ovos com ou sem fábrica anexa aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepasto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados a este fim.

§ 2º Entende-se por Granja Avícola o estabelecimento destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza oriundos de própria granja produtora.

§ 3º Entende-se por Fábrica de derivados de ovos o estabelecimento destinado ao recebimento e industrialização de ovos e derivados, dispoindo de instalações e equipamentos para tal.

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

I – Abatedouro-frigorífico de Pescado com ou sem Fábrica anexa;

II – Fábrica de Derivados de Pescado.

§ 1º- Entende-se por Abatedouro-frigorífico de Pescado com ou sem Fábrica anexa o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispoindo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis bem como para a fabricação de derivados de pescado.

§ 2º Entende-se por Fábrica de Derivados de pescado o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos derivados de pescado para fins de industrialização, conserva, podendo ocasionar modificação de natureza e sabor, das diversas espécies de pescado e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

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

I - Indústria de Produtos das Abelhas;

II - Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas.

§ 1º Entende-se por Indústria de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição a granel, dos produtos das abelhas. O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens devendo, para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.

§ 2º Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares e deverá ser registrada junto ao SIM.

DA APROVAÇÃO DE PROJETOS, REGISTRO E FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

DA APROVAÇÃO DE PROJETO E REGISTRO

Art. 12. O processo de avaliação prévia de projeto junto ao SIM deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

- a) Requerimento ao responsável pelo SIM.
- b) Croqui representativo de todas as instalações industriais contendo o layout dos equipamentos para análise prévia caso haja interesse.
- c) Memorial descritivo simplificado das instalações e equipamentos.

Art. 13. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em Códigos de Obras Municipais, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou com atos complementares expedidos pelo SIM.

Art. 14. 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 pelo SIM (Anexo 2).

Art. 15. Aprovados terreno e projeto o SIM autorizará o início das obras.

Art. 16. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento mediante conclusão dos procedimentos de registro (Anexo 3).

Art. 17. O processo de aprovação de projeto e registro junto ao SIM, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

- a) Requerimento ao responsável pelo SIM anexado das cópias do CNPJ/CPF e Inscrição Estadual (Anexo 4);
- b) Cópia de comprovante de residência do responsável legal da empresa;
- c) Contrato social, Estatuto ou Firma Individual, quando houver.
- d) Identificação da empresa: razão social, nome fantasia, endereço completo com a indicação da rua, número predial, bairro, CEP, telefone, fax, e-mail;
- e) Plantas de situação e localização (pode ser na forma de croqui);
- f) Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- g) Plantas de cortes e fachadas;
- h) Plantas hidrossanitárias com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- i) Comprovante de regularidade do estabelecimento junto ao órgão ambiental competente, junto ao Corpo de Bombeiros e/ou outros que julgar necessário;
- j) *Layout* de equipamentos;
- k) Memorial Descritivo da construção assinado por Engenheiro ou Arquiteto (Anexo 6);
- l) Relação de veículos utilizados pela empresa no transporte de matéria prima e/ou produto pronto, contendo modelo, marca e placa bem como alvará para transporte, expedido pelo setor de Vigilância Sanitária, quando for o caso;
- m) Memorial descritivo econômico sanitário do estabelecimento (Anexo 5);
- n) Alvará de localização;
- o) Cópia do contrato de responsabilidade técnica (RT);
- p) Análise físico-química e microbiológica da água de abastecimento;
- q) Formulários de registro dos rótulos (com croquis) dos produtos devidamente preenchidos e assinados pelo RT e pelo representante da empresa (Anexo 4);

- r) Cópia do Contrato de prestação de serviços de Controle de Pragas (quando for terceirizado);
- s) Atestado de Saúde Ocupacional – ASO – dos Funcionários;
- t) Contrato de Recolhimento de resíduos (se for o caso),
- u) Termo de compromisso fornecido pelo SIM (Anexo 7).

Art. 18. Concluídos os procedimentos de registro, será emitido o Título de Registro no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários pelo SIM.

Parágrafo único. O Título de Registro é um documento de caráter permanente que autoriza o funcionamento do estabelecimento pelo SIM, podendo ser alterado caso haja modificações nos dados cadastrais do estabelecimento. Caso o estabelecimento não cumpra com as determinações deste decreto e outros que possam surgir, ficará sujeito à cassação do Título de Registro.

Art. 19. Quando houver cancelamento de produtos registrados ou ainda baixa do registro do estabelecimento no SIM, ficará a critério da Inspeção a utilização desses números anteriormente utilizados.

Art. 20. O estabelecimento registrado no SIM que for vendido ou arrendado deve fazer a transferência de responsabilidade para a nova firma, fornecendo ao SIM todos os documentos de atualização de propriedade. Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas. Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento a firma em nome da qual esteja registrado.

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 21. O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (cinco metros), com entradas que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes. Ainda, deve ser consultado o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o estabelecimento venha a se localizar às margens de rodovias.

Parágrafo único. As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações.

Art. 22. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

- I - Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências bem como futuras ampliações, quando necessárias;
- II - As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, prevendo a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;
- III - Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV - A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, em intensidade que permita o bom andamento dos trabalhos de inspeção e produção industrial;

V - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

VI - As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização;

VII - As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si;

VIII - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vaivém ou com dispositivo que as mantenham fechadas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;

IX - O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

X - As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45°), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

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

XII - O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc, ou quando forem usadas telhas tipo fibro-cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado;

XIII - Não serão aprovadas as vigas que forem de madeira nas áreas de abate e industrialização;

XIV - Deve ser mantido um pé direito mínimo compatível conforme tipo de processamento industrial realizado desde que atendidas as condições de iluminação e conforto térmico compatíveis com a natureza do trabalho, sujeitando-se tal redução ao controle do órgão competente em matéria de segurança e medicina do trabalho,. No caso das salas de abate, a altura deve atender o disposto seguinte: quando pendurado por um dos membros deve existir a distância mínima de 0,75 m do focinho do animal ao piso.

XV - O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive mínimo de 1 a 3% (uma três por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem;

XVI - Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção;

XVII - Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das antecâmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores;

XVIII - Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XIX - A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;

XX - Nos estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material;

XXI - As canaletas terão fundo côncavo e liso, com declive mínimo de 3% (três por cento) em direção aos coletores;

XXII - Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões;

XXIII - A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente;

XXIV - Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado, aço inoxidável ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim, a critério da Inspeção;

XXV - O sangue quando não tiver sua coleta terceirizada, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado *in natura* nos efluentes da indústria;

XXVI - Não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário;

XXVII - Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada e permitindo sua completa higienização;

XXVIII - Dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXIX - Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, automático ou não, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido anti-séptico e inodoro. Nos casos em que o sabão líquido não possua propriedades antissépticas deve integrar a barreira sanitária um *dispenser* com álcool gel 70%. Deve conter ainda lixeira com tampa acionada por pedal;

XXX - Dispor de rede de abastecimento de água potável, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho

industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água, tomando-se como referência os seguintes parâmetros:

- a) 800 (oitocentos) litros por bovino;
- b) 500 (quinhentos) litros por suíno;
- c) 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino;
- d) 30 (trinta) litros por ave e
- e) 6 (seis) litros por litro de leite industrializado;

XXXI – Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXXII - Dispor de água fria e, quando necessário, de água quente com temperatura mínima de 85°C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XXXIII - A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá às normas específicas quanto à sua localização e sua segurança determinadas pelo órgão competente;

XXXIV - As seções onde são manipulados produtos de origem animal deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido antisséptico e inodoro;

XXXV - Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXXVI - Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros objetos que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com os produtos de origem animal, incluindo soldaduras e juntas;

XXXVII - Os carros, bandejas ou bombonas para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada ou material plástico e pintados com a seguinte inscrição na cor vermelha: “Não Comestíveis”;

XXXVIII – Deverá possuir instalações de vestiário e sanitário em número suficiente e de acordo com a legislação vigente.

Art. 23. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 24. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 25. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de

processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

Parágrafo único. Em casos excepcionais o Serviço de Inspeção Municipal poderá permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados cuja composição principal não seja de produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.

Art. 26. Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém sem acesso direto as áreas de processamento, industrialização e abate.

II - Para construções já existentes o SIM determinará a possibilidade ou não de aproveitamento das mesmas. Para tanto, serão levados em consideração os seguintes critérios:

- a) O pé direito mínimo estabelecido neste regulamento é de 2,7 m;
- b) Levar em consideração os aspectos ambientais quanto à localização, captação de recursos hídricos e tratamento de dejetos;
- c) Deve possuir fácil acesso para o trânsito de veículos.

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E AUTO- CONTROLES

Art. 27. Os estabelecimentos são responsáveis pela eficiência de higienização em todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal, a fim de obter produtos inócuos, atendendo aos padrões de qualidade e que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

§ 1º O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

§ 2º O estabelecimento registrado, após implantar as Boas Práticas de Fabricação (BPF), terá o prazo de um ano para formular e entregar ao SIM uma cópia do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) da empresa e suas alterações subsequentes. Uma cópia do MBPF deve permanecer disponível no estabelecimento para fins de consulta.

Art. 28. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

Art. 29. Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

Art. 30. Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 31. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis com aqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 32. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1º A empresa poderá realizar o controle de vetores e pragas ou terceirizar o serviço via empresa especializada e registrada no órgão ambiental competente. O SIM expedirá as condições para a realização dos procedimentos de controle quando realizado pelo próprio estabelecimento.

§ 2º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos e área industrial.

Art. 33. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

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

Art. 34. A embalagem de produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo as informações indicadas pelo SIM.

Art. 35. É proibida em toda a área industrial a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos ao trabalho.

Art. 36. Deve ser prevista a separação de Áreas Limpa e Suja ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 37. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 38. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou médico da rede pública do município; em casos especiais, será aceito atestado fornecido por médico particular.

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

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

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

Art. 39. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, contemplando o conjunto: calça, jaleco, gorro ou toca, boné, capacete nas seções de abate e risco específico e botas.

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

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

Art. 40. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houver, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 41. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 42. Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 43. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I - cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento ou em outros documentos oficiais emitidos pelo SIM;

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

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

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

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

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

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

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

IX - garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de

amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

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

Art. 44. Cancelado o registro, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 45. No caso de cancelamento de registro de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 46. Fica a critério do SIM estabelecer condições quando junto com cancelamento do registro o proprietário tiver interesse de utilizar as instalações para outra atividade.

Art. 47. Quando o SIM interpelar estabelecimentos clandestinos poderá lacrar as instalações utilizadas na atividade irregular.

Art. 48. Sempre que o SIM julgar prudente ou necessitar interditar uma área poderá lacrar as instalações ao término das atividades ou por período indeterminado, usando nesse procedimento lacres numerados, podendo ou não também utilizar correntes, cadeados, faixas e ofícios. Deverá, para tanto, possuir documentação que comprove tal ação.

Art. 49. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 50. O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

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

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

Art. 51. Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§ 1º Em estabelecimentos de leite e derivados, devem ser arquivados os dados de entrada de matéria-prima a granel para fins de verificação do serviço de inspeção, bem como o boletim de análises.

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

Art. 52. O estabelecimento deve fornecer ao SIM o número, marca, tipo/modelo, placa e características dos veículos da empresa ou terceirizados que façam o transporte de

seus produtos. Para fins de arquivo, deve ser entregue ao SIM, uma cópia da Licença de Veículo para Transporte de Alimentos, emitida pelo órgão competente.

DO BEM ESTAR ANIMAL

Art. 53. Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 54. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único. Recomenda-se o jejum e descanso de, no mínimo, 12 horas antes do abate para um esvaziamento eficiente do trato gastrointestinal e reposição do glicogênio muscular. Este tempo pode ser aumentado ou diminuído a cargo da Inspeção Municipal. O tempo mínimo de permanência no curral antes do abate fica estabelecido em, no mínimo, 6 horas desde que o trajeto percorrido da propriedade até o estabelecimento de abate seja curto e não ultrapasse uma hora.

Art. 55. O método de insensibilização deve ser adequado a cada espécie de acordo com a legislação vigente.

Art. 56. Nenhum procedimento pode ser realizado sem que o animal esteja corretamente insensibilizado.

Art. 57. O tempo de sangria nunca deve ser inferior a três minutos.

Art. 58. Os animais devem dispor de água limpa e de fácil acesso.

Art. 59. A apanha ou condução deve ser feita de maneira que não lesione os animais ou cause ferimentos.

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

INSPEÇÃO ANTE MORTEM, POST MORTEM E REINSPEÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EM GERAL, PROCEDIMENTOS E OUTRAS DETERMINAÇÕES

Art. 60. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, muares, suínos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente regulamento.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade; também deve ser evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Art. 61. A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

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

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

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

§ 4º Quando na avaliação da documentação o SIM detectar irregularidades quanto a quantidade, gênero, idade, vacinação, finalidade, tipo de transporte ou outras na guia de trânsito animal (GTA) bem como a ausência dessa documentação, o responsável pelo SIM local irá informar a Inspeção Veterinária. Se for constatado pela autoridade municipal que além da ausência da GTA a empresa não dispõe da nota fiscal de produtor (NFP) referente ao lote de animais instalados nos currais ou à espera para descarregamento, o SIM informará a autoridade policial competente.

Art. **62.** Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença da Inspeção.

Art. **63.** Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção proceder como se segue:

I - notificar ao setor competente pela sanidade animal;

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

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

Art. **64.** Nos casos em que no ato da inspeção *ante mortem* os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

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

Art. **65.** Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

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

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

Art. **66.** Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. **67.** Deve ser evitado, a critério da Inspeção, o abate de:

I - fêmeas em estado de gestação adiantada;

II - aves que apresentem repleção do trato gastrointestinal.

Art. **68.** As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

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

Art. **69.** Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência. Parágrafo único - No caso

de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido retirar os animais para tratamento.

Art. 70. É proibido o abate de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único. É permitido o abate de animais castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo setor competente.

Art. 71. Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Regulamento permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.

Art. 72. 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 centígrados); são também condenados os suínos com temperatura igual ou superior a 41°C (quarenta e um graus centígrados), bem como as aves com temperatura igual ou superior a 43°C (quarenta e três graus centígrados).

Parágrafo único - São condenados os animais em hipotermia.

Art. 73. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, nos veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.

Parágrafo único. As necropsias não devem ser realizadas dentro dos currais, ficando a critério da Inspeção determinar os procedimentos e local apropriado para este fim.

Art. 74. Quando a Inspeção autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a necropsia deve ser utilizado veículo ou continente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

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

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou auto-clavado em equipamento próprio, público ou privado, que permita a destruição do agente, ou encaminhado à firma terceirizada que possua os equipamentos necessários para realizar esse procedimento.

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

Art. 75. A Inspeção levará ao conhecimento do setor competente pela sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados, conforme recomendações do setor em questão.

Art. 76. Considerando-se as particularidades de cada espécie, deve ser realizada a necropsia sempre que a mortalidade registrada no lote de animais, até o momento do abate, for considerada superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério da Inspeção.

Art. 77. Matança de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate

por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame *ante mortem*.

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

Art. 78. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a Inspeção realizará colheita de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

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

Art. 79. É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção.

Art. 80. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.

Art. 81. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério da Inspeção.

Art. 82. Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério da Inspeção.

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

Art. 83. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades.

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

Art. 84. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo SIM.

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

Art. 85. Para o abate de aves tem-se como referência a Portaria 210 do MAPA e suas futuras alterações ou outra que a venha substituir.

Art. 86. Para o abate de suínos tem-se como referência a Portaria 711 do MAPA e suas futuras alterações ou outra que a venha substituir.

Art. 87. Para o abate de bovinos e demais espécies o SIM poderá remeter-se as instruções contidas no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal -RIISPOA- e suas futuras alterações.

Art. **88.** A Inspeção pode determinar a interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate aprovada, sempre que julgar necessário, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art. **89.** A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§1º Deve-se evitar a evisceração retardada.

§2º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas a critério da Inspeção, respeitando o limite máximo de 60 minutos de atraso.

§3º No caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração a inspeção deve remover e condenar as partes atingidas antes da lavagem das carcaças.

Art. **90.** Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça ou grupo de carcaças e suas vísceras e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação da Inspeção.

§1º - Nos casos em que o abate ultrapasse o limite de 20 animais/dia, a cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

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

Art. **91.** As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

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

Art. **92.** É proibido recolher novamente às câmaras, sem conhecimento e avaliação da Inspeção, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo, desta forma, acarretar perdas de suas características originais de conservação.

Art. **93.** A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos julgados necessários pela Inspeção, específicas para cada espécie animal.

Art. **94.** Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. **95.** Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela Inspeção e julgados após exame completo.

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

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

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

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

Art. 96. As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

Art. 97. É proibida a remoção de partes e/ou de órgãos, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões ou condições alteradas das carcaças e/ou órgãos antes do exame da Inspeção.

Art. 98. Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pela Inspeção, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso.

Art. 99. Durante os procedimentos de inspeção *ante* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.

Art. 100. Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.

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

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

Art. 101. Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.

Art. 102. É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

Art. 103. Permite-se o aproveitamento de glândulas e outros órgãos, cartilagens, mucosas e bile das diversas espécies animais de abate como matéria-prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados, observadas as disposições da legislação específica.

Art. 104. O SIM deve estabelecer critérios para o controle da remoção dos Materiais de Risco Específico (MREs).

Parágrafo único. MREs são aqueles que apresentam risco de transmissão da Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB) e, sendo considerados produtos não-comestíveis, devem ser aplicados métodos para a remoção, segregação e destinação de forma a evitar que tais produtos se encontrem em produtos comestíveis. Os materiais especificados são:

- a. Cérebro
- b. Olhos
- c. Medula espinhal
- d. Íleo distal
- e. Amígdalas

INSPEÇÃO DE ABATEDOUROS DE PEQUENOS ANIMAIS

Art. **105** - No estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, coelhos, rãs, répteis e outros pequenos animais.

Art. **106** - Quando necessárias, as instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais vivos e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento, em área que não traga prejuízo de ordem higiênico-sanitária.

Parágrafo único - Deverá ser instalado mecanismo de dosagem de cloro da água de abastecimento industrial, caso a água não tenha potabilidade comprovada.

Art. **107** - Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos e caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

Art. **108** - Os animais, com exceção dos ovinos, antes da insensibilização, deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

Art. **109** - Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e preferencialmente com as partes móveis metálicas.

Art. **110** - A sala de matança terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toailete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

Art. **111** - As operações de sangria, esfola e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art. **112** - No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela Inspeção, para o resfriamento.

Art. **113** - Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Art. **114** - Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toailete, carimbagem e lavagem das carcaças, construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art. **115** - As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Art. **116** - A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art. **117** - As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes destas ingressarem no sistema de resfriamento.

Art. **118** - A seção de bucharia e triparia é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, podendo ter sessão separada denominada bucharia limpa destinada a limpeza e industrialização das vísceras comestíveis.

Art. **119** - Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a seção de bucharia e triparia ou diretamente encaminhados ao depósito de resíduos.

Art. **120** - O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizerem necessários em número e área suficientes, segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. **121** - Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja o estipulado pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.

Art. **122** - Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

Art. **123** - As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir as regulamentações específicas e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária.

§1º - Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

§2º - As aves necropsiadas podem ser encaminhadas ao setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.

INSPEÇÃO DE FÁBRICA DE PRODUTOS CÁRNEOS

Art. **124** - Fábrica de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Art. **125** - Operações é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

Art. **126** - Produtos cárneos são as massas musculares maturadas ou não e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, podendo ter sua natureza modificada e submetida a diferentes processos de industrialização autorizados pelo SIM, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

Art. **127** - O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações compostas de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha (quando houver); seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária e seção de expedição.

Parágrafo único – O produto pronto para a expedição não pode ficar armazenado no mesmo local que se destine ao recebimento da matéria prima e/ou armazenagem de massas em descanso.

Art. **128** - A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. **129** - Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. **130** - A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. **131** - Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. **132** - As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12° (doze graus centígrados negativos).

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

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

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

§4º - Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Art. **133** - O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos processados.

§ 1º - O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou aço inoxidável.

§ 2º - A desossa poderá ser efetuada na mesma área do processamento, desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

Art. **134** - O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura em torno de 4°C.

Parágrafo único - Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias primas, as massas poderão aí ser depositadas desde que não haja contra fluxo.

Art. **135** - A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bambonas ou bordalezas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e com acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

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

Art. **136** - A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§ 1º - Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.

§ 2º - Para preparação de condimentos deverá haver equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

Art. **137** - Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. **138** - Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. **139** - A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções.

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

Art. **140** - A seção de cozimento e banha pode ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas a vapor, mesas inox, exaustores.

Art. **141** - O cozimento de produtos cárneos poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. **142** - A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. **143** - Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. **144** - A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos que necessitem de refrigeração, aguardando o momento de sua expedição.

§ 1º - A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento, sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5°C (dois a cinco graus centígrados).

Art. **145** - Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art. **146** - O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc, necessitará de sala de maturação ou cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a tecnologia de fabricação descrita no registro dos produtos e rótulos aprovada pelo Serviço de Inspeção.

Art. **147** - A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Art. **148** - Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

Art. **149** - Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispuser de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

Art. **150** - O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 16°C (dezesesseis graus centígrados).

Parágrafo único - O fatiamento poderá ser feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será

imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

Art. **151** - O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

Art. **152** - O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

Art. **153** - A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento/fatiamento.

Parágrafo único - A operação de rotulagem e embalagem secundária poderá ser realizada na seção de expedição quando esta possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. **154** - A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente.

Art. **155** - A lavagem dos equipamentos poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

INSPEÇÃO DO LEITE E DERIVADOS

Art. **156** - A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:.....I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

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

IV - dos programas de autocontrole implantados.

Art. **157** - Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

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

Art. **158** - Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. **159** - Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. **160** - Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. **161** - Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. **162** - O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

I - regime de criação;

- II - manejo nutricional;
- III - estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
- IV - controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
- V - qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
- VI - condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
- VII - manejo e higiene da ordenha

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

X - condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

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

Art. **163** - Os diversos setores da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial, respeitando-se as suas competências, atuarão em conjunto para verificar, sempre que necessário, a execução dos controles referidos no artigo anterior.

Art. **164** - O Serviço de Inspeção Municipal colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. **165** - É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

§2º - O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos na legislação existente.

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

Art. **166** - Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite, para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

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

Art. **167** - É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.

Art. **168** - É proibido enviar, a qualquer estabelecimento industrial, o leite de fêmeas que, independente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

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

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário, durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI - receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. **169** - A captação e transporte de leite cru diretamente das propriedades rurais deve atender ao disposto na legislação vigente e no RTQI do produto.

§1º - Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

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

Art. **170** - Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. **171** - Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

§ 1º - O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§ 2º - O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. **172** - A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

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

II - temperatura;

III - teste do álcool/alizarol;

IV - acidez titulável;

V - densidade relativa à 15°C (quinze graus Celsius);

VI - teor de gordura;

VII - teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;

VIII - índice crioscópico;

IX - pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. **173** - O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização.

Parágrafo único - Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, a empresa receptora será responsável pela destinação.

Art. **174** - Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

I - provenha de propriedade interdita;

II - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de

acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV - revele presença de colostro;

V - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

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

Art. **175** - Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

I - não atenda aos padrões para leite normal;

II - coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;

III - apresente fraudes;

IV - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. **176** - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. **177** - Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

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

Art. **178** - Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§1º - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogenização da temperatura do leite, em aparelhagem própria;

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

§2º - Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§3º - É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

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

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

I - Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura

não superior a 4°C (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;

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

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

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

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

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

Art. 179 - Entende-se por processo de ultra alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150°C (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e ensado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

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

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

Art. 180 - Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

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

Art. 181 - O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando ensado automaticamente, semi-automaticamente ou por outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições de armazenamento previstas.

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

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

Art. 182 - O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Parágrafo único - Para um raio de até 50 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura não superior a 7°C (sete graus Celsius) no local de entrega.

Art. **183** - É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

Art. **184** - Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. **185** - Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:

I - apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;

II - apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;

III - contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;

IV - não atendam aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;

V - apresentem estufamento;

VI - apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;

VII - sejam produtos de retorno, provenientes de centros de consumo;

VIII - não apresentem identificação de origem.

§1º - Proíbe-se para consumo humano ou industrialização a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó (varredura).

§2º - Em outros casos de anormalidades, o produto deve ser inutilizado ou submetido ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. **186** - Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

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

Art. **187** - Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo SIM podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos em normatizações dos produtos finais.

Art. **188** - Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. **189** - Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§1º - Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§2º - Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§3º - A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.

§4º - O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§5º - Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.

§ 6º - o período mínimo de maturação de queijos oriundos de estabelecimento com produção a partir de leite cru pode ser alterado após a realização de análises sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.

a) A fabricação de produtos tradicionais com características específicas a serem definidas e caracterizadas, elaborados exclusivamente com leite cru de sua própria produção e/ou seus associados serão objeto de estudos para determinação do período de maturação que garanta a inocuidade do produto e será estabelecida em normas complementares;

b) Por se tratarem de produtos fabricados com leite cru, no qual a Microbiota Natural comprovadamente inibe certos germes nocivos e mesmo patogênicos, novos padrões microbiológicos, diferentes daqueles adotados para os produtos à base de leite pasteurizado ou termizado, devem ser estabelecidos através de estudos realizados e referências já existentes;

c) Os seguintes queijos são reconhecidos como tradicionais:

- Queijo Minas Artesanal do Serro
- Queijo Minas Artesanal da Canastra
- Queijo Minas Artesanal de Araxá
- Queijo Minas Artesanal do Alto Paranaíba (Cerrado)
- Queijo de Coalho Artesanal do Nordeste
- Queijo Artesanal de Manteiga ou Queijo do Sertão
- Requeijão Artesanal do Nordeste
- Queijo Serrano
- Queijo Colonial
- Queijo Caipira Goiano
- Mussarela de Búfala da ilha de Marajó
- Queijo Artesanal Regional do Norte ou Queijo Tropical

§7º - Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo Queijo, porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§8º - Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

§9º - os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e o controle do período de maturação.

Art. 190 - Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte classificação:

I - quanto ao teor de umidade:

a) muito alta umidade: umidade não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento);

b) alta umidade: umidade de 46 a 54,9% (quarenta e seis a cinquenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);

c) média umidade: umidade de 36 a 45,9% (trinta e seis a quarenta e cinco inteiros e nove décimos por cento);

d) baixa umidade: umidade até 35,9% (trinta e cinco inteiros e nove décimos por cento).

II - quanto ao conteúdo de matéria gorda no extrato seco:

a) extra gordo ou duplo creme: quando contenham o mínimo de 60% (sessenta por cento);

b) gordos: quando contenham de 45 a 59,9% (quarenta e cinco a cinquenta e nove inteiros e nove décimos por cento);

c) semigordo: quando contenham de 25 a 44,9% (vinte e cinco a quarenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);

d) magros: quando contenham de 10 a 24,9% (dez a vinte e quatro inteiros e nove décimos por cento);

e) desnatados: quando contenham menos de 10% (dez por cento).

Art. 191 - O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Parágrafo único - para os queijos com indicação geográfica, o local de maturação deverá estar localizado dentro da zona delimitada de produção.

Art. 192 - Os queijos deverão seguir a tecnologia de fabricação descrita em seus respectivos RTIQ.

INSPEÇÃO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 193 - Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

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

Art. 194 - Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

Art. 195 - Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

Art. 196 - Os ovos recebidos no Entrepasto de Ovos devem ter procedência comprovada.

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

§ 2º Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados.

Art. 197 - Após a classificação dos ovos, o estabelecimento deve manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.

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

Art. 198 - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:

I - garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;

II - armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;

III - realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;

IV - medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;

V - classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;

VI - executar os programas de autocontrole;

Art. **199** - Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

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

Art. **200** - Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art. **201** - É proibida a lavagem de ovos sujos trincados e utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

Art. **202** - Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

Art. **203** - Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. **204** - São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

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

II - mumificação ou que estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - cor, odor ou sabor anormais;

VI - sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VII - rompimento da casca e que estiverem sujos;

VIII - rompimento da casca e das membranas testáceas;

IX - contaminação por substâncias tóxicas;

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

Art. **205** - Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art. **206** - É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

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

II - ovos de espécies diferentes.

Art. **207** - Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas, com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal, não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

Art. **208** - As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura com pé direito compatível para o acesso de veículos de transportes

Art. **209** - Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

Art. **210** - É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção.

Art. 211 - O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

INSPEÇÃO DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 212 - Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

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

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

Art. 213 - Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção *post mortem* de rotina:

I - observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos; II - exame de cabeça, narinas e olhos;

III - exames visual e táctil do casco, carapaça, plastrão e pontes;

IV - exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos;

V - exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

Art. 214 - Quando tratar-se de pescado, considerar:

§1º - Devem-se levar em conta as características sensoriais, no que for aplicável, às espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§2º - O pescado deve ser avaliado por pessoal capacitado, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação, de acordo com normas complementares.

§3º - Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames complementares, físico-químicos ou microbiológicos.

Art. 215 - Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.

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

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

Art. 216 - O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmoura destinadas à elaboração de conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a -9°C (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.

§1º - O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos e em condições apropriados, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado.

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

II - desde que as condições de conservação exigidas para o pescado fresco sejam atendidas, o pescado poderá ser submetido ao recongelamento.

Art. 217 - No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares.

Art. **218** - Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Art. **219** - O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 3°C (três graus Celsius).

Art. **220** - É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. **221** - Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o Serviço de Inspeção Municipal exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.

Art. **222** - Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I - peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado;
- i) odor próprio, característico da espécie.

Art. **223** - As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser estabelecidas em normas complementares.

Art. **224** - O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. **225** - Considera-se impróprio para o consumo humano, o pescado:

I - em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;

II - que apresente coloração, odor ou sabor anormais;

III - portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;

- IV - que apresente infecção muscular maciça por parasitas;
- V - tratado por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- VI - recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- VII – que apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
- VII – apresente outras alterações que o tornem impróprio, a juízo da inspeção;
- VIII - quando não se enquadrar nos limites estabelecidos em normas específicas para o pescado fresco.

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

Art. **226** - É vedado a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambiental e pesqueira.

Art. **227** - Permite-se o aproveitamento condicional, conforme as normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, do pescado que se apresentar:

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

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

Art. **228** - Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.

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

Art. **229** - Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga;

III - calor.

Art. **230** - Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo, crus, sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a - 35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

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

Art. **231** - O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

Art. **232** - O SIM poderá lançar instruções e critérios para a realização da Feira do Peixe em parceria com o órgão sanitário competente.

Art. **233** - São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único - Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado. Esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao SIM.

Art. **234** - Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, abrangem, entre outros:

I - origem das matérias-primas;

II - análises sensoriais;

III - indicadores de frescor;

IV - histamina, nas espécies formadoras;

V - outras análises físico-químicas ou microbiológicas;

VI - aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;

VII - biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;

VIII - parasitos;

IX - espécies venenosas, como das famílias *Tetraodontidae*, *Diodontidae*, *Molidae* e *Canthigasteridae*;

X - espécies causadoras de distúrbios gastrintestinais, como *Ruvettuspretiosus* e *Lepdocybiiumflavobrunneum*.

Art. **235** - Os produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado, de acordo com o processamento, compreendem:

I - produtos frescos;

II - produtos resfriados;

III - produtos congelados;

IV - produtos descongelados;

V - Carne Mecanicamente Separada de pescado;

VI - surimi;

VII - produtos a base de surimi;

VIII - produtos de pescado empanados;

IX - produtos de pescado em conserva;

X - produtos de pescado em semiconserva;

XI - patê ou pasta de pescado;

XII - caldo de pescado;

XIII - produtos de pescado embutidos;

XIV - produtos de pescado secos e curados;

XV - produtos de pescado liofilizados;

XVI - concentrado protéico de pescado;

XVII - extrato de pescado;

XVIII - gelatina de pescado;

XIX - geléia de pescado.

Parágrafo único - É permitido o preparo de outros tipos de produtos, derivados e compostos de pescado, desde que aprovados pelo SIM.

Art. **236** - Produtos frescos são aqueles obtidos de pescado fresco, não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único - Entende-se por preparados aqueles produtos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

Art. **237** - Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.

§1º - Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.

§2º - Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

Art. **238** - Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de $-0,5^{\circ}\text{C}$ (cinco décimos de grau Celsius negativo) a -5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas) horas.

§1º - O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§2º - As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§3º - É permitida a utilização do congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

Art. **239** - Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente.

§ 1º - Na designação do produto deve ser incluída a palavra "Descongelado".

§ 2º - O rótulo dos produtos previstos neste parágrafo deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. **240** - Carne Mecanicamente Separada de Pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

§1º - A carne mecanicamente separada de pescado pode ser lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.

§2º - O produto é designado Carne Mecanicamente Separada seguido do nome da espécie ou das espécies de pescado que o constitua.

I - pode ser obtida de peixes de pequeno porte provenientes da fauna acompanhante e outros não classificados para cortes nobres, que apresentem boa qualidade, resíduos de filetagem, carcaças, espinhaços ou partes destes, desde que sejam considerados os riscos de sua utilização.

II - pode ser obtida por diferentes equipamentos e o produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo.

§3º - Não é permitida a utilização de Carne Mecanicamente Separada de pescado em produtos não submetidos a tratamento térmico.

§4º - Os produtos que contenham Carne Mecanicamente Separada de pescado devem atender as normas específicas.

Art. **241** - Surimi é o produto congelado obtido a partir da Carne Mecanicamente Separada de pescado, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, adicionada de aditivos.

Art. **242** - Produtos a base de surimi são aqueles produtos congelados elaborados com Surimi, adicionados de ingredientes e aditivos.

Art. **243** - Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado, seus produtos ou ambos, adicionados de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura apropriada que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

Art. **244** - Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

Art. **245** - As conservas de pescado compreendem, entre outras:

I - Conserva ao Próprio Suco com outro meio de cobertura;

II - Conserva em Azeite ou em Óleos Comestíveis;

III - Conserva em Escabeche;

IV - Conserva em Vinho Branco;

V - Conserva em Molho.

§1º - A Conserva de Pescado ao Próprio Suco com outro meio de cobertura é o produto em que o pescado preserva seu próprio líquido de constituição acrescido de outro meio de cobertura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§2º - A Conserva de Pescado em Azeite ou em Óleo Comestível é o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

I - o azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes deve ser puro;

II - permite-se o emprego de um único óleo ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente parágrafo, a juízo do SIM;

III - a designação em azeite fica reservada para as conservas que tenham azeite de oliva como meio de cobertura.

§3º - A Conserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

§4º - A Conserva de Pescado em Vinho Branco é o produto que tenha por meio de cobertura principal vinho branco, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§5º - A Conserva de Pescado em Molho é o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso, adicionado ou não de aditivos. Na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza deve fazer parte do nome do produto.

§6º - As conservas de pescado submetidas à esterilização comercial devem seguir as normas específicas e os controles e verificações exigidos para as conservas de produtos cárneos.

Art. **246** - Produto de pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. **247** - As semiconservas de pescado compreendem, entre outras:

I - Pescado Anchovado;

II - Pescado em Escabeche.

§1º - A Semiconserva de Pescado Anchovado é o produto obtido a partir da cura prolongada do pescado pelo sal e microrganismos fermentativos, até que atinja características sensoriais específicas de cor, sabor, odor e textura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos, envasado com óleos comestíveis ou azeite de oliva.

§2º - A Semiconserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

Art. **248** - Patê ou Pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado, partes dele ou seus produtos comestíveis, transformados em pasta, adicionados de ingredientes e aditivos, submetidos a processo tecnológico específico.

Parágrafo único - O produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo de produto, conforme disposto em normas complementares.

Art. **249** - Caldo de pescado, seguido das designações que couberem, é o produto líquido obtido pelo cozimento das partes comestíveis de pescado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

Art. **250** - Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não e dessecados ou não.

Art. **251** - Produtos Curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivos.

Parágrafo único - O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. **252** - Os Produtos Curados de Pescado compreendem, entre outros:

I - Pescado Salgado;

II - Pescado Salgado-Seco;

III - Pescado Prensado;

IV - Pescado Defumado.

§1º - O Pescado Salgado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos.

I - O Pescado Salgado quando envasado em salmoura é designado Pescado em Salmoura.

§2º - O Pescado Salgado-Seco é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de dessecação.

§3º - O Pescado Prensado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de prensagem.

§4º - O Pescado Defumado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de defumação.

Art. **253** - Os Produtos Secos ou Desidratados de pescado compreendem, entre outros:

- I - Pescado Seco ou Desidratado por processo natural;
- II - Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial;
- III - Pescado Liofilizado

§1º - Pescado Seco ou Desidratado por processo natural é o produto obtido pela dessecação do pescado, adicionado ou não de aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.

§2º - Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, em equipamento específico, adicionado ou não de aditivos.

§ 3º - Pescado Liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, realizado em temperatura baixa e à vácuo, com a eliminação de água e substâncias voláteis, adicionado ou não de aditivos.

Art. 254 - Concentrado proteico de pescado é o produto estável à temperatura ambiente resultante da transformação do pescado, na qual se tenha concentrado a proteína, extraindo-se água e gordura, por meio de tecnologia apropriada.

Art. 255 - Extrato de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado concentrado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

Art. 256 - Gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como bexiga natatória, ossos, peles e cartilagens.

Art. 257 - Geléia de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado adicionado de gelatina comestível.

Art. 258 - O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são considerados alterados quando apresentem:

I - deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;

II - alterações em suas características sensoriais;

III - alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;

IV - tratamento tecnológico inadequado;

V - cistos, larvas e parasitos;

VI - corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, prepara, conservação ou acondicionamento;

VII - outras alterações que os tornem impróprios, a juízo do SIM.

Parágrafo único - Os produtos nessas condições serão apreendidos cautelarmente e terão seu destino definido pela Inspeção, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

INSPEÇÃO DOS PRODUTOS DAS ABELHAS E SEUS DERIVADOS

Art. 259 - A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

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

II - do processamento, da armazenagem e da expedição;

III - dos programas de autocontrole implantados.

Art. 260 - As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as

análises determinadas pelo SIM e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. **261** - O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais dispositivos constantes em normas complementares.

Art. **262** - São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos das abelhas que evidenciem:

I - características sensoriais anormais;

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

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

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

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

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

Art. **263** - São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:

I - características sensoriais anormais;

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

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

IV - microrganismos patogênicos.

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

Art. **264** - São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:

I - apresentem substâncias que alterem a sua composição original;

II - apresentem aditivos;

III - apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;

IV - apresentem subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;

V - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;

VI - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;

VII - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

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

Art. **265** - São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:

I - forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;

II - apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;

III - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

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

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

Art. **266** - Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

Art. **267** - Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. **268** - Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

Art. **269** - O estabelecimento de produtos de abelhas e derivados deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colméias de produção.

Art. **270** - O estabelecimento de produtos de abelhas e derivados deverá ter dependência de recepção para caixas com favos.

Art. **271** - O estabelecimento de produtos de abelhas e derivados deverá ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto, sendo que nesta seção e em local adequado, dispendo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não ocorram simultaneamente.

Art. **272** - O estabelecimento de produtos de abelhas e derivados deverá ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo estar localizado na seção de expedição, desde que haja espaço adequado para tal.

Art. **273** - O estabelecimento de produtos de abelhas e derivados deverá ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

Art. **274** - Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.

§ 1º - Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 *mesh*, não se permitindo o uso de material filtrante de pano. § 2º - As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

§ 3º - Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

Art. 275 - O pé-direito deverá ter 3 m (três metros), porém será aceito pé-direito a partir de 2,7 m (dois metros e setenta centímetros), desde que haja boa iluminação e ventilação.

Art. 276 - A passagem dos caixilhos da sala de recepção para a sala de extração poderá ser feita através de óculo ou por porta comum que contenha dispositivo de fechamento automático.

Art. 277 - A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

Art. 278 - O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingredientes e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Art. 279 - As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

Art. 280 - Para cada extração (safra/produtor) deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, segundo regulamento técnico específico para cada produto, e outras que venham a ser determinadas em legislação específica, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

COAGULANTES, CONSERVADORES, AGENTES DE CURA E OUTROS

Art. 281 - 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.

COAGULANTES

Art. 282 - Entende-se por "coalho" o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerros. Distinguem-se os coalhos: líquido, em pó, em pastilhas e natural seco.

Art. 283 - São características do coalho:

a) coalho líquido

1 - limpidez ou ligeira opalescência;

2 - ausência de depósitos;

3 - cheiro característico que não denuncie fermentação;

4 - poder coagulante mínimo de 1:10.000 (um por dez mil) à temperatura de 35 °C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

b) coalho em pó:

1 - aspecto homogêneo;

2 - cor branca, ligeiramente amarelada;

3 - odor característico que não denuncie fermentação;

4 - poder coagulante mínimo de 1:80.000 (um por oitenta mil) à temperatura de 35 °C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

c) coalho em pastilhas:

1 - aspecto homogêneo;

2 - desagregação fácil na água;

3 - cor branca, ligeiramente amarelada;

4 - ausência de conservadores;

5 - poder coagulante nunca inferior a 1:50.000 (um por cinquenta mil) à temperatura de 35 °C (trinta e cinco graus centígrados) em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

Art. **284** - Entende-se por "coalho natural seco" o produto obtido por desidratação do coagulador de neonato, de bezerro, de cabrito ou de cordeiro alimentados exclusivamente com leite.

Parágrafo único - O "coalho natural seco" só pode ser usado após maturação em soro lácteo ou por culturas puras de fermentos lácticos, 12 a 24 (doze a vinte e quatro) horas antes de seu emprego como coagulante, coando-o previamente para separar os sólidos não utilizáveis.

Art. **285** - É permitido adicionar aos coalhos líquidos sal (cloreto de sódio), álcool etílico e glicerina e aos coalhos em pó ou em pastilhas, sal (cloreto de sódio) e lactose.

Parágrafo único - É permitida também a adição de ácido bórico em quantidade tal que não seja revelável nos queijos.

Art. **286** - Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo SIM e os laboratórios que os fabricam ficam sujeitos à sua fiscalização, abrangendo a instalação, o equipamento, a elaboração, o acondicionamento e a rotulagem dos coalhos.

CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. **287** - Entende-se por "sal", para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. **288** - Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher as seguintes especificações:

1 - teor em cloreto de sódio: no mínimo 96,5% (noventa e seis e meio por cento);

2 - ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhos à composição normal do sal;

3 - insolúveis totais na água: no máximo 0,3% (três décimos por cento);

4 - grau de turbidez: no máximo de 50 (cinquenta).

Art. **289** - Para o emprego na indústria de laticínios e nas algas finas, o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

1 - ter em cloreto de sódio – no mínimo 98,5% (noventa e oito e meio por cento):

2 - ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhos à composição normal do sal;

3 - insolúveis totais na água: no máximo 0,2% (dois décimos por cento),

4 - grau de turbidez: no máximo de 25 (vinte e cinco).

Art. **290** - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósito apropriado para guarda e conservação do sal.

Art. **291** - É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único - É permitida a recuperação dessas salmouras, após fervura e filtração, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. **292** - A Inspeção Municipal deve verificar a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. **293** - 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. 294 - Entende-se por "corante" a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidades de cor mais atraente.

Art. 295 - É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

- 1 - açafrão (*Croccussativus*, L);
- 2 - aipo (*Apiumgraveolens* e *Celerigraveolens*);
- 3 - alho (*Alliumsativum*);
- 4 - aneto (*Anethumgraveolens*);
- 5 - aniz (*Pimpinela anizum*, L);
- 6 - baunilha (*Vaniliaplanifolia*, Andrews);
- 7 - canela (*Cinnamonunceylanicum*, Breure);
- 8 - cardamomo (*Elleteriacardamomum*);
- 9 - cebola (*Allium cepa*);
- 10 - cenoura (*Dancuscarota*); 11 - coentro (*Coriandrumativum*, L);
- 12 - cominho (*Cuminumcyminum*);
- 13 - cravo da Índia (*Caryophylusaromaticus*, L.);
- 14 - curcuma (*Curcuma longa*, L.);
- 15 - gengibre (*Zinziberofficinalis*, Roscoe);
- 16 - louro (*Laurusnobilis*, L.);
- 17 - macis (envoltório da *MyristicaFragans*, Maute);
- 18 - maiorana (*Anethumgraveolens*);
- 19 - manjerona (*Origanummajorana*, L.);
- 20 - mento (*M. viridis*, *M. rotundifolia* e *M. piperita* L.);
- 21 - mostarda: negra (*Brassivanigra*, Koen); parda (*Brassivajuncea*, Hocker); branca (*Sinapis Alba*, L.) e misturas;
- 22 - noz-moscada (*Myristicafragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;
- 23 - pimenta: negra (*Piper nigrum*, L.); branca (mesmo fruto, porém descorticado); vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicumbaccatum*. L.); malagueta (*Capsicumpendulum*, veloso);
- 24 - pimentão /Paprika (*Capsicumanuum* L.);
- 25 - pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*Linds);
- 26 - salvia (*Salviaofficinalis*, L.);
- 27 - tomilho (*Thymisvulgaris*, L.);
- 28 - urucum (*Bixaorellana*).

Parágrafo único - Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pelo SIM.

Art. 296 - É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

Art. 297 - Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio, usados na elaboração de produtos de origem animal, não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.

EMBALAGENS, ROTULAGEM E CARIMBOS

EMBALAGEM

Art. 298 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados pelo SIM.

Art. **299** - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeita e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único - Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

ROTULAGEM

Art. **300** - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

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. **301** - Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

Art. **302** - Além de outras exigências previstas neste Regulamento também devem ser observadas as exigências da Lei Federal nº. 10.674/2003 de 16 de maio de 2003 e RDC 26 de 02 de julho de 2015, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

1- nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;

2- nome da firma responsável;

3- nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

4- carimbo oficial da Inspeção Municipal;

5- natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

6- localização do estabelecimento, especificando o Município e Estado, facultando-se declaração de rua e número;

7- marca comercial do produto;

8- algarismos correspondentes à data da fabricação dispostos em sentido horizontal ou vertical;

9- pesos: líquido e bruto;

10- fórmula de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

11- a especificação "Indústria Brasileira".

Art. **303** - A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. **304** - Nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em exposições oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM.

Art. **305** - Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

Art. **306** - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§ 1º - A designação de Países, Estados, Territórios e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedida do esclarecimento "Tipo", "Estilo", "Marca", "Corte" ou equivalentes, isentando-se dessa designação produtos de denominação originária em território nacional.

Art. **307** - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricado em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que seja da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único - Tais rótulos devem declarar obrigatoriamente a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação de origem pelo carimbo da Inspeção Municipal gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. **308** - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Parágrafo único - É permitido usar em produtos destinados ao consumo em território nacional rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, com tradução em vernáculo, desde que sejam atendidos dispositivos constantes em tratados internacionais de mútuo comércio.

Art. **309** - No caso de cassação de registro ou relacionamento ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. **310** - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo e impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Parágrafo único - Em se tratando de queijos ou produtos semelhantes, além do rótulo regulamentar, o carimbo da Inspeção Municipal pode ser aplicado a fogo, tinta ou simplesmente decalcado sobre o produto, se ficar bem nítido.

Art. **311** - O uso de matérias corantes artificiais em conservas de carne obriga a declaração expressa no rótulo "Artificialmente Colorido".

Art. **312** - No caso de presunto, "bacon", queijos maturados e outros, conforme o caso, cada unidade recebe obrigatória e diretamente o carimbo da Inspeção Municipal, além do rótulo aplicado externamente sobre o envoltório, quando a rotulagem não for feita na fábrica.

Art. **313** - Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da Inspeção Municipal competente, a declaração "Não Comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. **314** - Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo de Inspeção Municipal próprio, a declaração "Alimento para Animais".

Art. **315** - Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

Art. **316** - Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal.

§ 1º - Para a carimbagem referida neste artigo devem ser usadas substâncias inócuas de fórmula devidamente aprovada pelo SIM.

§ 2º - Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar mais o seguinte:

1 - Substâncias que acentuam o sabor obrigam a declaração nos rótulos: "Contém substâncias que estimulam o sabor";

2 - As conservas que contenham carne e produtos vegetais trarão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. **317** - Na rotulagem de produtos gordurosos será observado mais o seguinte:

1- os rótulos de banha, composto, margarina e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas, e das gorduras vegetais, são obrigatoriamente em fundo verde, proibindo-se, neste mesmo fundo, dizeres e desenhos, impressos ou litografados nas cores amarelo ou vermelho que possam mascarar-lo ou encobri-lo. Quando essas gorduras forem embaladas, em papel impermeável, similar ou caixas de papelão, o fundo poderá ser da tonalidade do material envolvente, mas todos os dizeres e desenhos serão em cor verde, exceção feita, seja qual for a embalagem, ao emblema que caracteriza a marca;

2- os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa.

Art. **318** - Na rotulagem do leite em natureza será observado mais o seguinte:

1 - Indicar o tipo de leite nos fechos, cápsulas ou tampas de recipientes, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;

2 - Respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas as cores fixadas para os diversos tipos de leite;

3 - Indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, e designação da espécie animal quando não for bovina, tais como: "Leite de cabra", "Leite de ovelha" e outros.

Art. **319** - Na rotulagem o creme de mesa poderá ser designado também "Creme de Leite" ou "Creme", seguindo-se as especificações que couberem: ácido, pasteurizado, esterilizado ou U.H.T (Ultra Alta Temperatura), além da indicação da percentagem de matéria gorda.

Parágrafo único - Na rotulagem do "Creme de Leite" deverá constar a lista de ingredientes.

Art. **320** - Na rotulagem de manteiga, além de sua classificação, devem constar as especificações "com sal" ou "sem sal", além dos demais dizeres legais exigidos.

Parágrafo único. A manteiga fabricada com leite que não seja o de vaca trará a designação da espécie que lhe deu origem, em caracteres de igual tamanho e de cor aos usados para a palavra "Manteiga".

Art. **321** - Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos devem ainda ser observadas as seguintes exigências:

1- Especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto, e quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;

2 - Indicar, no "Leite Condensado", a base da reconstituição e a natureza do açúcar empregado;

3 - Indicar, na denominação de "Doce de Leite", as misturas que forem feitas;

4 - Indicar o modo de preparo e uso;

5 - Indicar no leite em pó modificado e no leite em pó modificado acidificado, preparados especialmente para a alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "Leite em pó modificado acidificado e adicionado de açúcares", "Leite em pó para lactente", "Parcialmente desnatado e adicionado de açúcares" e outras que couberem;

6 - Indicar nos leites em pó modificado e no leite em pó acidificado a adição de amido dextrinizado, quando tiver sido feita;

7 - Indicar nas "Farinhas Lácteas", as misturas que forem feitas;

9 - Indicar, nos "Refrescos de Leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. **322** - A rotulagem de subprodutos de laticínios indicará ainda:

1 - na "caseína", a substância coagulante empregada;

2 - na "lactose", a percentagem deste açúcar;

3 - no "soro de leite em pó" e na "lactose-albumina", que se trata de "alimentos para animais";

4 - na "lacto-albumina", sua composição básica;

5 - na "caseína para uso industrial", em ponto bem visível em caracteres destacados: "Produto impróprio para alimentação humana".

Art. **323** - Na rotulagem de ovos e derivados deve ser observado o seguinte:

I- Ovos destinados ao mercado, *in-natura*:

1 - no polo mais arredondado, onde está a câmara de ar, aposição do carimbo da Inspeção municipal;

2 - quando conservados pelo frio, devem ser assinalados com a palavra "Frigorificado".

§ 1º - O carimbo a que se refere o número 1 pode ser dispensado, desde que as caixas ou outros continentes tragam, além do carimbo da Inspeção Municipal, uma etiqueta modelo.

§ 2º - Quando não carimbados individualmente, os ovos só podem ser expostos à venda tendo, em local bem visível, a etiqueta a que se refere o parágrafo anterior, consignando sua classificação comercial.

II - Conserva de ovos:

1 - quando desidratados, total ou parcialmente, o rótulo deve indicar a quantidade de água a empregar para ser reconstituído o produto original, bem como o processo e tempos normais para essa reconstituição;

2 - as pastas de ovos devem declarar os elementos que entram em suas composições;

3 - as claras de ovos de outras espécies, desidratadas, terão na rotulagem a indicação da espécie de que procedem.

Art. **324** - Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado mais o seguinte:

1 - as caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto;

2 - os subprodutos não destinados à alimentação humana deve consignar a expressão "Não comestível".

Art. **325** - Na rotulagem do mel de abelha e seus derivados será observado mais o seguinte:

- 1 - "mel centrifugado" ou "mel prensado", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;
- 2 - "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;
- 3 - "mel de cozinha", quando for aquecido à temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);
- 4 - "mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência;
- 5 - a classificação segundo a tonalidade.

Parágrafo único - É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele explorado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. **326** - Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico quando tiver sido juntada e a data de validade.

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. **327** - O registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que a venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento (Anexo 7).

§ 1º - A sigla SIM se traduz "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º - O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial utilizada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. **328** - Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM obedecerão às seguintes especificações:

I - MODELO 1:

- a) forma: circular;
- b) dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;
- c) dizeres: as iniciais SIM seguidas do número do registro do estabelecimento, no centro; em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo; em baixo a palavra "TABAÍ", seguida das iniciais "RS" (Rio Grande do Sul), que acompanham a curva inferior do círculo;
- d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça). No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

II - MODELO 2:

- a) forma: circular;
- b) dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro;
- c) dizeres: idênticos ao modelo 1;
- d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo.

III - MODELO 3:

- a) forma: elíptica no sentido horizontal;
- b) dimensões: 4 x 3 cm (quatro por três centímetros);

- c) dizeres: idênticos ao modelo 1;
- d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes de bovinos, bubalinos, ovinos, suínos e aves.

IV - MODELO 4:

- a) forma: elíptica no sentido horizontal;
- b) dimensões: 3 x 2 cm (três por dois centímetros);
- c) dizeres: idênticos ao modelo 1;
- d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis, de embutidos, pescado, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros; utilizado para produtos com peso entre 100 (cem) g e 3 (três) Kg.

V – MODELO 5:

- a) forma: quadrada;
- b) dimensões: 4 x 4 cm (quatro por quatro centímetros) para embalagens até 10 (dez) Kg.
- c) dizeres: idênticos ao modelo 1;
- d) uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação animal.

Parágrafo Único: Os casos omissos ou de dúvidas serão resolvidos por decisão do chefe do SIM.

Art. 329 - Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente a descrição e os modelos anexos, respeitadas as dimensões, forma e dizeres; devem ser colocados em destaque nas testeirolas das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados, conforme o caso, sendo que poderá ser aceita ainda a cor branca, azul ou roxa.

Art. 330 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal, quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

Art. 331 - A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado que instruirá a petição com o formulário cedido pelo SIM (Anexo 4).

Art. 332 - Para efeito de registro os rótulos devem ser sempre apresentados em papel e/ou digitalizado (CD, *pen-drive*, etc), mesmo que devam ser litografados, pintados ou gravados.

Art. 333 - É aconselhável, para evitar despesas e simplificar o registro, que os interessados, antes de solicitarem o registro, peçam exame e verificação de croquis dos rótulos que pretendem utilizar, fazendo-os acompanhar de clara indicação das cores a empregar.

Art. 334 - Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM.

Art. 335 - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 336 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ter ultimado o seu registro, sem que os rótulos dos principais produtos e subprodutos a serem fabricados estejam previamente aprovados e registrados no SIM.

ANÁLISES E LABORATÓRIOS

Art. 337 - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos.

Parágrafo único: As análises oficiais devem ser feitas por laboratórios oficiais ou credenciados ou conveniados mediante aprovação do SIM.

Art. **338** - As técnicas de exame e a orientação analítica poderão ser padronizadas pelo SIM ou ainda estar de acordo com as sugestões de laboratórios oficiais ou particulares.

Art. **339** - Os exames de caráter tecnológico visarão à técnica de elaboração dos produtos de origem animal, em qualquer de suas fases.

Parágrafo único - Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.

7- Exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. **342** - Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo SIM, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. **343** - Para produtos em desconformidade com os padrões estabelecidos será lavrado auto de infração e, conforme a gravidade do caso poderá gerar uma suspensão de atividades ou outras medidas, a critério do SIM. Ainda poderá ser feita a apreensão e inutilização do lote em desconformidade, a critério do SIM.

Art. **344** - Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas no artigo 347.

Art. **345** - No caso de suspensão de comercialização de produtos, os mesmos só poderão voltar a serem comercializados depois de sanadas as causas da não conformidade, e mediante apresentação de dois resultados consecutivos de análise de produto dentro dos padrões estabelecidos.

Art. **346** - A coleta das amostras deverá ser de forma aleatória seguindo o cronograma de análises estipulado pelo SIM (microbiológico de água de abastecimento: bimestral; físico-químico de água de abastecimento: semestral; microbiológico de produtos: mensal ou bimestral, conforme o número de produtos e volume de produção do estabelecimento, a critério do SIM; físico-químico de produtos: semestral). O SIM deixará, no estabelecimento, Termo de Colheita de Amostras (Anexo 8).

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. **347**. No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no artigo 2º da Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 23 de Novembro de 1989.

Art. **348**. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

I- Advertência;

II- Multa;

III- Multa diária;

IV- Apreensão do produto, equipamento e utensílio;

V- Perda do produto, equipamento e utensílio;

VI- Inutilização do produto;

VII- Interdição do produto, equipamento e utensílio;

VIII- Suspensão de fabricação de produto;

IX- Interdição parcial ou total do estabelecimento;

X- Suspensão das atividades;

XI- Cancelamento do Registro do estabelecimento.

Art. **349**. As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:

- I- Ao proprietário do estabelecimento;
- II- A quem tenha dado causa ao cometimento da infração;
- III- A quem para a infração concorreu.

Parágrafo 1.º Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

Parágrafo 2.º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.

Parágrafo 3.º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade.

Art. 350. As infrações sanitárias classificam-se em:

- I- Leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;
- II- Graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;
- III- Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 351. A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores , em Unidades de Referência Municipal (URM's):

- I- Infrações leves: de 100 a 500 URM's;
- II- Infrações graves: de 501 a 1.000 URM's;
- III- Infrações gravíssimas: de 1.001 a 1.500 URM's.

Parágrafo 1.º Sem prejuízo do disposto nos demais artigos, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Parágrafo 2.º O valor da multa será calculado em URM ou valor equivalente ao referencial que a substituir.

Art. 352. Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

- I- A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II- A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;
- III- Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 353. São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I- A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II- A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;
- III- A iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;
- IV- Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato lesivo;
- V- Se a falta cometida acarretar consequências de pequena monta e o infrator for primário.

Art. 354. São consideradas circunstâncias agravantes:

- I- Ser o infrator reincidente;
- II- Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;
- III- Existir coação de outrem para a execução material da infração;
- IV- Ter a infração consequências danosa à saúde pública;

V- Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;

VI- Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. **355**. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. **356**. São consideradas infrações sanitárias:

I- Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro órgão competente;

II- Prestar serviço sem estar autorizado pelo SIM;

III- Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;

IV- Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;

V- Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;

VI- Opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde;

VII- Obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

Art. **357**. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I- 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 condicionamento;

II- Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III- Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV- Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;

V- Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. **358**. Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I- ADULTERAÇÕES - Multa no valor de 100 a 500 URM's (cem à quinhentas), quando:

a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

b) No preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

c) Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem a prévia autorização da inspeção sanitária;

d) Os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II- FRAUDE – Multa no valor de 501 a 1.000 URM's (quinhentos e um a um mil), quando:

- a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;
- b) As operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
- d) Conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;
- e) Especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III- FALSIFICAÇÕES – Multa no valor de 1.001 à 2.000 (um mil e um à dois mil), quando:

- a) Os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 359. Não podem ser aplicadas multas 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. 360. O auto de infração deve ser assinado pelo inspetor que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas as houver.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 361. O inspetor que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção sanitária do DIPOA e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 362. O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Parágrafo único. A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao SIM e, em segunda instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário da Agricultura.

Art. 363. O descumprimento das normas contidas no presente Decreto ficará sujeito às sanções previstas no artigo 2º, da Lei nº 7.889 de 23 de novembro de 1989.

Art. 364. As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 90 (noventa) dias, prorrogáveis por mais 90 (noventa) dias, a critério do SIM, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 365 – Às normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos e derivados, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre

o Registro de Produtos, do Trânsito, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Art. **366** - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de normativas, depois de debatidos e ouvidos os técnicos da Inspeção.

Art. **367** - Os estabelecimentos registrados que adquirirem produtos de origem animal para beneficiar, manipular, industrializar ou armazenar, deverão manter livro especial de registro de entrada e saída dessas mercadorias, nele constando obrigatoriamente, a natureza e procedência das mesmas.

Art. **368** - Os servidores do SIM, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione por qualquer forma com produtos de origem animal.

Art. **369** - Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com as prescrições do presente Regulamento, o SIM fará as exigências de adaptação, concedendo-lhes um prazo razoável para o cumprimento dessas exigências.

Parágrafo único - Esgotado o prazo sem que tenham sido realizados os melhoramentos exigidos, o estabelecimento será autuado e as penalidades cabíveis serão aplicadas, podendo ainda ser cassado o registro e retirada a Inspeção Municipal, ficando o estabelecimento impedido de fazer comércio.

Art. **370** - Aos estabelecimentos em atividade abrangidos por este Decreto, será concedido o prazo de 24 (vinte e quatro) meses, contados da data da publicação deste Decreto, a fim de se adaptarem às suas exigências.

Art. **371** - O estabelecimento que interromper suas atividades por um período superior a 3 (três) meses só poderá retomar suas atividades mediante vistoria e autorização do SIM. No caso em que o estabelecimento permaneça inativo por um período superior a 2 (dois) anos o mesmo terá o registro no SIM suspenso.

Art. **372** - Os recursos financeiros necessários à implantação e execução da presente lei, serão oriundos de verbas alocadas à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial, constantes do orçamento do Município de xxxxxxx, ou ainda através de recursos do Estado e/ou da União mediante repasse de verbas.

Art. **373** – Poderá ser criado junto a Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial, um núcleo de fomentos visando criar políticas e atividades que auxiliem os micros e pequenos empresários a se adaptarem, para que possam se registrar no SIM, podendo o Poder Executivo, firmar convênios com SEBRAE, EMATER, Universidades, Sindicato Rural e quaisquer outras entidades para alcançar tal objetivo.

Art. **374** – As empresas já registradas no SIM terão o prazo de seis meses a contar da data de publicação do presente Decreto para realizar a atualização cadastral, bem como a atualização de seus carimbos, rótulos, embalagens, etiquetas, plantas e demais documentos que forem solicitados.

Art. **375** - No caso de um estabelecimento ser indicado pelo SIM para algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF/RS ou SISBI/POA, e a empresa vir a descumprir os condicionantes impostos, esta poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno.

Art. **376** - Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 377 - Fica instituída no Município de Tabaí a taxa de Vistoria e Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, devida por todo aquele que desenvolver atividade sujeita à aprovação de Serviço de Inspeção Municipal, cujo lançamento e arrecadação observarão o procedimento previsto no Código Tributário Municipal.

§ 1º. A taxa será recolhida:

I – Na solicitação do registro, quando se tratar de licença e vistoria de estabelecimento e de veículos.

II – O estabelecimento terá 15 dias para o pagamento, após a fiscalização, quando se tratar de inspeção sanitária de produtos de origem animal.

III - O não pagamento no prazo legal implicará em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor devido e sua correção monetária além de advertência por escrito.

§ 2º - Após duas advertências o infrator será penalizado com multa a 10 URM por dia de atraso após aplicação de três advertências pelo mesmo motivo, a pena será a suspensão do alvará de licença por 05 (cinco) dias uteis.

§ 3º. O valor das taxas de registro e licenciamento no "SIM" serão calculados tendo por base a URM – Unidade de Referência Municipal, na forma da tabela abaixo:

ATIVIDADE URM

I – Exame de projetos de prédios industriais para industrialização de produtos de origem animal;

- até 250m² 2,00

-Acima de 250m²0,03/m²

II – Alvará inicial e anual, incluindo vistoria prévia e veículo (Código Tributário Municipal)

III–Registro de produtos, registro de rótulo e embalagem 1,00

IV–Fiscalização no abate de bovinos, exceto vitelo (por cabeça) 1,00

V – Fiscalização no abate de ovinos, caprinos, suínos e vitelos (por cabeça)..... 1,00

VI – Fiscalização no abate de aves e coelhos (lote de 200 cabeças)..... 2,00

VII – Fiscalização de beneficiamento e conserva de pescado (200 kg de pescado)... 2,00

VIII – Fiscalização de abate de rã e outros animais (lote de 200 kg)..... 2,00

IX – Inspeção Sanitária de produtos lácteos (200 litros de leite industrializado)..... 2,00

X – Inspeção Sanitária de produtos embutidos, conservas e outros produtos processados de origem animal (200 kg de produto final)..... 2,00

X I – Inspeção Sanitária de ovos (300 dúzias produzidas)..... 2,00

X II – Inspeção Sanitária de mel (300 kg produzidos)..... 2,00

XIII – Encerramento das Atividades:

a) Estabelecimentosde grande porte..... 30,00

b) Estabelecimento de médio porte..... 20,00

c) Estabelecimento de pequeno porte..... 10,00

§ 4º. Os valores correspondentes ao montante do mês serão cobrados dos estabelecimentos mediante os relatórios emitidos pelo encarregado da Inspeção Municipal.

§ 5º. Aplicam-se à taxa instituída por este Decreto, os dispositivos constantes do Código Tributário Municipal, em especial os relativos às multas, juros, correção monetária, inscrição em Dívida Ativa e demais aspectos pertinentes.

Art. 378 – Ficam revogadas as disposições anteriores.

Art. 379 – Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DE TABAÍ, aos 06 (seis) dias do mês de julho de 2017.

Arsenio Pereira Cardoso

Prefeito Municipal

Marcelo Azevedo Zuanazzi

Inspetor Tributário

Marcos Antonio Azevedo

Sec. da Agricultura e Reflorestamento

ANEXO I

DA APROVAÇÃO DO PROJETO, OBTENÇÃO DO REGISTRO, ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL E CANCELAMENTO DE REGISTRO

1. Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal no. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao "SIM":

a) Os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e/ou seu preparo e industrialização, sob qualquer forma para consumo;

b) As usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos.

c) Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenam, manipulem, conservem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal, excetuada a fabricação;

d) As casas comerciais e restaurantes que a qualquer título comercializem ou ofertem produtos de origem animal fabricados em suas instalações.

2. Os estabelecimentos a que se refere ao item 1 receberão número de registro.

Parágrafo Primeiro - Estes números obedecerão à seriação própria e independente, uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo "SIM".

Parágrafo Segundo - O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Parágrafo Terceiro - Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

3. Para o Registro de Estabelecimentos junto ao "SIM" se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do Estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

a) Requerimento ao Senhor Coordenador do "SIM" solicitando Vistoria do Terreno (Anexo 02);

- b) Requerimento ao Senhor Prefeito para solicitação de registro (Anexo 03);
- c) Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador do "SIM", no qual solicita Análise do Projeto (Anexo 04), após emissão de Parecer Técnico de Inspeção do terreno com efeito favorável;
- d) Plantas de situação e localização;
- e) Memorial Econômico-Sanitário (anexo 05);
- f) Memorial descritivo da construção (Anexo 06);
- g) Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas. (anexo 07);
- h) Licença Prévia ou Licença de Operação Ambiental;
- i) ART ou RRT do responsável pelo projeto;
- j) Cronograma de execução;
- k) Programa de Boas Práticas de Fabricação;
- l) Planta baixa com "layout" dos equipamentos, bem como o fluxograma de produção;
- m) Alvará de localização;
- n) Aprovação de rótulo(s).

4. Em relação às Plantas, estas devem obedecer a seguinte convenção:

a) Escalas:

situação - escala 1/500;

-baixa - escala 1/100;

-fachada - escala 1/50;

- cortes - escala - 1/50;

- detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;

- hidro-sanitária - escala 1/100 ou 1/500;

b) Cores:

Estabelecimentos novos: cor preta;

Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

- cor preta - para partes a serem conservadas;
- cor vermelha - para partes a serem construídas;
- cor amarela - para partes a serem demolidas;
- cor azul - para elementos construídos em ferro;
- cor cinza - para partes de concreto;
- cor "terra de siene" - para partes em madeira;

c) Demais informações:

- Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;
- Perfil longitudinal e perfil transversal do terreno em posição média, sempre de nível.

3. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo "PROJETO AUTORIZADO SIM" ou "REFORMA AUTORIZADA SIM", onde o requerente pode dar início às obras.

Parágrafo único - Os carimbos com os dizeres "PROJETO AUTORIZADO SIM" e "REFORMA AUTORIZADA SIM" terão tamanho padronizado de 7,5 cm por 4 cm no formato retangular, com local específico para assinatura do Coordenador do "SIM" e número de protocolo "SIM", conforme modelo exposto no Anexo 12.

4. Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao "SIM" a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos. Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao "SIM" instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

5. Será deferida a concessão de Registro em caráter experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos: 1) Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano; 2) Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos; 3) As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo "SIM".

6. O Registro Definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

Parágrafo único - No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno.

7. A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Sr. Coordenador do "SIM". Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

- a. Requerimento ao Sr. Diretor do "SIM";
- b. Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- c. Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial;
- d. Anexação do Título de Registro da firma antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;
- e. Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;
- f. Parecer Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com efeito conclusivo.

Parágrafo único - No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora. Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, sob estrito controle e fiscalização local.

ANEXO II

ANÁLISES LABORATORIAIS DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO E DOS PRODUTOS REGISTRADOS NO SIM

No momento do registro de um novo produto, o empreendedor deve apresentar as análises laboratoriais dos produtos finais, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, onde as principais características analisadas são:

- Pesquisa de *Salmonella* spp: ausência em 25g
- Contagem de Coliformes Totais (35°C) e Coliformes Termo tolerantes (45°): <1,0x10UFC/g est.
- Contagem de *Staphylococcus aureus*: <1,0x10UFC/g est.
- *Listeria monocytogenes* (no caso de leite e derivados).
- *Clostridium* sp. (para produtos cozidos).

A verificação das análises microbiológicas terá periodicidade trimestral e será aleatória, a critério do coordenador do SIM, ficando o estabelecimento responsável pelos custos do laboratório credenciado e entrega do laudo final no SIM, a fim de se manter registros completos sobre as amostras analisadas. A periodicidade das análises poderá ser alterada em caso de suspeita de alteração ou contaminação, bem como para empresas aderidas ao SISBI/POA, onde a frequência deverá ser trimestral. As análises físico-químicas para registro de produtos *in natura* terão sua prioridade definida pelo SIM, conforme classificação do estabelecimento, devendo ocorrer controle dos índices de nitrito e nitrato nos produtos definidos como embutidos cárneos, no mínimo, com periodicidade anual. Os demais produtos ficam sujeitos à análise físico-química semestral conforme prevê legislação vigente do MAPA respeitando os RTIQs respectivos.

O encaminhamento dos pedidos de registro de estabelecimento de produtos de origem animal deverá ser precedido de inspeção prévia e respectiva liberação de licença ambiental (Licença Prévia ou licença de Operação) pelo Departamento de Meio Ambiente Municipal ou órgão estadual competente, levando-se em conta, principalmente, sistemas de tratamento de dejetos e minimização de impactos ambientais, capacidade da câmara fria, dentre outras.