

DIÁRIO DO POVO

Nº XIII

EDIÇÃO 2048

PATO BRANCO, SEXTA-FEIRA, 28 DE MAIO DE 1999

Prefeitura Municipal de Pato Branco - PR DECRETO N.º 3.707

Súmula: Regulamenta a Lei 1.625 de 10 de julho de 1997 que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA.

O Prefeito Municipal de Pato Branco, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Art. 47, Inciso XXIII da Lei Orgânica Municipal, e com base na Lei 1.625 de 10 de junho de 1997,

DECRETA:

Art. 1º - A Unidade de Processamento será liberada mediante inspeção de um Médico Veterinário da Vigilância Sanitária, um Médico Veterinário da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, e um Técnico do IAP.

Art. 2º - Para emissão de alvará de localização, será cobrada uma taxa de 6 UFM.

Art. 3º - Para emissão de licença sanitária será cobrada uma taxa anual de 6 UFM.

Art. 4º - Fica sob responsabilidade do empreendedor a impressão de um bloco de certificado de inspeção, contendo três vias cada conjunto.

Art. 5º - Quando da emissão do certificado de inspeção, uma via deve ficar com a Vigilância Sanitária, uma via com o produtor e uma via com o comerciante.

Art. 6º - O produto deverá circular obrigatoriamente acompanhado de nota fiscal de produtor rural, Guia de Transito Animal - GTA ou certificado de inspeção sanitária.

Art. 7º - Será cobrado uma taxa de 0,04 UFM/KM para a realização de serviços de inspeção.

Art. 8º - As taxas cobradas deverão ser recolhidas em conta específica denominada SIM - Serviço de Inspeção Municipal, junto ao Banco do Estado do Paraná, agência da Prefeitura.

Art. 9º - Este Decreto entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Pato Branco, em 25 de maio de 1999.

Alceni Guerra - Prefeito Municipal



Estado do Paraná

C. Mun. de P. Bco.
Fls. N.º 24
Andressa
VISTO

Câmara Municipal de Pato Branco

PROJETO DE LEI Nº 60/97

RECEBIDA EM: 22 de maio de 1997

Nº DO PROJETO: 60/97

SÚMULA: Institui Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal (SIM/POA) e dá outras provid.

AUTORES: Vereadores Agostinho Rossi e Carlinhos Antonio Polazzo

LEITURA EM PLENÁRIO DIA: 22 de maio de 1997

VOTAÇÃO SIMPLES

PRIMEIRA VOTAÇÃO REALIZADA EM: 16 de junho de 1997 - aprovado por unanimidade de votos dos Vereadores presentes - Ausente o Vereador Amadeu Pereira

SEGUNDA VOTAÇÃO REALIZADA EM: 19 de junho de 1997 - aprovado por unanimidade de votos dos Vereadores presentes
Ausente o Vereador Roberto Carlos Chioquetta

ENVIADO AO EXECUTIVO EM: 20 de junho de 1997

ATRAVÉS DO OFÍCIO Nº: 524/97

LEI Nº : 1625

Lei esta promulgada pelo Presidente da Câmara Vereador Aldir Vendruscolo

PUBLICADA: Jornal Diário do Povo - Edição nº 1586 dos dias 12 e 13 de julho de 1997

Câmara Municipal de Pato Branco
Estado do Paraná
Lei Nº 1625

Data: 10 de julho de 1997.

C. Mun. de P. Bco.
Fls. N.º 23
Andreia
VISTO

Súmula: Institui Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal (SIM/POA) e dá outras providências.

Art. 1º - Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), vinculado ao Departamento de Agricultura e Meio Ambiente, com o objetivo de fiscalizar previamente sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário dos produtos animal.

*1º - A coordenação do serviço de que trata o "Caput" deste artigo será exercida por profissional da área médico-veterinária do Departamento de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Pato Branco.

*2º - Os produtos a que se refere esta lei, serão destinados exclusivamente ao comércio do Município.

Art. 2º - Estão sujeitos à inspeção prevista nesta lei:

I - os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos, matérias-primas e derivados;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados;

V - o mel, a cera de abelha e outros produtos da colméia.

Art. 3º - A fiscalização dar-se-á nos termos das Leis Federais nºs 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e 7.889, de 23 de dezembro de 1989 e será exercida:

I - nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no trânsito dos produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos industriais associados;

III - nos entrepostos ou estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou adicionem produtos de origem animal.

Art. 4º - Será competente para realizar a fiscalização prevista nos incisos I, II e III do artigo anterior, o Departamento de Agricultura e Meio Ambiente, devendo dispor dos recursos humanos necessários, inclusive, de profissional competente conforme dispõe a lei Federal nº 5.517/68, no que diz respeito à inspeção dos produtos de origem animal.

Art. 5º - Nenhum estabelecimento que se enquadre nas disposições do artigo 3º, poderá funcionar no Município, sem que esteja devidamente registrado no órgão competente da Prefeitura Municipal, quando praticar apenas o comércio local.

Art. 6º - O Poder Executivo baixará dentro do prazo de 60 dias, contados da data da publicação desta lei, o regulamento e atos complementares sobre a inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos referidos no artigo 3º.

Parágrafo único - A regularização de que trata este artigo, abrangerá:

I - as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos;

II - a fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização;

III - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos da matéria-prima e de produtos;

IV - a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos;

V - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e comercializados os produtos;

VI - a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos nos incisos anteriores;

VII - outros detalhes necessários a uma maior eficiência dos serviços.

Art. 7º - Compete ao Departamento de Agricultura e Meio Ambiente do Município:

I - estabelecer normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal;

II - coordenar o treinamento técnico do pessoal envolvido no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 8º - O Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem animal (SIM/POA), contará com um grupo consultivo, composto pelos seguintes membros:

I - do Departamento de Agricultura e Meio Ambiente;

a) - um médico veterinário.

II - da Fundação de Saúde de Pato Branco;

a) - um médico veterinário.

III - da Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento;

a) - um médico veterinário.

Parágrafo único - São atribuições do grupo consultivo de que trata o capítulo deste artigo:

I - auxiliar o Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem animal (SIM/POA), na elaboração das normas e regulamentos a que se refere o artigo 6º desta lei;

II - analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal.

III - analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;

IV - colaborar com coordenação do SIM/POA, quando solicitado.

Art. 9º - A coordenação do Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), poderá convidar, sempre que necessário, técnicos e representantes de outras entidades diretamente envolvidas com as atividades referidas nesta lei, para auxiliar na elaboração de seus projetos e estudos.

Art. 10º - O SIM, instituirá uma escala de adequação a Inspeção Municipal, a ser estabelecida em Lei e que classificará produtos de origem animal e produtos, em níveis de inspeção, tecnologia e qualidade, através de um selo com classificação de estágio de qualidade.

Art. 11º - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível a infração à presente lei, acarretará, isoladamente ou cumulativamente as seguintes sanções:

I - advertência escrita, quando o infrator for primário e não agiu com dolo ou má-fé;

II - multa de até 500 UFM's do mês da infração, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, sub-produtos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destina, ou forem adulteradas;

IV - interdição de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embargo à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto ou se verificar mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

* 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, embargo ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a situação econômico-financeira do infrator.

* 2º - A interdição de que trata o inciso V, poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivarem a sanção.

* 3º - Se interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, no prazo de 12 meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento.

Art. 12º - Ficam instituídas taxas relativas à produtos de origem animal, cujas as mesmas serão calculadas de acordo com o Anexo I, parte integrante desta lei.

Art. 13º - As taxas tem como fato gerador a inspeção sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 14º - O sujeito passivo é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição.

Art. 15º - A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa em conformidade com as disposições da Lei Municipal nº 205, de 09 de dezembro de 1975 (Código Tributário Municipal) e suas alterações.

Art. 16º - Os débitos não liquidados nas épocas próprias serão acrescidos de juros de mora de 1% ao mês.

Art. 17º - Aplicam-se as taxas instituídas por esta lei, no que couber, especialmente em matéria de procedimento administrativo, as disposições do Código Tributário Municipal.

Art. 18º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

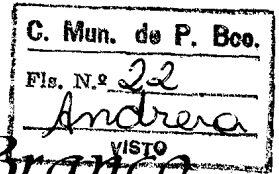
Esta lei decorre de Projeto de Lei de iniciativa dos Vereadores Agostinho Rossi e Carlinho Antonio Polazzo.

Gabinete do Presidente da Câmara Municipal de Pato Branco, em 10 de julho de 1997.

Aldir Vendrusculo
Presidente



Estado do Paraná



Câmara Municipal de Pato Branco

LEI Nº 1625

DATA: 10 de julho de 1997.

Súmula: Institui Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal (**SIM/POA**) e dá outras providências.

O Presidente da Câmara Municipal de Pato Branco, Estado do Paraná, nos termos do artigo 36, § 5º da Lei Orgânica Municipal, promulga a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), vinculado ao Departamento de Agricultura e Meio ambiente, com o objetivo de fiscalizar previamente sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário dos produtos de origem animal.

§ 1º - A coordenação do serviço de que trata o "Caput" deste artigo será exercida por profissional da área médico-veterinária do Departamento da Agricultura e Meio Ambiente do Município de Pato Branco.

§ 2º - Os produtos a que se refere esta lei, serão destinados exclusivamente ao comércio do Município.

Art. 2º - Estão sujeitos à inspeção prevista nesta lei:

I - os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos, matérias-primas e derivados;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados;

V - o mel, a cera de abelha e outros produtos da colméia.

Art. 3º - A fiscalização dar-se-á nos termos das Leis Federais nºs 1.283, de 18 de dezembro de 1.950 e 7.889, de 23 de dezembro de 1.989 e será exercida:

I - nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no trânsito dos produtos de origem animal;

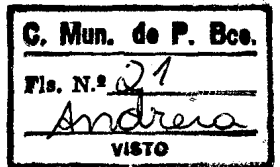
II - nos estabelecimentos industriais associados;

III - nos entrepostos ou estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal.

Art. 4º - Será competente para realizar a fiscalização prevista nos incisos I, II e III do artigo anterior, o Departamento de Agricultura e Meio Ambiente, devendo dispor dos recursos humanos necessários, inclusive, de profissional competente conforme dispõe a Lei Federal nº 5.517/68, no que diz respeito à inspeção dos produtos de origem animal.



Câmara Municipal de Pato Branco



Art. 5º - Nenhum estabelecimento que se enquadre nas disposições do artigo 3º, poderá funcionar no Município, sem que esteja devidamente registrado no órgão competente da Prefeitura Municipal, quando praticar apenas o comércio local.

Art. 6º - O Poder Executivo baixará dentro do prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data da publicação desta lei, o regulamento e atos complementares sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos referidos no artigo 3º.

Parágrafo Único - A regularização de que trata este artigo, abrangerá:

I - as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos;

II - a fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização;

III - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos da matéria-prima e de produtos;

IV - a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos;

V - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e comercializados os produtos;

VI - a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos nos incisos anteriores;

VII - outros detalhes necessários a uma maior eficiência dos serviços.

Art. 7º - Compete ao Departamento de Agricultura e Meio Ambiente do Município:

I - estabelecer normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal;

II - coordenar o treinamento técnico do pessoal envolvido no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 8º - O Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem animal (SIM/POA), contará com um grupo consultivo, composto pelos seguintes membros:

I - do Departamento de Agricultura e Meio Ambiente:

a) um médico veterinário

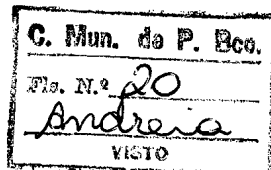
II - da Fundação de Saúde de Pato Branco:

a) um médico veterinário

III - da Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento:



Estado do Paraná



Câmara Municipal de Pato Branco

a) um médico veterinário

Parágrafo Único - São atribuições do grupo consultivo de que trata o capítulo deste artigo:

I - auxiliar o Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem animal (SIM/POA), na elaboração das normas e regulamentos a que se refere o artigo 6º desta lei;

II - analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;

III - analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;

IV - colaborar com a coordenação do SIM/POA, quando solicitado.

Art. 9º - A coordenação do Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA) poderá convidar, sempre que necessário, técnicos e representantes de outras entidades diretamente envolvidas com as atividades referidas nesta lei, para auxiliar na elaboração de seus projetos e estudos.

Art. 10 - O SIM, instituirá uma escala de adequação a Inspeção Municipal, a ser estabelecida em Lei e que classificará produtos de origem animal e produtos, em níveis de inspeção, tecnologia e qualidade, através de um selo com classificação de estágio de qualidade.

Art. 11 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível a infração à presente lei, acarretará, isoladamente ou cumulativamente as seguintes sanções:

I - advertência escrita, quando o infrator for primário e não agiu com dolo ou má-fé;

II - multa de até 500 (quinhentas) UFM's do mês da infração, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, sub-produtos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destina, ou forem adulteradas;

IV - interdição de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

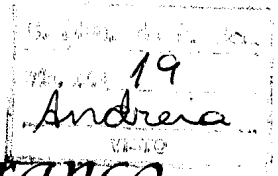
V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto ou se verificar mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-



Estado do Paraná

Câmara Municipal de Pato Branco



se em conta, além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a situação econômico-financeira do infrator.

§ 2º - A interdição de que trata o inciso V, poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivarem a sanção.

§ 3º - Se interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, no prazo de 12 (doze) meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento.

Art. 12 - Ficam instituídas taxas relativas à produtos de origem animal, cujas as mesmas serão calculadas de acordo com o Anexo I, parte integrante desta lei.

Art. 13 - As taxas tem como fato gerador a inspeção sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 14 - O sujeito passivo é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição.

Art. 15 - A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa em conformidade com as disposições da Lei Municipal nº 205, de 09 de dezembro de 1.975 (Código Tributário Municipal) e suas alterações.

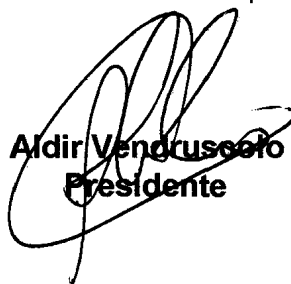
Art. 16 - Os débitos não liquidados nas épocas próprias serão acrescidos de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

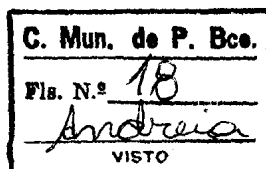
Art. 17 - Aplicam-se as taxas instituídas por esta lei, no que couber, especialmente em matéria de procedimento administrativo, as disposições do Código Tributário Municipal.

Art. 18 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Esta Lei decorre de Projeto de Lei de iniciativa dos Vereadores **AGUSTINHO ROSSI e CARLINHO ANTONIO POLAZZO.**

Gabinete do Presidente da Câmara Municipal de Pato Branco, em 10 de julho de 1997.


Aldir Vendruscolo
Presidente



Câmara Municipal de Pato Branco

PROJETO DE LEI Nº 60/97

Súmula: Institui Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal (**SIM/POA**) e dá outras providências.

Art. 1º - Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), vinculado ao Departamento de Agricultura e Meio ambiente, com o objetivo de fiscalizar previamente sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário dos produtos de origem animal.

§ 1º - A coordenação do serviço de que trata o "Caput" deste artigo será exercida por profissional da área médico-veterinária do Departamento da Agricultura e Meio Ambiente do Município de Pato Branco.

§ 2º - Os produtos a que se refere esta lei, serão destinados exclusivamente ao comércio do Município.

Art. 2º - Estão sujeitos à inspeção prevista nesta lei:

- I - os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos, matérias-primas e derivados;
- II - o pescado e seus derivados;
- III - o leite e seus derivados;
- IV - o ovo e seus derivados;
- V - o mel, a cera de abelha e outros produtos da colméia.

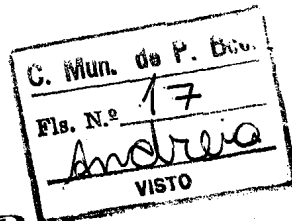
Art. 3º - A fiscalização dar-se-á nos termos das Leis Federais nºs 1.283, de 18 de dezembro de 1.950 e 7.889, de 23 de dezembro de 1.989 e será exercida:

- I - nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no trânsito dos produtos de origem animal;
- II - nos estabelecimentos industriais associados;
- III - nos entrepostos ou estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal.

Art. 4º - Será competente para realizar a fiscalização prevista nos incisos I, II e III do artigo anterior, o Departamento de Agricultura e Meio Ambiente, devendo dispor dos recursos humanos necessários, inclusive, de profissional competente conforme dispõe a Lei Federal nº 5.517/68, no que diz respeito à inspeção dos produtos de origem animal.



Estado do Paraná



Câmara Municipal de Pato Branco

Art. 5º - Nenhum estabelecimento que se enquadre nas disposições do artigo 3º, poderá funcionar no Município, sem que esteja devidamente registrado no órgão competente da Prefeitura Municipal, quando praticar apenas o comércio local.

Art. 6º - O Poder Executivo baixará dentro do prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data da publicação desta lei, o regulamento e atos complementares sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos referidos no artigo 3º.

Parágrafo Único - A regularização de que trata este artigo, abrangerá:

I - as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos;

II - a fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização;

III - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos da matéria-prima e de produtos;

IV - a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos;

V - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e comercializados os produtos;

VI - a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos nos incisos anteriores;

VII - outros detalhes necessários a uma maior eficiência dos serviços.

Art. 7º - Compete ao Departamento de Agricultura e Meio Ambiente do Município:

I - estabelecer normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal;

II - coordenar o treinamento técnico do pessoal envolvido no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 8º - O Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem animal (SIM/POA), contará com um grupo consultivo, composto pelos seguintes membros:

I - do Departamento de Agricultura e Meio Ambiente:

a) um médico veterinário

II - da Fundação de Saúde de Pato Branco:

a) um médico veterinário

III - da Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento:

a) um médico veterinário

Parágrafo Único - São atribuições do grupo consultivo de que trata o capítulo deste artigo:



Estado do Paraná

C. Mun. de P. Bco.
Fls. N.º 16
Andréia
VISTO

Câmara Municipal de Pato Branco

I - auxiliar o Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem animal (SIM/POA), na elaboração das normas e regulamentos a que se refere o artigo 6º desta lei;

II - analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;

III - analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;

IV - colaborar com a coordenação do SIM/POA, quando solicitado.

Art. 9º - A coordenação do Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA) poderá convidar, sempre que necessário, técnicos e representantes de outras entidades diretamente envolvidas com as atividades referidas nesta lei, para auxiliar na elaboração de seus projetos e estudos.

Art. 10 - O SIM, instituirá uma escala de adequação a Inspeção Municipal, a ser estabelecida em Lei e que classificará produtos de origem animal e produtos, em níveis de inspeção, tecnologia e qualidade, através de um selo com classificação de estágio de qualidade.

Art. 11 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível a infração à presente lei, acarretará, isoladamente ou cumulativamente as seguintes sanções:

I - advertência escrita, quando o infrator for primário e não agiu com dolo ou má-fé;

II - multa de até 500 (quinhentas) UFM's do mês da infração, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, sub-produtos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destina, ou forem adulteradas;

IV - interdição de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto ou se verificar mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

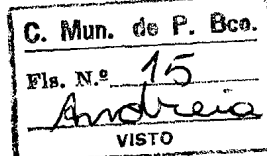
§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a situação econômico-financeira do infrator.

§ 2º - A interdição de que trata o inciso V, poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivarem a sanção.

§ 3º - Se interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, no prazo de 12 (doze) meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento.



Estado do Paraná



Câmara Municipal de Pato Branco

Art. 12 - Ficam instituídas taxas relativas à produtos de origem animal, cujas as mesmas serão calculadas de acordo com o Anexo I, parte integrante desta lei.

Art. 13 - As taxas tem como fato gerador a inspeção sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 14 - O sujeito passivo é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição.

Art. 15 - A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa em conformidade com as disposições da Lei Municipal nº 205, de 09 de dezembro de 1.975 (Código Tributário Municipal) e suas alterações.

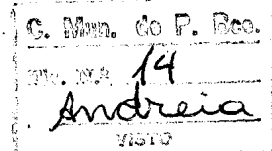
Art. 16 - Os débitos não liquidados nas épocas próprias serão acrescidos de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

Art. 17 - Aplicam-se as taxas instituídas por esta lei, no que couber, especialmente em matéria de procedimento administrativo, as disposições do Código Tributário Municipal.

Art. 18 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.



Estado do Paraná



Câmara Municipal de Pato Branco

ANEXO I

TAXA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

I - REGISTRO DO ESTABELECIMENTO QUANTIDADE DE UFM ANUAL

Até 50 M2	2,36
De 50 a 100 m2	4,71
De 100 a 300 m2	7,54
Acima de 300 m2	9,42

II - DE ABATE QUANTIDADE DE UFM POR CABEÇA

Bovino ou Vacum	0.29
Ovino	0.05
Caprino	0.05
Suíno	0.05
Outros (aves, peixes)	0.01

III - TAXA DE INSPEÇÃO DE DERIVADOS DE PRODUTO ANIMAL

a - Leite	Quantidade de UFM por litro 0.01
b - Derivados do leite	Quantidade de UFM por Kg 0.10
c - Mel e derivados	Quantidade de UFM por Kg 0.03
d - Pescado e derivados	Quantidade de UFM por Kg 0.06
e - Ovo e derivados	Quantidade de UFM por dúzia 0.02

OBS: As taxas constantes dos itens II e III serão lançadas mensalmente.



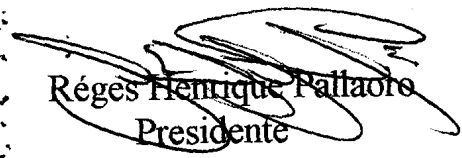
COMISSÃO DE JUSTIÇA E REDAÇÃO PARECER AO PROJETO DE LEI Nº 60/97

Buscam os Vereadores Agustinho Rossi e Carlinho Antonio Polazzo através do Projeto de Lei nº 60/97, obter apoio do Douto Plenário para Instituir no Município de Pato Branco o Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal (SIM/POA), vinculado ao Departamento de Agricultura e Meio Ambiente, com o objetivo de fiscalizar previamente sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário os produtos de origem animal.

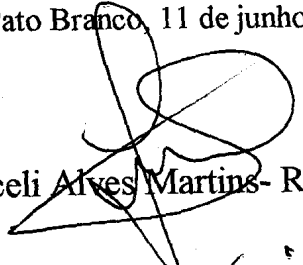
Analizando a matéria, esta relatoria emite **parecer favorável** a sua tramitação e aprovação, tendo em vista, que a mesma tem amparo legal e visa contribuir para a melhoria da saúde da população pato-branquense

É o nosso parecer, SMJ.

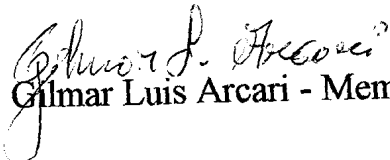
Pato Branco, 11 de junho de 1997.


Régés Henrique Pallaoro
Presidente


Afonso Ferreira de Almeida - Membro


Orceli Alves Martins - Relator


Enio Ruaro - Membro


Gilmar Luis Arcari - Membro



Estado do Paraná

C. Mun. de P. Bco.
Fls. N.º 12
Andreia
VISTO

Câmara Municipal de Pato Branco

COMISSÃO DE MÉRITO PARECER AO PROJETO DE LEI Nº 60/97

Buscam os Vereadores Agustinho Rossi e Carlinho Antonio Polazzo através do Projeto de Lei nº 60/97, obter apoio do Douto Plenário para Instituir no Município de Pato Branco o Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal (SIM/POA), vinculado ao Departamento de Agricultura e Meio Ambiente, com o objetivo de fiscalizar previamente sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário os produtos de origem animal.

Ações como esta que visam proporcionar melhores condições de vida aos homens do campo, hoje em dia, tão abandonados pela política do governo federal, merecem nossa especial atenção.

Baseados no acima exposto, esta relatoria, emite parecer favorável a tramitação da matéria, haja vista, ser conveniente, oportuna e ter mérito.

É o nosso parecer, SMJ.

Pato Branco, 11 de junho de 1997.

Agustinho Rossi - Presidente

Réges Henrique Polazzo - Relator

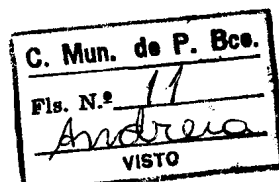
Carlinho Antonio Polazzo - Membro

Sueli Terezinha Polly Ostapiv - Membro

Germano Corona - Membro



Câmara Municipal de Pato Branco



COMISSÃO DE AGRICULTURA, ECOLOGIA E MEIO AMBIENTE PARECER AO PROJETO DE LEI Nº 60/97

Buscam os Vereadores Agustinho Rossi e Carlinho Antonio Polazzo através do Projeto de Lei nº 60/97, obter apoio do Douto Plenário para Instituir no Município de Pato Branco o Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal (SIM/POA).

Analisando a matéria, esta relatoria emite **parecer favorável** a sua tramitação e aprovação, tendo em vista, que com a aprovação do mesmo renascerá o pequeno agricultor, oferecendo produtos de credibilidade e qualidade satisfatória ao consumo humano.

Com a aprovação desta Lei, os agricultores terão que ter local próprio, com higiene adequada para abate dos animais, mas ao mesmo tempo, terão o selo de qualidade que serão colocados nos animais abatidos, e, posteriormente poderão ser vendidos, com boa aceitação entre os consumidores.

Lembramos que com falta de política de incentivos por parte do governo federal, aos pequenos agricultores, Leis como esta que preocupam-se com a qualidade dos produtos, e bem estar dos agricultores proporcionando-lhes aumento da renda, colaborando para a fixação do homem ao campo, merecem atenção especial e devem ser votadas com a maior brevidade possível.

É o nosso parecer, SMJ.

Pato Branco, 04 de junho de 1997.

Agustinho Rossi - Membro

Gilmar Luiz Arcari - Membro

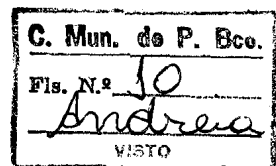
Carlinho Antonio Polazzo - Membro

Germano Corrêa - Secretário

Orceli Alves Martins - Membro



Estado do Paraná



Câmara Municipal de Pato Branco

ASSESSORIA JURÍDICA PARECER AO PROJETO DE LEI Nº 60/97

Buscam os Vereadores Agostinho Rossi - PDT e Carlinho Antonio Polazzo - PFL, proponentes do Projeto de Lei em epígrafe, obter o apoio do douto Plenário desta Casa de Leis, para instituir Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal, vinculado ao Departamento de Agricultura e Meio Ambiente, com o objetivo de fiscalizar previamente sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário os produtos de origem animal.

A proposição objetiva normatizar questões relativas a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, destinados ao comércio local.

O Departamento de Agricultura e Meio Ambiente caberá fiscalizar, notificar e impor sanções administrativas aos proprietários de estabelecimentos comerciais ou industriais (pessoas físicas ou jurídicas), que produzam, beneficiem, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal.

Conforme dispõe a proposição, o Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal, contará com um grupo consultivo, composto de médicos veterinários, vinculados ao Departamento de Agricultura e Meio Ambiente, a Fundação de Saúde de Pato Branco e a Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento, com atribuições próprias definidas no parágrafo único do artigo 8º do Projeto de Lei.

Sobre o assunto em questão, o saudoso administrativista Prof. Hely Lopes Meirelles, em sua obra Direito Municipal Brasileiro, com muita propriedade, assim se reporta:

“Poder de Polícia é a faculdade de que dispõe a Administração Pública para condicionar e restringir o uso e gozo de bens, atividades e direitos individuais, em benefício da coletividade ou do próprio Estado.

Para propiciar segurança, higiene, saúde e bem-estar à população local o Município pode regulamentar e policiar todas as atividades, coisas e locais que afetem a coletividade de seu território.

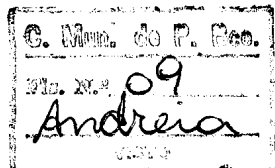
A polícia sanitária abrange tudo quanto possa interessar à salubridade pública.

Além de medidas de defesa e preservação contra doenças e moléstias de toda espécie, é missão do Poder Público dotar as comunidades de melhores condições de habitação, de alimentação, de trabalho, de recreação, de assistência médica e hospitalar, bem como prescrever normas de profilaxia e higiene que garantam ao



Estado do Paraná

Câmara Municipal de Pato Branco



meio ambiente, aos gêneros e às utilidades um mínimo de pureza e asseio indispensáveis à vida humana.

O poder de polícia seria inane e ineficiente se não fosse coercitivo e não estivesse aparelhado de sanções para os casos de desobediência à ordem legal da autoridade competente, tais como multa, embargo de obra, interdição de atividade. Estas sanções, em virtude do princípio da auto-executoriedade do ato de polícia, são impostas e executadas pela própria Administração em procedimentos administrativos compatíveis com as exigências do interesse público.

Para tanto, o Município dispõe do poder de polícia necessário a fiscalização sanitária das coisas e locais, públicos ou particulares, que devam manter-se higienizados, em benefício da salubridade coletiva, podendo impor sanções cabíveis, na forma regulamentar.”

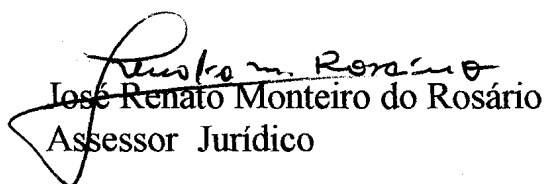
Tendo em vista tratar-se de matéria vinculada diretamente ao Departamento de Agricultura e Meio Ambiente do Município, recomendamos a Comissão de Agricultura, que analise o Projeto sob o ponto de vista técnico, solicitando as informações e esclarecimentos que entenderem necessários.

Feita essa observação, com base na citação doutrinária acima, cumpridas as formalidades legais, está a proposição apta a seguir a sua regular tramitação.

A proposição encontra guarida na norma contida no inciso II do artigo 23 da Constituição Federal, na Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1.989 (anexo) e em dispositivos da Lei Orgânica Municipal.

É o parecer, S.M.J.

Pato Branco, 04 de junho de 1997.


José Renato Monteiro do Rosário
Assessor Jurídico

LEI-007889 de 231189

LEI Nº 7889, DE 23 DE NOVEMBRO DE 1989

Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.

Faço saber que o Presidente da República adotou a Medida Provisória nº 94, de 1989, que o Congresso Nacional aprovou, e eu, NELSON CARNEIRO, Presidente do Senado Federal, para os efeitos do disposto no parágrafo único do art. 62 da Constituição Federal, promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º A prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, de que trata a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, nos termos do art. 23, inciso II, da Constituição.

Art. 2º Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, de até 25.000 Bônus do Tesouro Nacional - BTN, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos, e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V - interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência a ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a Lei.

§ 2º A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos doze meses, será cancelado o registro (art. 7º da Lei nº 1.283, de 1950).

Art. 3º Nos casos de emergência em que ocorra risco à saúde ou ao abastecimento público, a União poderá contratar especialistas, nos termos do art. 37 inciso IX da Constituição, para atender os serviços de inspeção prévia e de fiscalização, por tempo não superior a seis meses.

Parágrafo único. A contratação será autorizada pelo Presidente da República, que fixará a remuneração dos contratados em níveis compatíveis com o mercado de trabalho e dentro dos recursos orçamentários disponíveis.

Art. 4º Os arts. 4º e 7º da Lei nº 1283, de 1950, passam, a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 4º São competentes para realizar a fiscalização de que trata esta Lei:

a) o Ministério da Agricultura, nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a, b, c, d, e, e f, do

art. 3º, que façam comércio interestadual ou internacional;

b) as Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que trata a alínea anterior que façam comércio intermunicipal;

c) as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios, nos estabelecimentos de que trata a alínea a desde artigo que façam apenas comércio municipal;

d) os órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea g do mesmo art. 3º."

"Art. 7º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, na forma do art. 4º.

Parágrafo único."

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 6º. Revogam-se as Leis nº 5.760, de 3 de dezembro de 1971, nº 6.275, de 1º de dezembro de 1975, e demais disposições em contrário.

Senado Federal, 23 de novembro de 1989; 168º. da Independência e 101º. da República.

NELSON CARNEIRO

***Fim do Documento.



Estado do Paraná

EXMO. SR.

ALDIR VENDRUSCOLO

DD.PRESIDENTE DA CAMARA MUNICIPAL DE PATO BRANCO.

Câmara Municipal de Pato Branco

RECEBIDO	
Data <u>22/05/97</u>	Hora <u>14h</u>
Assinatura <u>Juli</u>	
CÂMARA MUNICIPAL - PATO BRANCO	

C. Mun. de P. Bco.
Fls. N.º <u>06</u>
<u>Andréia</u>
VISTO

Os Vereadores infra-assinados, **AGUSTINHO ROSSI - PDT e CARLINHO ANTONIO POLAZZO - PFL**, no uso de suas atribuições legais e regimentais, apresentam para a apreciação do douto Plenário e solicitam o apoio dos nobres pares para a aprovação do seguinte projeto de lei:

PROJETO DE LEI Nº 060/97

Súmula: Institui Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal (SIM/POA) e dá outras providências.

Art. 1º - Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), vinculado ao Departamento de Agricultura e Meio ambiente, com o objetivo de fiscalizar previamente sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário dos produtos de origem animal.

§ 1º - A coordenação do serviço de que trata o "Caput" deste artigo será exercida por profissional da área médico-veterinária do Departamento da Agricultura e Meio Ambiente do Município de Pato Branco.

§ 2º - Os produtos a que se refere esta lei, serão destinados exclusivamente ao comércio do Município.

Art. 2º - Estão sujeitos à inspeção prevista nesta lei:

I - os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos, matérias-primas e derivados;

II - o pescado e seus derivados;

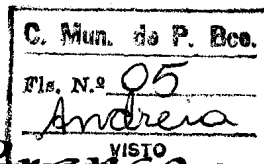
III - o leite e seus derivados;

IV - o ovo e seus derivados;

V - o mel, a cera de abelha e outros produtos da colméia.



Estado do Paraná



Câmara Municipal de Pato Branco

Art. 3º - A fiscalização dar-se-á nos termos das Leis Federais nºs 1.283, de 18 de dezembro de 1.950 e 7.889, de 23 de dezembro de 1.989 e será exercida:

I - nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no trânsito dos produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos industriais associados;

III - nos entrepostos ou estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal.

Art. 4º - Será competente para realizar a fiscalização prevista nos incisos I, II e III do artigo anterior, o Departamento de Agricultura e Meio Ambiente, devendo dispor dos recursos humanos necessários, inclusive, de profissional competente conforme dispõe a Lei Federal nº 5.517/68, no que diz respeito à inspeção dos produtos de origem animal.

Art. 5º - Nenhum estabelecimento que se enquadre nas disposições do artigo 3º, poderá funcionar no Município, sem que esteja devidamente registrado no órgão competente da Prefeitura Municipal, quando praticar apenas o comércio local.

Art. 6º - O Poder Executivo baixará dentro do prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data da publicação desta lei, o regulamento e atos complementares sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos referidos no artigo 3º.

Parágrafo Único - A regularização de que trata este artigo, abrangerá:

I - as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos;

II - a fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização;

III - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos da matéria-prima e de produtos;

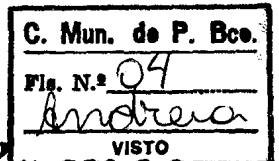
IV - a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos;

V - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e comercializados os produtos;

VI - a fiscalização das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos nos incisos anteriores;



Estado do Paraná



Câmara Municipal de Pato Branco

VII - outros detalhes necessários a uma maior eficiência dos serviços.

Art. 7º - Compete ao Departamento de Agricultura e Meio Ambiente do Município:

I - estabelecer normas técnicas de produção e classificação dos produtos de origem animal;

II - coordenar o treinamento técnico do pessoal envolvido no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 8º - O Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem animal (SIM/POA), contará com um grupo consultivo, composto pelos seguintes membros:

I - do Departamento de Agricultura e Meio Ambiente:

a) um médico veterinário

II - da Fundação de Saúde de Pato Branco:

a) um médico veterinário

III - da Secretaria de Estado da Agricultura e

Abastecimento:

a) um médico veterinário

Parágrafo Único - São atribuições do grupo consultivo de que trata o capítulo deste artigo:

I - auxiliar o Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem animal (SIM/POA), na elaboração das normas e regulamentos a que se refere o artigo 6º desta lei;

II - analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;

III - analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;

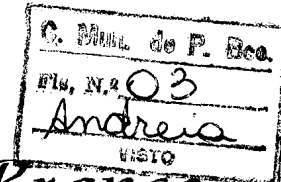
IV - colaborar com a coordenação do SIM/POA, quando solicitado.

Art. 9º - A coordenação do Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA) poderá convidar, sempre que necessário, técnicos e representantes de outras entidades diretamente envolvidas com as atividades referidas nesta lei, para auxiliar na elaboração de seus projetos e estudos.

Art. 10 - O SIM, instituirá uma escala de adequação a Inspeção Municipal, a ser estabelecida em Lei e que classificará produtos de origem animal e produtos, em níveis de inspeção, tecnologia e qualidade, através de um selo com classificação de estágio de qualidade.



Estado do Paraná



Câmara Municipal de Pato Branco

Art. 11 - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível a infração à presente lei, acarretará, isoladamente ou cumulativamente as seguintes sanções:

I - advertência escrita, quando o infrator for primário e não agiu com dolo ou má-fé;

II - multa de até 500 (quinhentas) UFGs do mês da infração, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, sub-produtos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destina, ou forem adulteradas;

IV - interdição de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embargo à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto ou se verificar mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, embargo ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a situação econômico-financeira do infrator.

§ 2º - A interdição de que trata o inciso V, poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivarem a sanção.

§ 3º - Se interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, no prazo de 12 (doze) meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento.

Art. 12 - Ficam instituídas taxas relativas à produtos de origem animal, cujas as mesmas serão calculadas de acordo com o Anexo I, parte integrante desta lei.

Art. 13 - As taxas tem como fato gerador a inspeção sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 14 - O sujeito passivo é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição.

Art. 15 - A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a aplicação de multa em conformidade com as disposições da Lei Municipal nº 205, de 09 de dezembro de 1.975 (Código Tributário Municipal) e suas alterações.



Câmara Municipal de Pato Branco

02
Andressa

Art. 16 - Os débitos não liquidados nas épocas próprias serão acrescidos de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

Art. 17 - Aplicam-se as taxas instituídas por esta lei, no que couber, especialmente em matéria de procedimento administrativo, as disposições do Código Tributário Municipal.

Art. 18 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

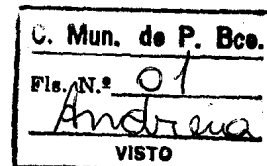
Nestes Termos;

Pede Deferimento.

Pato Branco, 19 de maio de 1.997.

Agustinho Rossi - Vereador PDT
PROponente

Carlinho Antonio Polazzo - Vereador PFL
PROponente



Câmara Municipal de Pato Branco

ANEXO I

TAXA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

I - REGISTRO DO ESTABELECIMENTO QUANTIDADE DE UFM ANUAL

Até 50 M2	2,36
De 50 a 100 m2	4,71
De 100 a 300 m2	7,54
Acima de 300 m2	9,42

II - DE ABATE QUANTIDADE DE UFM POR CABEÇA

Bovino ou Vacum	0.29
Ovino	0.05
Caprino	0.05
Suíno	0.05
Outros (aves, peixes)	0.01

III - TAXA DE INSPEÇÃO DE DERIVADOS DE PRODUTO ANIMAL

a - Leite	Quantidade de UFM por litro 0.01
b - Derivados do leite	Quantidade de UFM por Kg 0.10
c - Mel e derivados	Quantidade de UFM por Kg 0.03
d - Pescado e derivados	Quantidade de UFM por Kg 0.06
e - Ovo e derivados	Quantidade de UFM por dúzia 0.02

OBS: As taxas constantes dos itens II e III serão lançadas mensalmente.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATO BRANCO
ESTADO DO PARANÁ
DECRETO 3.449

Súmula: Aprova o Regulamento do SIM - Serviço de Inspeção Municipal.
 O Prefeito Municipal de Pato Branco, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo Art. 47, inciso XXIII da Lei Orgânica Municipal. **DECRETA:**
 — Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento do SIM - Serviço de Inspeção Municipal da Fundação de Saúde de Pato Branco, conforme consta da cópia anexa, que fica incorporado a este Decreto.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal, em 22 de junho de 1998.

Alceni Guerra

Prefeito Municipal

FUNDAÇÃO DE SAÚDE DE PATO BRANCO

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

REGULAMENTAÇÃO DO SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Capítulo I - Disposições Gerais

Art. 1º - Toda pessoa ou estabelecimento que atue no abate de animais destinados ao consumo humano, na produção e/ou industrialização de produtos de origem animal, bem como estabelecimentos atacadistas de produtos de origem animal ficam sujeitos às determinações deste regulamento e/ou de normas e instruções dele advindas.

Art. 2º - A inspeção do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, será exercida em todo o território do Município de Pato Branco e atenderá sobre as condições higiênicas-sanitárias dos matadouros, latifúndios, estabelecimentos que industrializem, embalem ou reembalem produtos de origem animal destinados ao consumo intramunicipal.

A inspeção sanitária será instalada junto a cada estabelecimento, terá caráter permanente e nenhum estabelecimento poderá iniciar as atividades de abate, mesmo que sejam eventuais ou previstas em um cronograma, sem a presença do inspetor responsável do SIM.

Não será permitida a comercialização no Município de Pato Branco de qualquer produto de origem animal que não esteja que tenha sido inspecionado e liberado para comercialização, por órgão federal(SIF), estadual(SIF) ou municipal(SIM), sendo portanto considerando clandestino e sujeito à apreensão nos termos da legislação em vigor.

Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender os padrões de identidade e qualidade previstos por este Regulamento, pela legislação sanitária e pelo Código de Defesa do Consumidor.

Além das normas estabelecidas neste Regulamento ou na Legislação vigente, o SIM expedirá, quando necessário, normas relativas à identidade dos produtos de origem animal liberados à comercialização intramunicipal.

Art. 3º - No interesse da Saúde Pública, as atribuições do SIM compreenderão:
 I - a classificação dos estabelecimentos que industrializam/beneficiam carnes e/ou outros produtos de origem animal;

II - as condições e exigências para o registro dos estabelecimentos;

III - a higiene dos estabelecimentos;

IV - a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

V - a inspeção de todos os produtos, subprodutos, e matérias-primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização;

VI - a padronização dos produtos industrializados de origem animal consoante a legislação existente a respeito;

VII - o registro de rótulos, obedecendo as exigências que disciplinam a matéria;

VIII - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dicções a serem impressos nas embalagens dos produtos de origem animal atestando a inspeção realizada;

IX - outros recursos que se tornem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 4º - Na defesa da Saúde Pública não será permitido o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal que não disponha de Alvará Sanitário e do competente registro no SIM ou organismo equivalente da esfera Estadual ou Federal.

Art. 5º - Os estabelecimentos registrados no SIM estão sujeitos às obrigações contidas no art. 102 do Decreto Federal n. 30.691, onde ficam, por seus proprietários, obrigados a:
 I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento, nas Legislações Federal e Estadual;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exame de laboratório;

III - fornecer até o quinto dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento das taxas de inspeção sanitária, devidamente quitadas;

IV - dar aviso antecipado de no mínimo 24(vinte e quatro) horas, sobre a realização de quaisquer trabalhos realizados nos estabelecimentos sob inspeção permanente do SIM, mencionando sua natureza e hora provável de início e término;

V - assinar com sua credencial a chegada de gado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo SIM;

VI - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Responsável pelo SIM, ou suspender as atividades nos horários destinados às refeições.

VII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos normais e peças patológicas que devam ser remetidos às dependências do SIM;

VIII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção municipal, para seu uso exclusivo;

IX - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

X - manter locais apropriados, a juízo do SIM, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção do SIM ou de retorno de centros de consumo, para serem resuscitados, bem como para sequestro de carcaças ou parte de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;

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

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

XIII - recolher as taxas de inspeção sanitária previstas na legislação.

Capítulo II - Do Registro e Relacionamento dos Estabelecimentos

Art. 6º - O registro é providência exclusiva do SIM, que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes do processo, o título de registro.

Art. 7º - Estão sujeitos a registro no SIM os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros de bovinos e bubalinos;

II - matadouros de suínos, ovinos e caprinos;

III - matadouros de aves, coelhos e peixados;

IV - estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal ou derivados de carnes, produzam conservas ou fabriquem produtos gordurosos;

V - usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação de seus derivados.

VI - produção e envase de mel e derivados.

Parágrafo único. Ao receberem o respectivo registro os estabelecimentos, especialmente os matadouros, terão sua capacidade operacional máxima declarada.

Art. 8º - Estão sujeitos a "relacionamento" junto ao SIM os seguintes estabelecimentos:

I - os postos e entrepostos que de modo geral, recebem, armazenam, fracionam, embalem, reembalem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como carnes, peixados, ovos, mel e quaisquer produtos de origem animal;

II - agropes e estabelecimentos congêneres que fracionem e reembalem carnes para venda direta ao consumidor;

III - as propriedades rurais que mesmo em escala reduzida disponham de instalações adequadas para eventuais matanças de animais de pequeno porte como aves, coelhos e peixes para venda direta ao consumidor;

IV - as propriedades rurais que forneçam leite "in natura" para os laticínios ou que mesmo em escala reduzida disponham de instalações adequadas para a produção de derivados de leite com venda direta ao consumidor;

Art. 9º - Deverá ser submetido à aprovação do SIM todo e qualquer projeto visando a construção, ampliação, ou adequação de estabelecimentos destinados ao abate e industrialização de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Para obtenção aprovação no SIM os projetos deverão ser encaminhados através de requerimento ao Chefe do Serviço de Inspeção Municipal e dele constar:

I - croquis com as localizações das instalações;

II - memorial descritivo da obra;

III - memorial econômico-sanitário do estabelecimento;

IV - documentos expedidos pela Prefeitura Municipal, IAP e Serviço de Saúde, autorizando a construção e funcionamento do estabelecimento no terreno indicado no projeto.

Art. 10º - Os projetos devem conter também:

I - a posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

II - a localização das paredes dos prédios vizinhos construídos sobre as dividas do terreno, a data e assinatura do responsável.

Art. 11º - Não serão aprovados projetos cujo cronograma de obras seja superior a um ano e cujo cronograma de implantação final e total ultrapasse o período de dois anos.

Parágrafo único. O prazo de dois anos aplica-se também às obras de adequação a este Regulamento, dos estabelecimentos já existentes, e este prazo será contado a partir da data de publicação deste Regulamento.

Art. 12º - Serão defendidos os projetos que se enquadrem nos dispositivos do presente regulamento, no que dispõem a legislação sanitária, o código de obras e a legislação sanitária estadual.

Parágrafo único. Aprovado o projeto, o requerente poderá dar início às obras, passando-se a observar o cronograma previsto no projeto.

Art. 13º - Formado um expediente com os documentos mencionados anteriormente, será o pedido protocolado, passando a constituir o Processo de Registro do Estabelecimento.

Art. 14º - O processo será encaminhado ao setor competente, e será remetido ao Médico Veterinário chefe do serviço de inspeção municipal, o qual dará o seu parecer.

-o chefe do serviço de inspeção dará conhecimento à firma interessada do parecer.

-no caso de o projeto não ser aprovado pelo SIM, a firma interessada deverá apresentar novo projeto ou reformular o anteriormente aprovado, e requerer seu reexame.

-se somente depois de a firma haver recebido o comunicado de aprovação do projeto, é que as obras poderão ter início.

Art. 15º - Durante o andamento das obras, a inspeção periodicamente as visitará para certificar-se de estarem sendo executadas em conformidade com os memoriais aprovados.

Parágrafo único. Certificada discrepância com o projeto aprovado, as obras serão embargadas, para a devida correção.

Art. 16º - Assim que o sistema de abastecimento de água estiver em condições de funcionamento, o serviço de inspeção procederá a coleta de amostras de água para análise, as quais serão pagas pelo estabelecimento interessado.

Parágrafo único. Os resultados do exame forem condenatórios, após as providências corretivas, novas amostras serão coletadas até que o boletim do exame consiga resultados satisfatórios.

Art. 18º - Concluídas as obras e instalados os equipamentos, conforme o cronograma, a empresa solicitará ao SIM e à Divisão de Vigilância Sanitária a vistoria prévia e a autorização para o início imediato das atividades do estabelecimento.

Cumpridas as exigências deste artigo, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção sanitária no estabelecimento.

-O estabelecimento só poderá iniciar as atividades de cada ramo de trabalho após autorização do responsável pelo SIM.

-O SIM manterá um registro das atividades diárias de cada estabelecimento.

-O Secretário Municipal de Saúde e o Responsável pela Vigilância Sanitária farão, através de portaria, o horário de funcionamento de cada estabelecimento e nos casos de abatedouro, que funcionem apenas em determinados dias da semana a portaria especificará estes dias além do respectivo horário.

Art. 19º - O número de registro dos estabelecimentos que abatem animais ou industrializam produtos de origem animal constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos, notas fiscais e outros documentos do estabelecimento.

Parágrafo único. Esta exigência aplica-se também aos estabelecimentos "relacionados".

Art. 20º - O SIM concederá o número de registro do estabelecimento, fornecerá também o respectivo "Título de Registro", no qual constará o nome da empresa, localização do estabelecimento, sua classificação, responsável pelo estabelecimento, bem como outros elementos julgados necessários.

-O "Título de Registro" considerado definitivo terá prazo de validade indeterminado.

-O Título de Registro poderá ser cancelado a qualquer tempo pelo SIM quando constatado o descumprimento das normas deste regulamento, de normas dele decorrente ou da legislação sanitária.

-Ocorrendo o falecimento do titular responsável do estabelecimento, o fato deve ser comunicado ao SIM que ajustará administrativamente a manutenção ou não do Registro.

-A venda ou transferência de qualquer estabelecimento sob controle sanitário do SIM deve ser comunicada a este órgão que acompanhará o processo e decidirá sobre a manutenção do mesmo número de Registro.

Art. 21º - A Fundação Municipal de Saúde credenciará um laboratório devidamente habilitado para realizar as análises da água bem como das amostras de produtos alimentícios produzidos tanto pelos estabelecimentos como registro.

Art. 22º - Tratando-se de estabelecimento que industrialize produtos de origem animal, a concessão de Registro pelo SIM ficará condicionada à apresentação de análise de amostra dos produtos realizada por laboratório credenciado, acompanhada da descrição da composição de cada produto ou de sua fórmula de fabricação quando for o caso e são todos deverão situar-se por suas características dentro dos padrões estabelecidos neste Regulamento e dos padrões do Código Sanitário. Amostras destes produtos serão submetidas a análises periódicas para certificar a constância de suas características.

Art. 23º - Para fins de "Relacionamento", o interessado apresentará ao chefe do serviço de inspeção a documentação competente, que constará em:

I - Requerimento da firma ao Médico Veterinário Chefe do Serviço de Inspeção Municipal solicitando o "Título de Relacionamento";

II - Memorial econômico-sanitário, em duas vias;

III - Croquis com as localizações das instalações;

Art. 24º - A concessão do número de "Relacionamento" junto ao SIM implicará no cadastramento do estabelecimento também na Divisão de Vigilância Sanitária e constará do mesmo os dados pessoais do responsável pelo estabelecimento e dependerá também de uma análise inicial dos produtos feita por laboratório credenciado.

Parágrafo único. Os estabelecimentos Relacionados que processem produtos de origem animal deverão apresentar, periodicamente, amostras de seus produtos, conforme instruções da autoridade sanitária para a respectiva análise.

Art. 25º - Constituída irregularidade comprometedora nos produtos, o estabelecimento será interdito e o seu relacionamento suspenso, além de incorrer em outras penalidades, e estas medidas cautelares só serão revogadas pelas autoridades sanitárias quando cumpridas as providências que tiverem sido determinadas no ato de interdição.

Capítulo III - Da Implantação ou Reparelhamento dos Estabelecimentos

Art. 26º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal só poderão funcionar se devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfazidas as seguintes condições básicas:

I - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis, de qualquer natureza;

II - Ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado das vias públicas no mínimo 5(metro) metros e dispor de área de circulação interna que permita a livre movimentação de veículos de transporte.

Parágrafo único. Excetuam-se das exigências do item II as empresas já instaladas e que não dispõem de afastamento em relação às vias públicas, desde que as operações de recepção e expedição ocorram no interior da área do estabelecimento, hipótese em que as áreas construídas limitrofes com as vias públicas deveriam ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de vitrais fixos, ou seja, paredes desprovidas de abertura para via pública, estando suas áreas de ventilação e iluminação voltadas para pátios internos ou entradas laterais existentes.

III - Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as particularidades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nestas dependências.

Parágrafo único. A iluminação artificial, quando feita através de luz fria, deverá ter as lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão de coloração dos produtos.

IV - Dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, devendo sua distribuição, nas instalações, ser ordenada com proteção através de condutas ou calhas apropriadas, e de forma a não prejudicar os trabalhos nas dependências.

Possuir pisos de material impermeável, resistentes à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinados, construídos de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como permitir sua limpeza e higienização.

VI - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de pelo menos 2(dois) metros, com ângulos e cantos arredondados, preferivelmente.

VII - Ter os parapeitos das janelas enfiados.

VIII - Possuir forro de material resistente à umidade e a vapores, construídos de modo a evitar o acúmulo de sujidade e contaminação e que propicie perfeita higienização.

Parágrafo único. O forro de que cuida o item VIII poderá ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e de modo a assegurar perfeita higienização.

IX - Só possuir toldado de mesa águas quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes.

X - Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis sempre separados, por meio de paredes totais das destinadas aos produtos não comestíveis.

XI - Dispor, quando necessário, de dependência para administração, oficinas e depósitos diversos separados, preferivelmente, do corpo industrial.

XII - Dispor de rede de abastecimento de água, para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

XIII - Dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e de água quente, em todas as dependências de manipulação e de preparo não só de produtos como de subprodutos não comestíveis.

XIV - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivos adequados que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a tubos coletores, no sistema central de escoamento, de toda canalização e de dispositivo para depuração artificial das águas servidas, de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

XV - Dispor, conforme legislação específica, de vestiários e sanitários adequadamente instalados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso imediato às dependências industriais quando localizados em seu corpo, vedado o uso das chamadas bacias turcas.

XVI - Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de higienização para mãos e botas.

XVII - Possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento.

XVIII - Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecendo os princípios de técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis.

XIX - Dispor de mesa de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis em estrutura de material adequado, e construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização.

XX - Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização.

Parágrafo único. Os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria convenientemente revestidos de material cerâmico, com rejuntamento reforçado e impermeabilizado.

XXI - Dispor de depósitos adequados para guarda de ingredientes, embalagens, contentores, matérias ou produtos de limpeza, utilizados no estabelecimento.

XXII - Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra cobertura de modo a impedir a entrada de insetos.

XXIII - Dispor de eficiente proteção contra roedores.

XXIV - Possuir meios adequados, quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,5 metros, desde que não prejudiquem a iluminação ou aquecimento das salas cozidas.

XXV - Possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construídas de acordo com as normas e legislação pertinentes em vigor.

Parágrafo único. As escadas em cancelô são serão permitidas como escadas de emergências.

XXVI - Possuir elevadores, montas-carros, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico que apresente garantia de resistência, segurança e estabilidade.

XXVII - Possuir refrigeração, quando necessário, convenientemente instalado e atendendo à legislação pertinente em vigor.

Capítulo IV - Higiene dos Estabelecimentos

Art. 27º - É indispensável, para que se mantenham as condições de higiene dos estabelecimentos, que se obedeam as seguintes determinações:

I - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo meio ambiente.

Parágrafo único. Verificado descuido ou inobservância desta norma, o SIM suspenderá as atividades do estabelecimento até que seja procedida a higienização correspondente e condenados os animais ou partes destes que estiverem em processamento.

II - Os equipamentos, utensílios e demais materiais serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, empregando-se denominações comestíveis, não comestíveis, condenados, e a cor vermelha para identificar os que continham matéria prima não comestíveis.

III - Os pisos e paredes, assim como utensílios e equipamentos usados na indústria devem ser lavados, diariamente, e convenientemente desinfetados, nesse caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

IV - Os estabelecimentos que estiverem sob o controle do SIM, deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros vetores, agindo-se cautelosamente quando ao emprego de venenos, cujo uso será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

V - É proibida a permanência de animais no recinto do estabelecimento.

VI - Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, protetores de cabeça e botas, devendo esta indumentária ser mantida convenientemente limpa.

Parágrafo único. Estas condições quanto à indumentária e higiene pessoal são também obrigatórias para as pessoas que atuam nos estabelecimentos "relacionados".

VII - Os funcionários dos estabelecimentos que atuam na manipulação de materiais não comestíveis ou condenados deverão usar uniforme diferenciado e proceder à desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados.

VIII - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade de dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

IX - É proibido fumar, cuspir ou escorar em qualquer dependência do estabelecimento.

X - Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

XI - Todas as vezes em que for necessário, a inspeção municipal deve determinar a substituição, critério, pintura e reforma de pisos, paredes, tetos e equipamentos.

XII - A critério da Inspeção Municipal pode se dispensar a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

XIII - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

XIV - Durante a fabricação, embarque e transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

XV - Deverão ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessário e mediante orientação do SIM, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, poeiras, apriscos e outras instalações para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou para deposição.

(continuação na página seguinte)

PUBLICAÇÕES LEGAIS

sito de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

XVI - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

XVII - É permitida a criação do SIM, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias primas que se destinem a embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário adequado e impermeável.

XVIII - Deverão ser inspecionados, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

XIX - Não será permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro ou estabelecimento, como residência.

XX - Os detalhes sobre a rede de abastecimento de água em cada estabelecimento no tocante à qualidade, quantidade, canalização, captação, filtração, tratamento e distribuição devem ser fixados pelo SIM, por ocasião da aprovação dos projetos.

XXI - A distribuição da rede de esgotos, compreendendo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros será fixada pelo SIM, para cada estabelecimento.

XXII - O estabelecimento deverá proporcionar meios adequados para desenvolver nos funcionários o interesse por hábitos higiênicos próprios ao desempenho de atividades na produção de alimentos.

XXIII - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

XXIV - Serão imediatamente limpos e desinfetados os instrumentos de trabalho. Os estabelecimentos devem ser em estoque, desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

XXV - As Câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, dumação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez a cada seis meses.

XXVI - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, será obrigatória a existência de vestes próprias de água quente à 70º no mínimo, para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 28 - A inspeção de saúde dos operários, dos dirigidos ou dos proprietários será exigida pela autoridade sanitária que atue no estabelecimento, sempre que julgar necessário, inclusive daquelas pessoas que exerçam atividades esporádicas no local.

Parágrafo único. Qualquer funcionário de estabelecimento sob controle do SIM deve ser afastado de suas atividades quando se apresentar com febre, doenças de pele, corrimento nasal, supuração ou qualquer outra infecção respiratória.

Capítulo V - Da Implantação e Funcionamento dos Matadouros

Art. 29 - Para a implantação ou repasseamento dos matadouros devem ser satisfeitas as seguintes condições, além das previstas nos Capítulos III e IV.

I - Dispor de água potável para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino, 500 (quinhentos) litros por suíno, 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 6 (seis) litros por cada litro de leite adulterado, devendo ser construída a capacidade de armazenamento e vazão da água em função da capacidade operacional do estabelecimento.

Parágrafo único. Do projeto de construção deverão constar detalhes do sistema de abastecimento de água, indicando o tipo de reservatório e sua capacidade, bem como se provém de rede pública, de poço profundo, etc.

II - Dispor de esterilizadores fixos ou móveis para a esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de, no mínimo, 70º (setenta graus centígrados).

III - Dispor de suficiente pé direito nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente trifilagem aérea, a fim de que os animais dependentes após atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante no mínimo 75 (setenta e cinco centímetros) do piso.

IV - Dispor de pias e currais com pisos pavimentados ou cascalhados, apresentando ígneo caimento no sentido dos ralos, providos de bebedouros e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a limpeza e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte antes vezes quantas forem necessárias.

V - Dispor de espaço mínimo e equipamentos permitindo que as operações de atordoamento, sangria, esfolia, evisceração, acanamento das carcaças e de manipulação dos miúdos, ocorram com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitirem que haja contato das carcaças já esfoladas entre si, antes de terem sido devidamente resfriadas pelo serviço de inspeção.

VI - Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

VII - Possuir instalações, quando previstas, com pé direito de 2,5m, desde que não dificultem a iluminação ou o arejamento das salas contíguas.

VIII - Fazer constar do projeto de construção do matadouro os detalhes do sistema de esgoto, incluindo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros.

Art. 30 - Para o adequado funcionamento dos matadouros e abatedouros, deverão ser adotados os seguintes procedimentos:

I - Se for permitido o sacrifício de animais e suínos, por insensibilização pelo processo da injeção ou outro método aprovado pelo SIM, seguida de imediata sangria.

II - Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a três (3) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos pelos membros posteriores. A esfolia só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Parágrafo primeiro. Para os bovinos e suínos, o espaço de tempo máximo permitido entre a sangria e evisceração não deve ser maior que 40 (quarenta) minutos.

Parágrafo segundo. Para fêmeas de sangria, as aves devem estar presas pelos pés e a escalagem só pode iniciar-se após o término desta operação.

III - Os ovinos, caprinos e coelhos serão sacrificados por incisão das grandes veias do pescoço (jugulação enética).

IV - Depilar e raspar, obrigatoriamente em seguida do escalamento em água quente às temperaturas limites de 62 a 65º (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados), durante 1 (uma) a 5 (cinco) minutos, toda a superfície de ruído entregue ao consumo com a pele; após a depilação, a carcaça será convenientemente lavada antes de ser eviscerada.

V - As aves podem ser sacrificadas por qualquer dos seguintes processos:

a - incisão das jugulares, através da boca, seguida de destruição da medula alongada, quando se pretende realizar a depenação a seco;

b - provocando-se uma ferida de sangria, de cada lado do pescoço, pela inserção de um instrumento perfuro-cortante nessa região.

Parágrafo único. É proibido o sacrifício de aves por deslocação da cabeça ou por qualquer processo que não provoque efusão de sangue.

VI - A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de aves em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças no sistema de refrigeração.

VII - A escalagem deverá obrigatoriamente ser realizada logo após o término da sangria sob condições definidas de tempo e temperatura, ajustadas às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

VIII - As aves podem ser depenadas por qualquer dos seguintes processos:

a - a seco;

b - após escalagem na água em temperatura entre 82 e 90º (oitenta e dois e noventa graus centígrados), pelo tempo necessário;

c - após escalagem na água, em temperatura entre 53 e 55º (cinquenta e três e cinquenta e cinco graus centígrados), pelo tempo necessário.

IX - Antes da evisceração as carcaças deverão ser lavadas em chuveiro ou bico de aspersão dotado de água, que deverá ser localizado no início do processo.

X - A evisceração deve ser feita sempre sob as vistas do funcionário do SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, não devem ficar animais dependentes nos trilhos nos intervalos de trabalho.

XI - Excetuar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, durante o Serviço de

Inspeção, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, condená-las.

XII - Todas as operações que compõem a evisceração e ainda a "inspeção de linha", para as aves, são:

a) corte da pele do pescoço e traqueia;

b) extração da cloaca;

c) abertura do abdômen;

d) evisceração;

e) inspeção;

f) retirada das vísceras comestíveis;

g) extração dos pulmões;

h) isolamento final-estrada do fígado, esôfago, traqueia, pró-ventrículo e intestino;

i) lavagem final, interna e externamente.

XIII - Quando retiradas as vísceras comestíveis (fígado, coração e moela) deverão das ser lavadas, recolhidas em recipiente adequado e resfriadas. A moela deverá ser aberta, retirado o conteúdo estomacal, a cutícula e a gordura externa.

XIV - Os pés e o pescoço, acompanhado ou não da cabeça. Quando se tratar de aves deverão ser lavados e recolhidos em recipientes apropriados e resfriados.

XV - Marcar a cabeça do animal quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente.

Parágrafo único. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

XVI - Proibir a prática da insulação de animais e de órgãos patenquimatosos.

Art. 31 - Na inspeção "ante-mortem" dos animais, deverão ser cumpridos os requisitos relacionados nos itens seguintes:

I - Nos estabelecimentos subordinados à inspeção, será permitida a matança de bovinos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.

II - A matança dos equídeos só poderá ser realizada em estabelecimentos especiais dotados de instalações e aparelhagens satisfatórias, a juízo da Inspeção Municipal.

III - A matança de aves silvestres, consideradas "caça", só poderá ser feita quando elas procedem de criadouros.

IV - É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento sem prévio conhecimento das condições de saúde do lote.

Parágrafo único. Em caso de suspeita, deve ser feito o exame clínico do animal, isolando o lote se necessário, e aplicando-se as medidas próprias de política sanitária animal que o caso exigir.

V - Havendo suspeita de carbúnculo hemático, o SIM deverá:

a - observar o animal por 48 (quarenta e oito) horas, se surgirem novos casos permitir o sacrifício de todo o lote, no final da matança;

b - determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiveram em qualquer momento estes animais, compreendendo a remoção, queima de toda a palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em larga escala, de solução de soda a 5% ou outro desinfetante especificamente aprovado por órgão próprio.

VI - Deve a administração do estabelecimento tomar medidas adequadas no sentido de evitar mau trato aos animais, pelos quais é responsável desde o desembarque.

Parágrafo primeiro. Proibem-se no desembarque ou movimentação dos animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de qualquer outro que possa lesionar o couro ou musculatura.

Parágrafo segundo. O choque elétrico, para mover animais no corredor de abate, terá a menor carga possível, usado com o máximo critério, e não será aplicado, em qualquer circunstância, sobre as partes sensíveis do animal: vulva, ânus, nariz e olhos.

VII - É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta líquida nos currais de espera de estabelecimento.

Parágrafo primeiro. O período de espera poderá ser reduzido se o tempo de viagem não for superior a 2 (duas) horas e os animais procederem de campos próximos sob controle sanitário permanente, não podendo ser inferior a 6 (seis) horas.

Parágrafo terceiro. O tempo de repouso, de que trata este item, pode ser ampliado, a juízo do SIM.

VIII - Independentemente do exame da chegada, os lotes são também examinados no dia do abate.

Parágrafo primeiro. O exame de que trata este item será realizado pelo mesmo Médico Veterinário encarregado da inspeção final na sala de matança.

Parágrafo segundo. Em caso de suspeita deverá ser realizado exame clínico no animal.

IX - Nenhum animal, lote ou tropa poderá ser abateado sem a autorização do serviço de Inspeção Municipal.

X - A juízo do SIM, deve ser evitada a matança de fêmeas em adiantado estado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de gestação), de animais castrados, de animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina ou animais que padeçam de enfermidade que tome a carne imprópria para o consumo.

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

Parágrafo único. As fêmeas de parto recente ou as que abortaram, só podem ser abatidas no máximo de 10 (dez) dias após o parto ou aborto, desde que não sejam portadoras de doenças infecto-contagiosas.

XII - Animais com sintomas de paralisia "post-partum" e de "doença do transporte", são condenados para o abate.

XIII - É proibida a matança em corruim de animais que por ocasião da inspeção "ante-mortem" sejam suspeitos das seguintes zoonoses:

1 - Artrite infecciosa

2 - Brucelose

3 - Brucelose

4 - Carbúnculo sintomático

5 - Carbúnculo hemático

6 - Criação gangrenosa

7 - Enterofalanges infecciosas

8 - Enterites supurativas

9 - Febre aftosa

10 - Gangrena gaseosa

11 - Linfangite viscerosa

12 - Metrorrhea

13 - Mormo

14 - Paratuberculose

15 - Pasteurelose

16 - Pneumonia

17 - Peritonite

18 - Doença de Newcastle

19 - Peste bovina

20 - Peste suína

21 - Raiva e Pseudo-raiva

22 - Ruiva

23 - Tetano

24 - Tularemia

25 - Tripanossomíase

26 - Tuberculose

Parágrafo primeiro. Nos casos comprovados de peste bovina, peritonite contagiosa, carbúnculo hemático, gangrena gaseosa, ruiva e mormo, devem os animais serem imediatamente sacrificados, incinerando-se seus cadáveres, aplicando-se as medidas de defesa sanitária em vigor.

Parágrafo segundo. No caso de ocorrência de qualquer outra doença contagiosa não prevista neste item, o sacrifício será feito em separado para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnóstico.

XIV - No caso de ocorrência das doenças previstas no item anterior, os animais do respectivo lote devem ficar em observação, por espaço de tempo variável, a juízo do serviço de inspeção, considerada a doença e seu período normal de incubação.

XV - São condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentarem edema extenso e generalizado.

Parágrafo 1º - Se a anasarca não for generalizada, o animal é abatido em separado ou mesmo isolado para tratamento.

XVI - Os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculização, são sacrificados em separado, no final da matança.

XVII - É proibida a matança de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

XVIII - Os bovinos, ovinos e caprinos que no exame "ante-mortem" revelem temperatura igual ou superior a 40,5°C (quarenta e meio grau centígrados) serão condenados. Se se tratar de suínos, a temperatura igual ou superior a 41°C (quarenta e um grau centígrados), implica na sua condenação e, nas aves, temperatura igual ou superior a 43°C (quarenta e três graus centígrados).

XIX - São condenados os animais em hipotermia.

XX - A existência de animais mortos ou caídos em currais ou outras dependências do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento do serviço de inspeção para que se providencie a necropsia ou sacrifício, bem como se determine as medidas que se fizerem necessárias.

XXI - A direção do estabelecimento deve fornecer, diariamente ao serviço de inspeção, dados referentes aos animais entrados, constando a procedência, espécie, número, meio de transporte e hora de chegada, por intermédio de um "mapa de movimento de animais", onde constará, também, o estoque existente nos currais, campos de repouso e outros locais.

XXII - O corredor de abate deve ser adequado ao tipo de animal a que se destina.

XXIII - O animal que cair no corredor de abate será, de preferência, insensibilizado no local onde tombou.

XXIV - A inspeção "post-mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreensão de seus caracteres externos, sua palpação e abertura de cortes sobre o peritônio dos órgãos, quando necessário.

Art. 32 - A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer ao seguinte procedimento:

1 - Observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos.

2 - Exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes.

3 - Exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes.

4 - Exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes.

5 - Exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos, cavitários, infra-musculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 33 - Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retrocervicais, os ilíacos, os pré-cruais, os pré-escapulares e os pré-peitorais.

Parágrafo primeiro. Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos pré-escapulares e pré-cruais constitui norma geral, praticando-se incisões sempre que necessário, para esclarecimento de anomalia percebida na palpação.

Parágrafo segundo. Nas aves, cujo sistema linfático apresenta formações ganglionares (palpáveis em geral).

Art. 34 - Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaça.

Art. 35 - Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anomalias que possam torná-las impróprias para o consumo humano, deve ser convenientemente assinaladas pelo serviço de inspeção.

Parágrafo primeiro. Tais carcaças ou partes de carcaça não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa do serviço de inspeção.

Parágrafo segundo. As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com crachás por funcionários do serviço de inspeção.

Art. 36 - Em hipótese alguma será permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame pelo serviço de inspeção.

Art. 37 - Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinados o esterno, costelas, vértebras e medula espinhal.

Art. 38 - O couro de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenham sido contato com eles, serão desinfetados por processos previamente aprovados e sob as vistas do serviço de inspeção.

Art. 39 - Carcaças, partes de carcaças ou órgãos atingidos por abcesso ou lesões supuradas devem ser julgados pelo seguinte critério:

1 - Quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada.

2 - Carcaças ou parte de carcaças que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas.

3 - Abscessos ou lesões supuradas localizadas, podem ser removidas, condenadas apenas os órgãos e partes atingidas.

4 - Serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia) decorrentes de processo purulento.

Parágrafo primeiro. Também devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicetose ou actinobacilose.

Parágrafo segundo. Faz-se a rejeição parcial nos seguintes casos:

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

2 - Se as lesões nas cabeças com lesões de actinomicetose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada, sem supuração ou tríplices fistulas.

3 - Quando a actinobacilose é discreta e limitada à língua, afetando ou não os gânglios linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação da língua e seus gânglios.

Parágrafo terceiro. As adnites localizadas implicam em rejeição da região que drena a língua para o gânglio ou gânglios atingidos.

Parágrafo quarto. Devem ser condenadas as carcaças que no exame "post-mortem" demonstrem edema generalizado (anasarca), porém, nos casos discretos e localizados, basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

Art. 40 - Com relação aos animais novos, serão condenados nos seguintes casos:

1 - Quando a carne tem aparência flácida, aquosa, diacoreada e com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade.

2 - Quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentam ligeira infiltração sérosa ou pequenas áreas edematosas.

3 - Quando a gordura perivisceral é edematosa, de cor amarelado-sujo ou de um vermelho acinzentado, mostrando apenas áreas límbas de gordura.

Art. 41 - Devem ser condenados os pulmões que apresentam localizações parasitárias (bronco-pneumonia verminosa), bem como os que apresentam enfisema, aspirações de sangue ou de alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 42 - Devem ser condenadas as carcaças com lesões de brucelose.

Art. 43 - São condenadas as carcaças e órgãos de animais afetados das seguintes doenças: Carbúnculo sintomático, anaplasmose, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizootico, pioplasmose, piemia, septicemia e vacúola.

Art. 44 - As carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

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

Parágrafo segundo. Nos casos do parágrafo anterior, o material contaminado pode ser destinado à esterilização pelo calor, a juízo do SIM, tendo-se em vista a limpeza praticada.

Art. 45 - Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pêlos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

1 - Não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático.

2 - Quando o reconhecimento ocorrer depois de evisceração, impõe-se imediatamente a limpeza e desinfecção de todos os locais que possam ter sido contato com resíduos do animal, tais como: serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como a instrumentação dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado.

3 - Uma vez constatada a presença de carbúnculo, a matança é automaticamente interrompida e imediatamente se inicia a desinfecção.

4 - Recomenda-se para a desinfecção o emprego de uma solução a 5% (cinco por cento) de hidróxido de sódio (constando no mínimo noventa e quatro por cento de soda alí).

A solução deverá ser recente e empregada imediatamente, logo que quanto possível, tomadas as medidas de precaução, tendo em vista sua natureza extremamente cáustica.

5 - A aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir abundante lavagem com água corrente.

6 - O pessoal que manipulou material carbunculo, depois de acurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de biclorreto de mercúrio a 1:1000 (um por mil), por contato no mínimo por um minuto.

(continuação na página seguinte)

7-Todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive cascos, chifres, vísceras e seu conteúdo, que entrarem em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenadas.

8-A água do tanque de escaldagem de suínos, por onde tenha passado animal carbunculoso, também receberá o desinfetante, e será imediatamente lavado e desinfetado.

Art. 45- Nos casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total.

Art. 46- Serão condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 47- Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional.

Art. 48- São condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 49- Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quanto exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou resíduo do sistema linfático, acompanhadas de alterações musculares.

Parágrafo primeiro- Também são condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que em áreas muito limitadas.

Parágrafo segundo- A rejeição também será total, quando o processo coexistir com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal e, principalmente, quando se tratar de vísceras, suínos e equinos.

Parágrafo terceiro- Faz-se rejeição parcial quando a alteração é limitada a um grupo muscular e as modificações musculares são pouco acentuadas, com negatividade no exame microscópico direto, destinando-se a carcaça à esterilização pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 51- Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxoinfecção alimentar, devem ser condenadas. Considerando-se como tais as que procedem de animais que apresentem:

- 1-Inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;
- 2-Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- 3-Supuração ou pústulas de origem traumática ou sem causa evidenciada;
- 4-Meninge ou meníte aguda difusa;
- 5-Poliartrite;
- 6-Flebite umbilical;
- 7-Pericardite traumática ou purulenta;
- 8-Quelquer inflamação aguda, abcesso ou lesão supurada associada a nefrite, aguda, degeneração glicótica do fígado, hepatite aguda, bexiga, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos glândulas linfáticas e rubefação difusa do couro.

Art. 52- Os animais com citrose atrofica devem ser condenados, exigindo neste caso, rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infeccio-contagiosas.

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

Art. 53- Serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus bovis" ou quando o carne é aquosa ou descostada.

Parágrafo primeiro- Quando se tratar de infestação intensa a comprovação de um ou mais cistos em carnes praticadas em várias partes da musculatura e numa área correspondente à palma da mão.

Parágrafo segundo- Faz-se a rejeição parcial nos seguintes casos:

- 1-Quando se verificou infestação discreta ou moderada, após cuidadoso exame sobre o coração, músculos da mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como sobre músculos facilmente acessíveis. Neste caso devem ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos; as carcaças são recolhidas às câmaras frias ou desossadas e a carne tratada por salmoura, pelo prazo mínimo de 21(vinte e um) dias em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento. Esse período pode ser reduzido para 10(dez) dias, desde que a temperatura na câmara seja mantida sem oscilação e no máximo de 1°C(um grau centígrado), ou então, por 20 dias em temperatura de -18(dezoito graus negativos), sem salmoura.
- 2-Quando o número de cistos for maior que o mencionado do item anterior, mas a infestação não alcance generalização, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor.
- 3-Podem ser aproveitadas para consumo as carcaças que apresentem um único cisto já calcificado, após remoção e condenação desta parte.

Parágrafo terceiro- As vísceras, com exceção dos pulmões, coração, porção carnosa do esôfago e a gordura das carcaças destinadas ao consumo ou à refrigeração, não sofrerão qualquer restrição, desde que constatarem ausência de infestação. Os intestinos podem ser aproveitados para envoltório.

Parágrafo quarto- Quando se tratar de bovinos com menos de 60(sessenta) meses de idade, a pesquisa do "Cysticercus bovis" pode ficar limitada a um cuidadoso exame da superfície do corpo e de outras superfícies musculares normalmente visíveis.

Parágrafo quinto- Na rotina de inspeção obedecem-se às seguintes normas:

- 1-CABEÇA: Observam-se e inspecionam-se os masseteres e pterigóides internos e externos.
- 2-LÍNGUA: O órgão deve ser observado externamente, palpado e praticado corte quando surgir suspeita quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça.

3-CORÇÃO: Examina-se a superfície externa do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base à ponta, através da parede do ventrículo esquerdo e do septo interventricular, examinando-se as superfícies de cortes, bem como as superfícies mais internas dos ventrículos.

A seguir praticam-se largas incisões em toda a musculatura do coração, desde que já tenha sido verificada a presença de "Cysticercus bovis" na cabeça ou na língua.

4-INSPETÇÃO FINAL: Na inspeção final identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examina-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, inclusive setas laterais, bem como os músculos do pescoço, estendendo-se o exame aos intestinos e a outras superfícies que possam apresentar maior depreciação à carcaça.

Art. 54- Os animais que apresentem oncoses generalizadas devem ser condenados.

Parágrafo único- Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser salga, salmoura ou conserva, a juízo do serviço de inspeção, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 55- A distrocercose (C. tamenoulli), entorilexose, ascariíase, bem como outras parasitoses não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não apresentem alterações da carne; devendo, neste caso, apenas órgãos e partes atingidas serem condenados.

Art. 56- As carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

Art. 57- Podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

Parágrafo primeiro- Órgãos e partes atingidas serão sempre condenados.

Parágrafo segundo- Fígados portadores de uma ou de outra lesão de equinococose periferica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional a juízo do serviço de inspeção e após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 58- As carcaças de animais portadores de esofagostomose, desde que haja caquexia consecutiva, devem ser condenadas.

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

Art. 59- As carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

Parágrafo primeiro- Os fetos serão condenados.

Parágrafo segundo- Quando houver aproveitamento de couros de fetos, sua retirada deve ser feita na granaria.

Art. 60- As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

Parágrafo primeiro- A presença de pus nas mamas, entrando em contato com a carcaça ou partes dela, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

Parágrafo segundo- O aproveitamento de glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão. Sua retirada da carcaça deve ser feita com o cuidado de manter a identificação de sua procedência.

Parágrafo terceiro- As glândulas mamárias portadoras de mastite, bem como as de animais reagentes à brucelose serão sempre condenadas.

Art. 61- Condenam-se as línguas portadoras de glossite.

Parágrafo primeiro- Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas à salicabaria, para aproveitamento após cozimento e retirada do epitélio.

Parágrafo segundo- É proibido o enlatamento destas línguas, mesmo quando apresentarem lesões cicatrizadas.

Art. 62- São condenados os fígados com necrose nodular.

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

Art. 63- Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarelada intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura mas também no tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

Parágrafo primeiro- Quando tais carcaças não revelarem caracteres de infecção ou intoxicação e venham a perder a cor normal após a refrigeração, podem ser dadas ao consumo.

Parágrafo segundo- Quando, no caso do parágrafo anterior as carcaças conservem sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo do SIM.

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

Parágrafo quarto- O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo-esverdeada será sempre realizado com luz natural.

Parágrafo quinto- Sempre que houver necessidade, o serviço de inspeção lançará mão de provas de laboratório.

Art. 64- As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a injeção de produtos tóxicos acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 65- Devem ser condenadas as carcaças com lesões de miocardite e endocardite.

Parágrafo único- Os corações com infarctação podem ser aproveitamento condicional.

Art. 66- A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infeccio-contagiosas.

Parágrafo único- Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

Art. 67- São condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

Parágrafo único- Quando a infestação determinou alterações musculares com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo-se e condenando-se as partes atingidas.

Art. 68- Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 69- São condenados os pâncreas infestados pelo "Eustricho cestomium".

Art. 70- Devem ser condenados os rins cicatizados.

Art. 71- As carcaças de animais portadores de sarna em estado avançado, acompanhadas de coqueado ou de redelo sobre a musculatura, devem ser condenadas.

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

Art. 72- Nos casos de telangiectasia maculosa do fígado (angiomatose), obedecem-se as seguintes normas:

- 1-Condenação total, quando a lesão atinge metade ou mais do órgão;
- 2-Aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas;
- 3-A carcaça total será feita nos seguintes casos de tuberculose:

- 1-Quando no exame "ante-mortem" o animal estava febril;
- 2-Quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;
- 3-Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou, ainda, nos glândulas linfáticas que drenam a linfa dessas regiões;
- 4-Quando ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alterações de suas setas;
- 5-Quando houver lesões miliares de parênquima ou de setas;
- 6-Quando as lesões forem múltiplas, agudas e altamente progressivas, considerando-se o processo nessas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- 7-Quando existir tuberculose generalizada.

Parágrafo primeiro- A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões do aparelho respiratório, digestivo e seus glândulas linfáticas, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: bexiga, rins, útero, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas anexidades. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização.

Parágrafo segundo- A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:

- 1-Quando partes da carcaça ou órgãos apresentem lesões de tuberculose;
- 2-Quando se tratar de tuberculose localizada em tecidos imediatamente sob a musculatura, como a tuberculose da pleura e peritônio parietal; neste caso a condenação incidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;
- 3-Quando parte da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;

4-As carcaças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondam a carcaças julgadas em condições de consumo e desde que na cabeça as lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no máximo a dois glândulas, caso em que serão condenadas em condições de esterilização pelo calor, após remoção e condenação dos tecidos lesados;

5-Devem ser condenados os órgãos cujos glândulas linfáticas correspondentes apresentem lesões tuberculosas;

6-Intestino e mesentério com lesões de tuberculose são também condenados, a menos que as lesões sejam discretas, confinadas a glândulas linfáticas e a respectiva carcaça não tenha sofrido qualquer contaminação; nestes casos os intestinos podem ser aproveitados como envoltório e a gordura para fuso, depois da remoção e condenação dos glândulas atingidos.

Parágrafo terceiro- Após a esterilização pelo calor podem ser aprovadas as carcaças com alterações de origem tuberculosas, desde que sejam discretas, localizadas, calcificadas ou encapsuladas e estejam limitadas a glândulas e órgãos, não havendo evidência de uma invasão recente do bacilo tuberculoso, através do sistema circulatório e feita sempre remoção e condenação das partes atingidas. Enquadram-se no parágrafo os seguintes casos:

1-Quando houver lesões de um glândulo linfático cervical e de dois grupos ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como: glândulas cervicais, brônquicas e mediastinais ou então glândulas cervicais, hepáticas e mesentéricas;

2-Nos glândulas cervicais, um único grupo de glândulas viscerais e um órgão de uma só cavidade, tais como glândulas cervicais e brônquicas e no pulmão ou então nos glândulas cervicais e hepáticas e no fígado;

3-Em dois grupos de glândulas viscerais e um órgão de uma única cavidade orgânica, tais como glândulas brônquicas e nos pulmões ou nos glândulas hepáticas e mesentéricas e no fígado;

4-Em dois grupos de glândulas viscerais da cavidade torácica e um único grupo da cavidade abdominal ou então num só grupo de glândulas linfáticas viscerais da cavidade torácica e em dois grupos da cavidade abdominal, tais como: glândulas brônquicas, mediastinais e hepáticas, ou então nos brônquicos, hepáticos e mesentéricos;

5-Nos glândulas linfáticas cervicais, num grupo de glândulas viscerais em cada cavidade orgânica, tais como: cervicais, brônquicas e hepáticas;

6-Nos glândulas cervicais e um grupo de glândulas viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado, especialmente quando se tratar de suínos, pois as lesões tuberculosas do fígado são nesta espécie consideradas primárias e de origem alimentar.

Parágrafo quarto- Carcaças que apresentem lesões de caráter mais grave e em maior número do que as assinaladas no parágrafo anterior, não se enquadrando porém, nos casos enumerados para condenação total, a juízo do SIM poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

Parágrafo quinto- O aproveitamento condicional, por esterilização pelo calor, pode ser permitido, depois de removidas e condenadas as partes ou órgãos alterados, em todos os demais casos.

Art. 74- São condenadas as carcaças, partes de carcaça ou órgãos que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

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

Art. 75- Condenam-se os rins com uronofose.

Art. 76- Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos anteriores, além dos seguintes, consignados especificamente para esta espécie:

1- Os suínos atingidos de uronema "Demodex folliculorum", externa e escluderódia podem ser aproveitadas para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que

a musculatura se apresente normal;

2-É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestações intensas por "Cysticercus cellulosae" para o fabrico de banha rejeitando-se as demais partes do animal;

3-Deve ser condenada a carcaça sempre que o enfiteuma cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas;

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

4-As lesões de gorduras peri-renal provocadas pelo "Stephanurus dentatus", implicam na eliminação das partes atingidas, devendo-se enquadrar, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes às vísceras;

5-A verificação de numerosas vesículas na pele, implica na remoção da mesma;

6-Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem coloração amarelo-intensa ou amarelo-esverdeada;

7-Será condenada toda carcaça com infestação intensa de Sarcosporídeos, quando existirem alterações aparentes da carne em virtude de degeneração caseosa ou calcária;

8-Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína;

Parágrafo único- Quando rins e glândulas linfáticas revelarem lesões dúbidas, mas se comprovou lesão característica de peste em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também será total.

Parágrafo segundo- Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente em condenação total.

Parágrafo terceiro- Quando as lesões forem de modo geral discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e glândulas linfáticas, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas. No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.

Art. 77- Todos os suínos que morrerem assinalados, seja qual for a causa, bem como os que eventualmente entrem vivos no tanque de escaldagem, serão condenados.

Art. 78- Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se, além das normas anteriormente descritas, as seguintes:

1-Devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose;

Parágrafo único- Nos casos de lesões localizadas, enquadram-se as carcaças à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas;

2-Nos casos de tenosios, serão condenados somente os órgãos atingidos (cérebro e medula espinhal);

3-Devem ser condenadas as carcaças com infestação intensa por "Cysticercus ovis";

Parágrafo único- Evitam-se por infestação intensa a presença de cinco ou mais cistos na superfície muscular da corte ou nos tecidos circunvizinhos, inclusive o coração;

Parágrafo segundo- Quando o número de cistos for menor, após a inspeção final, a carcaça será destinada à esterilização, depois de removidas e condenadas as partes infestadas;

4-Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada;

5-Nos casos de linfadenite caseosa, obedecem-se os seguintes critérios:

a- Condenam-se as carcaças de animais magros mostrando lesões extensas de qualquer região;

b- Condena-se também as carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas;

c- Podem ser aproveitadas para consumo, mesmo as carcaças de animais magros, com lesões discretas dos glândulas e das vísceras após removidas e condenadas as partes atingidas;

d- Podem igualmente ser aproveitadas para consumo as carcaças de animais gordos revelando lesões pronunciadas nas vísceras desde que não existam lesões discretas em outras partes, como também aquelas lesões discretas em outras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas confinadas aos glândulas associados a lesões discretas de outra localização;

e- Carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de outras partes, como também as que mostrem lesões pronunciadas dos glândulos e do lado de outros lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após a remoção e condenação das partes afetadas;

f- Carcaças de animais gordos com lesões pronunciadas das vísceras e glândulas são também esterilizadas pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas;

Art. 79- Todas as aves que no exame "ante-mortem" apresentarem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, difteria, cólera, varíola, tifo aviar, difteria branca, paratifo, leucose, peste, septicemia em geral, psittacose e infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenadas;

Art. 80- As enfermidades tais como coqueluche, enter-hepatite, espiroquetose, coriza infecciosa, capiteioma, neurinofomatose, laringo-traqueite, aspergilose, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando as aves estejam em estado de magreza pronunciada.

Art. 81- As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes afetadas.

Art. 82- As aves caquéticas devem ser rejeitadas, sejam quais forem as causas a que esteja ligada o processo de desnutrição.

Art. 83- Os abcessos e lesões supuradas, quando não influem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte afetada.

Art. 84- A presença de neoplasia acarretará rejeição total, exceto no caso de angioma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.

Art. 85- As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.

Art. 86- Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações purulentas, exalando odor sulfúreo-amoníaco, revelando erigitação gaseosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 87- Quando as aves forem submetidas à ação de fogo industrial, o SIM, controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras a fim de prevenir a dessecção excessiva e o desenvolvimento de rancificação.

Art. 88- Fica o critério do SIM. resolver sobre os casos não previstos para a inspeção "post-mortem".

Art. 89- Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desmanados em equipamentos apropriados e em locais destinados a este fim e o sangue deverá, por sua vez, no mínimo, sofrer cozimento, independentemente de sua utilização.

Parágrafo único- Admitir-se-á o tratamento destes materiais por coação em água fervendo pelo mínimo de duas horas, quando essas matérias primas forem destinadas à alimentação animal.

Parágrafo segundo- A critério do SIM permitir-se-á a retirada de matérias condenadas para a industrialização fora do estabelecimento (granaria industrial), desde que devidamente desmanhadas com substâncias apropriadas para a finalidade.

Parágrafo terceiro- Caberá ao SIM adotar critérios para o funcionamento das granarias industriais.

Art. 90- Denomina-se "matança de emergência" o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo único- Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipertermia, decaído forçado, sintomas nervosos e outros estados à juízo do SIM.

Parágrafo segundo- É proibida a "matança de emergência" sem a presença do funcionário do SIM.

Art. 91- Serão considerados impróprios para o consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrarem nos casos de condenação previstos nessas normas, ou por outras razões justificadas pelo SIM.

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

Art. 92- Os animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a juízo do SIM.

Parágrafo único- Nestes casos, o serviço de inspeção se lavará na nuqueta em sangue da musculatura e na coloração vermelho-escuro de todos os órgãos, considerando os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo; verificará se a face interna do couro ou pele está normalmente úmida, louvando-se ainda na verificação da congestão hipostática; verificará se a ferida de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue, levai em conta a coloração das paredes abdominais e odor que se exala no momento da evisceração; além de outros sinais e informes que venha a obter para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

(continuação na página seguinte)

GERAL

Art. 93- Além das enfermidades já mencionadas, comuns a bovinos e equídeos e que determina a condenação total de carcaças e de vísceras, são condenadas também doenças que acarretam rejeição total em equídeos: encefalomielite infecciosa, meningite cerebro-espinhal, febre tifoide, antrax, mal das casdeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, septicemia infecciosa, garratilha e quaisquer outras doenças ou alterações com lesões inflamatórias ou tumores malignos.

Capítulo VI- Dos Estabelecimentos Destinados à Industrialização das Conservas de Carne e Padrão de Qualidade dos Produtos

Art. 94- Os estabelecimentos destinados à industrialização das conservas de carne, para poderem funcionar, deverão observar, além das normas contidas nos capítulos I, II, III e IV, as condições que lhe são próprias:

1- Somente será autorizada sua funcionamento se estiver completamente instalada e equipada para a finalidade a que se destina;
2- As instalações e equipamentos compreendem as dependências, maquinário e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento;
3- Deve possuir fonte de material que prepare boa higienização em todas as dependências onde se realizam os trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis;

4- Deve possuir mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montados em estruturas de ferro tubular, tolerando-se estruturas de alvenaria revestidas ou impermeabilizadas, com tempo de mínimo no grau.

5- Deve possuir pisos e suas pavimentadas bem como áreas destinadas à secagem de produtos;

6- Deve possuir instalações de frio com câmaras e anticâmaras que as fizerem necessárias em número e com área suficiente segundo a capacidade de abastecimento, podendo, a juízo do serviço de inspeção, tolerar-se o uso de geladeira industrial ou freezer;

7- Deverá dispor de dependências ou áreas apropriadas para administração, oficinas, depósitos, embalagem, rotulagem, expedição e outros necessários;

Art. 95- Os produtos industrializados de origem animal deverão enquadrar-se nas normas e padrões estabelecidos neste Decreto.

Art. 96- "Banha" é entendida como o produto obtido pela fusão exclusiva de tecidos adiposos frescos de suínos, inclusive quando procedente de animais destinados ao aproveitamento condicional pelo SIM, em autoclaves sob pressão, em fachos abertos preferentemente de parede dupla, em digestores a seco ou por outro processo aprovado pelo SIM e deve satisfazer as seguintes especificações:

I- ter cor branca ou branco-creme;
II- ser úmido ou com odor a terebinto;
III- possuir textura homogênea ou ligeiramente granulada;
IV- apresentar umidade e resíduos: 1% (um por cento) no máximo;
V- ausência de ranço (Kraus).

Parágrafo primeiro- A banha que não se enquadrar nestas especificações será considerada imprópria para o consumo e tratada como produto gorduroso não comestível.

Parágrafo segundo- A matéria-prima destinada ao preparo de banha, quando não trabalhada no mesmo dia do abate dos animais, deve ser mantida em refrigeração até a sua fusão.

Art. 97- "Toucinho fresco" é o produto adiposo de suínos ainda com pele e será designado "túnculo frigorífico" quando submetido à frigorificação e quando tratado com cloreto de sódio (sal) apresentado incluído mais ou menos profundas na sua camada gordurosa, está assegurado "túnculo fresco".

Parágrafo primeiro- Estes produtos devem satisfazer as seguintes especificações:
I- ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
II- isenção de manchas amarelas ou de coágulos sanguíneos;
III- apresentação comercial em embalagem que os proteja do contato com substâncias estranhas e de contaminações diversas.

Parágrafo segundo- É proibido o emprego de antitoxinas diretamente no produto ou no sal usado no seu preparo.

Art. 98- "Embutido" é todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis, quando não, comendado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório rpa, bexiga ou outra membrana animal ou artificial.

Parágrafo único- É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos, desde que aprovadas pelo SIM.

Art. 99- As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem imediatamente antes de seu uso.

Art. 100- Os embutidos não devem conter mais de 3% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar melhor liga à massa, sendo que as saliências só poderão conter mido ou fécula na proporção máxima de 2% (dois por cento).

Art. 101- Conforme o tipo de embutido e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 102- "Morcele" é o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho sódo ou não, comendado e convenientemente cozido.

Parágrafo primeiro- O SIM só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a sangue prima seja colida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Parágrafo segundo- Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtido em condições adequadas, sendo proibido desfilmar o sangue a não quando este for destinado à alimentação humana.

Art. 103- Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (cento e setenta e dois graus centígrados).

Art. 104- É permitido dar um bafo de perfumação purificada e isenta de odores na membrana que envolve os embutidos.

Art. 105- Os embutidos são considerados fluidados:

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

II- quando forem empregados conservantes e corantes não permitidos pela legislação;

III- quando houver adição de gelo ou de água com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto em proporção superior ao permitido neste Regulamento;

IV- quando forem adicionados tendões infetores.

Art. 106- Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo:

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

II- quando, a palpação, se verificarem partes ou áreas flácidas ou de consistência anormal;

III- quando houverem indícios de fermentação putrida;

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

V- quando a gordura estiver rançosa;

VI- quando o envoltório estiver perfurado por parasitas que ataquem também a massa;

VII- no caso de odor e sabor estranhos, anormais;

VIII- quando for constatada a presença de germes patogênicos.

Art. 107- "Salgados" são os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, ados pelo sal (cloreto de sódio) ou mistura de sal, açúcar, nitritos e condimentos, mo agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Parágrafo único- Os órgãos comestíveis, conservados pela salga, serão genericamente denominados "miúdos salgados", seguindo-se a denominação da espécie animal de procedência.

Art. 108- "Defumados" são os produtos que após o processo de cura são submetidos à fumação para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratado parcial.

Parágrafo primeiro- É permitida a defumação a quente ou frio.

Parágrafo segundo- A defumação deve ser feita em estufas construídas com esta finalidade ou em local próprio e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 109- "Bacon" e por "Barriga defumada" entende-se o corte da parede torácico-dorsal do porco que vai do esterno ao púbis, com ou sem costelas, com setes músculos, tendões e cartilagens.

Art. 110- Cortes de variedades rebois, salgados, curados ou defumados, são considerados especialidades industriais, devendo ser perfeitamente identificados para efeitos de designação.

Art. 111- "Chaque", sem qualquer outra especificação, é a carne bovina salgada e dessecada, não devendo conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na seção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se 5% (cinco por cento) de variação.

Parágrafo único- O cheiro será considerado alterado quando:

I- tiver odor e sabor desagradáveis ou anormais;
II- a gordura estiver rançosa;
III- anuleto, úmido e pegajoso;
IV- com áreas de coloração anormal;
V- for sebooso;

VI- apresentar larvas ou parasitas;

Art. 112- "Condimentos" são substâncias aromáticas rígidas, com ou sem valor nutritivo, empregadas com a finalidade de temperar produtos de origem animal.

Parágrafo único- Podem ser utilizados os seguintes condimentos:

I- alho (*Allium sativum*);

II- aneto (*Anethum graveolens*);

III- aniz (*Pimpinella anisum*);

IV- baunilha (*Vanilla planifolia andreae*);

V- canela (*Cinnamomum ceylanicum breyeri*);

VI- cardamomo (*Elettaria cardamomum*);

VII- cebola (*Allium cepa*);

VIII- coentro (*Cuminum cyminum*);

IX- coentro (*Coriandrum sativum*);

X- cravo (*Carthamus aromaticus*);

XI- gengibre (*Zingiber officinale roseos*);

XII- hortelã (*Laurus nobilis*);

XIII- macis (*Myristica cinnamomea*);

XIV- maizena (*Manihot manihot*);

XV- manjerona (*Origanum majorana*);

XVI- menta (*Mentha piperita*);

XVII- mostarda (*Brassica nigra*, Koen. *Brassica juncea*, Hooker e *Sinapis alba*);

XVIII- noz moscada (*Myristica fragrans*);

XIX- pimenta (*Piper nigrum*);

XX- pimenta (*Piper nigrum*);

XXI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXIV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXVI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXVII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXVIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXIX- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXX- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXXI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXXII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXXIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXXIV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXXV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXXVI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXXVII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXXVIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XXXIX- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XL- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XLI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XLII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XLIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XLIV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XLV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XLVI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XLVII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XLVIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

XLIX- pimenta (*Pimenta officinalis*);

L- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LIV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LVI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LVII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LVIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LIX- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LIV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LVI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LVII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LVIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LIX- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LIV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LVI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LVII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LVIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LIX- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LIV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LVI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LVII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LVIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LIX- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LIV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LV- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LVI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LVII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LVIII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LIX- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LI- pimenta (*Pimenta officinalis*);

LII- pimenta (*Pimenta officinalis*);

pelo SIM.
Parágrafo primeiro- A juízo do SIM, poderá ser permitido o uso de recipiente de vidro ou de outro material no envase das conservas de pescado, desde que apresentem condições para esterilização.

Art. 130- As conservas de pescado são consideradas fluidadas:

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

II- quando continham substâncias estranhas à sua composição;

III- quando apresentem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste Regulamento.

Art. 131- "Pescado curado" é o produto elaborado com pescado inteiro, tratado por processos especiais, compreendendo além de outros, os seguintes tipos principais: pescado salgado, pescado prensado, pescado defumado, pescado dessecado.

Parágrafo único- As normas e processo tecnológico para o preparo, ficam à critério do SIM.

Art. 132- Entende-se por "embutido de pescado", todo o produto elaborado com pescado inteiro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório rpa, bexiga ou envoltório artificial, aprovado pelo SIM.

Parágrafo único- No preparo de embutidos de pescado serão seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas em Regulamento para os demais embutidos cárneos.

Capítulo VIII- Dos Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 133- Os estabelecimentos destinados à industrialização de pescados e derivados, para poderem funcionar, deverão observar, além das normas contidas nos capítulos I, II, III e IV, as condições que lhe são próprias:

1- Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

a) estabelecimentos de pescados-estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, higienização, distribuição e comércio de pescados, podendo ter áreas dependências para industrialização;

b) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

c) estabelecimento de pescados-estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, higienização, distribuição e comércio de pescados, podendo ter áreas dependências para industrialização;

d) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

e) estabelecimento de pescados-estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, higienização, distribuição e comércio de pescados, podendo ter áreas dependências para industrialização;

f) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

g) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

h) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

i) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

j) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

k) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

l) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

m) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

n) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

o) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

p) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

q) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

r) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

s) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

t) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

u) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

v) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

w) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

x) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

y) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

z) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

aa) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

ab) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

ac) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

ad) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

ae) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

af) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

ag) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

ah) estabelecimento Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

ai) estabelecimento Neste caso, a

20 minutos, em temperatura inferior a 20 graus centígrados ou solução de iodo até 15ppm por 15 a 20 minutos em temperatura inferior a 20 graus centígrados.

XV- Os pasteurizadores deverão ser submetidos à limpeza CIP em cada jornada máxima de 08 horas de trabalho e a cada 60 (sessenta) dias devem ser abertos para limpeza manual das placas.

XVI- As tubulações devem ser abertas semanalmente ou a qualquer indicio de presença de contaminação por coliformes.

XVII- As soluções ácidas devem ser passadas somente uma vez por semana para evitar as perdas de leite.

XVIII- Para as máquinas de empacotar, deve-se desmontar as partes removíveis e proceder à limpeza, antes de passar o leite, ejetar vapor com saída para os bicos.

Art. 136- Para a produção de leite, os estabelecimentos deverão obedecer às seguintes condições específicas:

I- As fazendas leiteiras destinam-se à produção de leite tipo C e não é exigido pelo menos abrigo à sua altura coberto, de piso impermeável e dotado de ponto de água e mantido limpo. Exige-se também, a coagem do leite em condor metálico inoxidável ou plástico, proibindo-se o uso de simples pano. A limpeza dos utensílios usados para contenção do leite deverá ser feita logo após a ordenha.

II- Os estabelecimentos são destinados à produção de leite tipo B e nele é exigido que se mantenha o reboulo limpo em boas condições sanitárias.

III- O local de ordenha deve ser proporcional ao número de cabras, recomendando-se 1,20 metros quadrados por matriz.

IV- O piso deve ser de 3 (três) metros, piso impermeável revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material acústico, com declive não inferior a 2% (dois por cento), providos de canais de largura, profundidade e inclinação suficientes;

V- O piso suspenso na plataforma de ordenha, podendo ser ripado ou não;

VI- O piso deve possuir muros ou paredes, estes deverão ser impermeabilizados com material acrílico, de altura mínima de 1,30m (um metro e vinte centímetros);

VII- O piso deve possuir abastecimento de água potável, rede de esgotos e instalações adequadas para o recebimento e tratamento de resíduos orgânicos;

VIII- A dependência para ordenha deverá ser afastada de fonte produtora de mau cheiro e/ou construção que venha causar prejuízos à obtenção higiênica do leite. No caso de capril, poderá ser construída contínua a ele, desde que separem fisicamente por paredes inteiras;

IX- O local de ordenha não pode ser utilizado como local de depósito de utensílios, equipamentos, alimentos ou outros produtos estranhos à própria ordenha;

X- O equipamento para refrigeração do leite, a uma temperatura de no máximo 10°C (dez graus centígrados), quando não existir unidade de beneficiamento próxima;

XI- Para manter o leite de cabra a temperatura para resfriamento após a ordenha, será de 5°C (cinco graus centígrados);

XII- Poderá ser dispensada sala de ordenha para produção de leite tipo B e o estabelecimento deverá obedecer às seguintes condições:

I- Os três primeiros jatos de cada teta devem ser deszagrados e colhidos em recipiente adequado de fundo escuro para detectar o aparecimento de mastite. As vacas e cabras com mamão serão ordenhadas por último e seu leite não pode ser utilizado;

II- Os animais tratados com antibióticos e quimioterápicos somente poderão ter seu leite aproveitado para consumo humano, após o oitavo dia após o término do tratamento.

III- As grunhas leiteiras, além das normas para estabelecimento deverão satisfazer às seguintes condições:

a) O piso de sala de ordenha exclusivamente a essa finalidade, provida de aparelhagem indispensável em número proporcional ao das vacas, tais como: ar, iluminação e ventilação suficientes, pé direito em torno de 3m (três metros), forro convenientemente pintado, piso impermeabilizado e com declive que facilite rápida limpeza, paredes revestidas com material que permita boa limpeza, abastecimento de água potável em abundância e ampla rede de esgotos com declive que permita o rápido escoamento;

b) O piso de sala de beneficiamento de acordo com as exigências;

Art. 137- No transporte do leite e seu beneficiamento ou industrialização, deverão ser observadas as seguintes exigências:

I- Instalação de abrigos munitos protegendo os latões do sol, poeira, etc., devendo os latões serem transportados em veículos providos de lona ou toldo;

II- Proibido-se a medição ou transvase de leite em estradas ou ambiente que o exponha à contaminação, sendo a higienização dos latões obrigatória dos estabelecimentos receptor;

III- Para transporte em carro-tanque do leite resfriado dos postos de entrepostos, deverão ser estes isotérmicos, de modo a manterem a temperatura na chegada de até, no máximo, 10 (dez) graus centígrados;

IV- Com o leite não poderá ser transportado qualquer produto ou mercadoria que possa prejudicá-lo.

Art. 138- Os postos de refrigeração devem ser dotados da aparelhagem necessária.

Parágrafo único- Quando se tratar de leite destinado ao consumo "in natura", as operações permitidas nos postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite cru.

Art. 139- Os postos de desmante devem contar com dependência de recebimento.

Parágrafo único- Sempre que o posto realize transvase de leite será dotado da instalação para produção de vapor ou de água fervente.

Art. 140- Os postos de coagulação devem ter dependência de recebimento e manipulação do leite e equipamentos para análise rápida.

Art. 141- Os postos e usinas deverão atender às seguintes exigências:

I- Para instalações, equipamentos e utensílios em condições eficientes de uso, sem amassados, cantos vivos, de modo a facilitar a perfeita rotulagem;

II- O pasteurizador e empacotar com fecho inviolável todo leite que vai ser exposto ao consumidor;

Parágrafo único- A juízo da autoridade competente e para atender programas sociais, o leite poderá ser vendido a granel, devendo, no entanto, ser sempre pasteurizado;

III- O controle de maneira eficaz, as temperaturas dos pasteurizadores e resfriadores;

IV- O diafragma deve ser analisado de todo o produto recebido e expedido;

V- Quando se de leite de consumo, proibido-se que seja estocado por tempo que impeça seu beneficiamento em até 24 (vinte e quatro) horas após a ordenha;

Parágrafo único- Ultrapassando este prazo, o leite deve ser destinado à industrialização.

VI- Obedecer ao seguinte fluxograma: recepção, seleção, medição, filtração, pasteurização, refrigeração, estocagem e expedição.

Art. 142- O entreposto usina deverá obedecer às seguintes condições:

I- A estocagem deve ser feita com temperatura de até 5°C (cinco graus centígrados);

II- A padronização seguirá a percentagem de gordura regulamentar;

III- Na pasteurização deve-se empregar tempo e temperatura que determinem a fosfatase negativa e a peroxidase positiva, imediatamente resfriado a menos de 5°C (cinco graus centígrados);

IV- O envase deverá ser automático, com fecho inviolável;

V- A armazenagem deverá ser feita em câmara frigorífica com temperaturas que variem no máximo até 5 (cinco) graus centígrados ao produto acabado;

VI- A distribuição do produto deverá ser feita em carros isotérmicos, que serão inspecionados permanentemente com vistas à sua higiene e estado de conservação;

VII- O fluxograma a ser obedecido é o seguinte: recepção, seleção, medição (pesagem), refrigeração ou não, tanque isotérmico, estocagem, pasteurização, padronização, refrigeração, estocagem, câmara frigorífica e expedição.

Art. 143- Os processos de pasteurização do leite de cabra podem ser:

I- Pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar com temperaturas de 72 (setenta e dois) a 75 (setenta e cinco) graus centígrados, por 15 (quinze) segundos, em aparelhagem própria.

II- Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite de cabra de 63 (sessenta e três) a 65 (sessenta e cinco) graus centígrados por 15 (quinze) a 20 (vinte) minutos, devendo ser utilizado aparelho de dupla parede, provido de agitadores para a movimentação do leite nos sentidos horizontal e vertical de maneira a proporcionar seu aquecimento homogêneo. O aparelho deve ser provido de tampa, termômetro, termistor e metador de tempo para o controle do processo de pasteurização, bem como de registro para esgotamento.

Art. 144- As embalagens deverão conter a denominação "leite integral de cabra" e outras especificações que caracterizam seu beneficiamento e beneficiador: nome, endereço, número de registro, cambio do SIM, nome comercial do produto, data de fabricação, volume, validade e demais exigências previstas no Código do Consumidor.

Art. 145- É obrigatória a análise do leite de cabra, seja qual for o fim a que se destina, abrangendo os caracteres organolépticos e as provas de precisão e/ou rotina.

Art. 146- Considera-se normal o leite que apresente:

I- características organolépticas normais;

II- teor de gordura mínima de 4% (quatro por cento);

III- acidez em graus Dornic entre 15 a 19°D;

IV- extrato seco total mínimo de 12,2%;

V- densidade a 15°C (quinze) graus centígrados, cifra mínima de 1,030 e cifra média de 1,033;

VI- análise microscópica entre 0,550 e 0,595;

Art. 147- Será considerado impróprio para consumo o leite, creme ou outros produtos lácteos que apresentem:

I- características físicas ou organolépticas anormais, sujidades, fermentação ou ranço;

II- fraude por adição de água ou adição de conservadores, inibidores e/ou outras substâncias estranhas;

Parágrafo primeiro- As matérias primas e/ou produtos condensados poderão ser, quando assim julgados, aproveitados para alimentação animal ou para fins não convetivos (caserna, sabão).

Parágrafo segundo- Poderá ter aproveitamento condicional o leite com até 25°D (vinte e cinco graus Dornic) de acidez (para desmante).

Parágrafo terceiro- O leite com até 21°D (vinte e um graus Dornic) de acidez, poderá ter aproveitamento condicional em forma de leite em pó industrial, requeijão, queijos de massa cozida filada (tipo massaria ou provolone).

Art. 148- Será considerado impróprio para consumo, quando se tratar de leite de cabra, aquele que:

I- tenha acidez inferior a 15 e superior a 19°D (graus Dornic);

II- contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

III- não satisfaça o padrão bacteriológico para produção, de contagem global de 500.000 col/ ml para o leite cru e de contagem global de 40.000 col/ml e 2 coliformes/vml, para o leite pasteurizado;

IV- apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

V- apresente elementos estranhos à sua composição normal;

VI- revele quaisquer alterações que o tornem impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;

VII- apresente mistura com qualquer outro tipo de leite;

VIII- seja leite de retenção.

Parágrafo único- Para determinação de padrão bacteriológico das enzimas do leite adotam-se as provas de colúria, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e testes de presença de coliformes.

Art. 149- Na análise do leite, de vaca e de cabra, serão considerados:

I- os caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto), temperatura e lactofiltração;

II- densidade pelo term-olactodensímetro, a quinze graus centígrados;

III- acidez pelo acidímetro de Dornic;

IV- gordura pelo método de Gerber;

V- extrato seco total e desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados;

VI- a eficiência da pasteurização será analisada pelas provas de fosfatase e de peroxidase.

Art. 150- Consideram-se provas de precisão tanto para o leite de vaca como para o de cabra, a determinação do índice crioscópico e/ou índice de refração.

Art. 151- Somente poderá ser beneficiado o leite considerado normal, sendo proibido o beneficiamento do leite que:

I- proveja de propriedade interdita;

II- esteja adulterado, fraudado ou revele a presença de colostro ou leite de retenção;

III- apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impureza e acidez à exigida para os produtos respectivos;

IV- revele, na prova de reductase, contaminação excessiva com descolorimento em tempo inferior a 5 (cinco) horas para o leite de vaca tipo A, 3,30 (três e trinta) horas para o leite tipo B, 2,30 (duas e trinta) horas para o tipo C e inferior a 3,30 (três e trinta) horas para o leite de cabra;

Parágrafo único- Entende-se por beneficiamento o tratamento do leite desde a ordenha até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 152- Na industrialização do leite e obtenção de produtos lácteos deverão ser observadas as seguintes normas:

I- Para a manteiga:

a)- a tecnologia para a sua produção observará a continuidade entre as diversas fases;

b)- todo creme utilizado na elaboração de manteiga de qualquer tipo, adicionado de fermento ou não, deverá ser obrigatoriamente pasteurizado (fosfatase negativa);

c)- deverá ser empregada água potável;

d)- o processo de empacotamento por manual, é obrigatório o uso de luvas longas de borracha, impedindo o contato direto com o produto;

e)- a manteiga extra terá empacotamento exclusivamente automático;

f)- se utilizado sal (NaCl), deverá ser ele de primeira qualidade, esterilizado, adicionado em condições apropriadas e higiênicas e livre de contaminações;

g)- o fluxograma a ser seguido é: recepção do creme, seleção, tanque de recebimento (agitação), pasteurização, maturação (ou não), malaxagem (amassamento), lavagem, empacotamento, câmara fria e expedição.

II- Para o creme de leite:

a)- ser cozido de leite com acidez até 18°D;

b)- ser pasteurizado (fosfatase negativa);

c)- ser exposto ao consumo em embalagem inviolável;

III- Para o creme industrial:

a)- ser proveniente de desmante de leite ácido, para industrialização (manteiga comum);

IV- Para o leite esterilizado:

a)- o estabelecimento deverá dispor de dependências próprias e equipamentos apropriados para essa finalidade;

V- Para leite aromatizado, gelificado ou pudim:

a)- dependências próprias;

b)- local para guardar ingredientes e equipamentos específicos para as misturas;

c)- o leite de leite cru;

d)- se destinado à alimentação animal, deve ser estocado em tanque específico, fora do corpo industrial, devendo seu transporte ser feito em tubulações, de forma higiênica;

e)- se destinado à fabricação de leite em pó, quando destinado a consumo humano de receita, deve atender às especificações para produção de leite em pó ou queijo, devendo ser bombeado em tubulações de aço inoxidável.

VII- Para castanha industrial e produto não convetível:

a)- as dependências devem ser afastadas do prédio industrial;

b)- devem ser aplicados cuidados higiênicos-sanitários;

VIII- Para o leite fermentado (iogurte):

a)- podem ser adicionados ingredientes ao produto em até no máximo 30%;

b)- deve haver local próprio para a guarda dos ingredientes;

c)- a indústria deve ter equipamentos próprios e adequados, em aço inoxidável, para mistura e elaboração de iogurte;

d)- o envase deve ser por processo automático;

e)- deve existir flora específica viável e abundante no produto final.

IX- Para os queijos:

a)- as operações devem ser feitas em seções próprias atendendo às exigências de tecnologia para cada tipo;

b)- os queijos com período de maturação inferior a 90 (noventa) dias somente poderão ser elaborados a partir do leite pasteurizado;

c)- os ingredientes como sal, cloreto de cálcio, coagulantes ou coagulantes, deverão ser mantidos em local adequado;

d)- não podem ser utilizados latões ou outros utensílios não próprios à finalidade, como dessoradores;

e)- vedado o uso de pano no lugar de dessoradores apropriados;

f)- os tanques de salga devem ser feitos com material apropriado, proibido-se o de fabricamento, amianto e/ou similares;

g)- a salga seca deve ser feita em mesas apropriadas e o sal empregado deve ser de primeira qualidade, esterilizado e armazenado em local e condições higiênicas apropriadas, livre de contaminação;

h)- a salmoura deve ser regenerada periodicamente pelo aquecimento, filtração e correção da concentração salina entre 18 e 21°D (Dornic), conforme o tipo de queijo;

i)- as câmaras de cura devem ter temperatura e umidade controlada, não se permitindo tipos de queijos que necessitem temperatura e umidade diferente numa mesma câmara;

j)- os queijos com maturação completa podem permanecer em câmaras de produtos acabados com temperatura de 15°C (quinze graus centígrados);

k)- os queijos Bescas, devidamente embalados, devem ser mantidos em câmaras com temperatura máxima de 9°C (cinco graus centígrados);

l)- a fabricação de queijos defumados exige fumeiro adequado, localizado próximo ao prédio industrial.

X- Para queijo ralado e fatiado:

a)- dispor de dependências próprias mínimas necessárias: recepção, seleção, limpeza (tollito do queijo), ralagem e/ou fatiagem, secagem, envase, depósito, expedição;

b)- a seção de limpeza (tollito) deverá ser separada e dispor de equipamentos para raspagem a cascã e manchas devem ser eliminadas, evitando a flora indesejável ao produto final;

c)- a seção de ralagem deverá dispor de varilhões apropriados (plástico ou aço inoxidável);

d)- a operação de envase deverá ser automática e ocorrer logo após a ralagem e/ou secagem;

e)- não é permitida a ralagem de queijos impróprios ao consumo humano;

f)- para a melhor conservação do produto pode ser permitida a injeção de gases neutros aprovados.

XI- Para queijo fundido, doce de leite e requeijão:

a)- dependências próprias, podendo ser comuns para os três tipos de produtos lácteos;

b)- para queijo fundido a seção de seleção e tollito devem ser separadas em fluxograma operacional;

c)- admite-se o uso de aparelhos simples, tachos de aço inoxidável de parede dupla com sistema de exaustão de vapores para a elaboração destes produtos;

d)- como matéria prima ideal para os queijos fundidos, devem ser utilizados queijos maturados próprios ao consumo humano direto;

e)- os sais fundentes e condimentos deverão estar aprovados pelos órgãos competentes;

XII- Para a ricota (fresca ou defumada):

a)- ter dependências próprias;

b)- o leite destinado à sua fabricação deve ser conduzido através de tubulações, desde os tanques até a prensagem dos queijos;

c)- se o leite provier de outros estabelecimentos, deve obedecer às mesmas condições de temperatura e transporte de leite para beneficiamento.

Art. 153- Os produtos derivados de leite de cabra deverão observar as seguintes normas, além das cabíveis ao leite de vaca:

I- o produto deve relatar detalhadamente o processo de fabricação e embalagem de todos os derivados produzidos artesanalmente, para avaliação e aprovação do produto a ser comercializado;

II- o produto deve conter nome, número de registro do produtor, data de fabricação, data de validade e demais exigências previstas na legislação de defesa do consumidor;

III- a embalagem deve ser aprovada pelo serviço de inspeção;

IV- a produção dos derivados deve seguir orientação tecnológica prevista na elaboração, de acordo com sua origem.

Capítulo X- Dos Estabelecimentos Destinados a Ovos

Art. 154- Os estabelecimentos destinados a embutidos de ovos devem dispor de local de recepção dos ovos, limpeza, classificação e embalagem, para armazenagem e expedição, para depósito de embalagens e para vestiários e sanitários, devendo obedecer além das normas que lhe foram aplicadas dos capítulos I, II, III e IV, as seguintes que lhe são próprias:

I- os ovos deverão ser provenientes de granjas sob controle veterinário;

II- a recepção dos ovos será instalada em sala ou área coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares, podendo ser parcial ou totalmente fechada;

III- as instalações para embalagens devem estar juntas ou acopladas às classificadoras;

IV- os ovos "in natura" serão classificados de acordo com a coloração da casca, qualidade e peso;

V- os ovos destinados ao comércio são classificados em extra, especial, primeira qualidade, segunda qualidade, terceira qualidade e de fábrica;

VI- São características dos ovos extras:

a)- ter peso superior a 61 gramas;

b)- apresentar câmara de ar fixa, no máximo 0,6mm de altura;

c)- serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

d)- apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

e)- apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com chalazas íntactas;

VII- Os ovos especiais possuem as seguintes características:

a)- ter entre 55 a 60 gramas de peso;

b)- apresentar câmara de ar fixa, com no máximo 0,6mm de altura;

c)- serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

d)- apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

e)- apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com chalazas íntactas;

VIII- São características dos ovos de primeira qualidade:

a)- ter entre 49 e 54 gramas de peso;

b)- apresentar câmara de ar fixa, com no máximo 0,6mm de altura;

c)- serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

d)- apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

e)- apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com chalazas íntactas;

IX- São características dos ovos de segunda qualidade:

a)- ter entre 35 e 42 gramas de peso;

b)- apresentar câmara de ar fixa, com no máximo 1,0mm de altura;

c)- serem uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

d)- apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

e)- apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com chalazas íntactas;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATO BRANCO
ESTADO DO PARANÁ
DECRETO 3.449

Símelar: Aprova o Regulamento do SIM - Serviço de Inspeção Municipal.
O Prefeito Municipal de Pato Branco, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo Art. 47, Inciso XXIII da Lei Orgânica Municipal. **DECRETA:**
— Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento do SIM - Serviço de Inspeção Municipal da Fundação de Saúde de Pato Branco, conforme consta da cópia anexa, que fica incorporado a este Decreto.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
Gabinete do Prefeito Municipal, em 12 de junho de 1998.

Alceni Guerra

Prefeito Municipal

FUNDAÇÃO DE SAÚDE DE PATO BRANCO
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
REGULAMENTAÇÃO DO SIM- SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Capítulo I - Disposições Gerais

Art. 1º - Toda pessoa ou estabelecimento que anse no abate de animais destinado ao consumo humano, ou produção ou industrialização de produtos de origem animal, bem como estabelecimentos atacadistas de produtos de origem animal ficam sujeitos às determinações deste regulamento e/ou de normas e instruções dele advindas.

Art. 2º - A inspeção do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, será exercida em todo o território do Município de Pato Branco e atenta sobre as condições higiênico-sanitárias dos matadouros, laúcheiros, estabelecimentos que industrializem, embalem ou reembalem produtos de origem animal destinados ao consumo intramunicipal.

— A inspeção sanitária será instalada junto a cada estabelecimento, terá caráter permanente e nôminal estabelecimento poderá iniciar as atividades de abate, mesmo que sejam eventuais ou previstas em um cronograma, sem a presença do inspetor responsável do SIM.

— Não será permitida a comercialização no Município de Pato Branco de qualquer produto de origem animal que não esteja que tenha sido inspecionado e liberado para comercialização, por órgão federal(SIF), estadual(SIP) ou municipal(SIM), sendo portanto considerado clandestino e sujeito à apreensão nos termos da legislação em vigor.

— Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos por este Regulamento, pela legislação sanitária e pelo Código de Defesa do Consumidor.

— Além das normas estabelecidas neste Regulamento ou na legislação vigente, o SIM expedirá, quando necessário, normas relativas à identidade dos produtos de origem animal liberados à comercialização intramunicipal.

Art. 3º - No interesse da Saúde Pública, as atribuições do SIM compreenderão:
I - a classificação dos estabelecimentos que industrializem/beneficiem carnes e/ou outros produtos de origem animal;

II - as condições e exigências para o registro dos estabelecimentos;

III - a higiene dos estabelecimentos;

IV - a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

V - a inspeção de todos os produtos, subprodutos, e matérias-primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização;

VI - a padronização dos produtos industrializados de origem animal consonante a legislação existente a respeito;

VII - o registro de resíduos, obedecendo as exigências que disciplinam a matéria;

VIII - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dados a serem impressos nas embalagens dos produtos de origem animal atestando a inspeção realizada;

IX - outros recursos que se tornem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 4º - Na defesa da Saúde Pública não será permitido o funcionamento de qualquer estabelecimento que se dedique à produção, industrialização, transporte e comércio de Alvará Sanitário e do competente registro no SIM ou organismo equivalente da esfera Estadual ou Federal.

Art. 5º - Os estabelecimentos registrados no SIM estão sujeitos às obrigações contidas no art. 102 do Decreto Federal n.º 30.691, onde ficam, por seus proprietários, obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento, nas regulamentações Federal e Estadual;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exame de laboratório;

III - fornecer até o quinto dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento das taxas de inspeção sanitária, devidamente quitadas;

IV - dar aviso antecedente de no mínimo 24(vinte e quatro) horas, sobre a realização de quaisquer trabalhos realizados nos estabelecimentos sob inspeção permanente do SIM, mencionando sua natureza e hora provável de início e término;

V - avisar com antecedência da chegada de gado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo SIM;

VI - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para refeições não permitam que os servidores se façam em suas residências, a juízo do Responsável pelo SIM, ou suspender as atividades nos horários destinados às refeições;

VII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos normais e peças patológicas que devem ser remetidos às dependências do SIM;

VIII - fornecer amônios, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção municipal, para seu uso exclusivo;

IX - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

X - manter locais apropriados, a juízo do SIM, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção do SIM ou de restos de centros e consumo, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de carcaças ou parte de carcaças, matérias-primas e produtos suspensos;

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

XII - manter em dia o registro do recolhimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e quantidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

XIII - recolher as taxas de inspeção sanitária previstas na legislação.

Capítulo II - Do Registro e Relacionamento dos Estabelecimentos

Art. 6º - O registro é providência exclusiva do SIM, que outorga ao estabelecimento, após impudidas as exigências constantes do processo, o título de registro.

Art. 7º - Estão sujeitos a registro no SIM os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros de bovinos e bubalinos;

II - matadouros de suínos, ovinos e caprinos;

III - matadouros de aves, coelhos e peixados;

IV - estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal ou derivados de carnes, ouzarem conservas ou fabriquem produtos gordurosos;

V - usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, postos de recebimento, fracionamento e destinação de leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação de seus derivados;

VI - produção e evisceração de mel e derivados.

Parágrafo único - Ao receberem o respectivo registro os estabelecimentos, especialmente matadouros, terão sua capacidade operacional máxima declarada.

Art. 8º - Estão sujeitos a "relacionamento" junto ao SIM os seguintes estabelecimentos:

I - os postos e entrepostos de modo geral, recebem, armazenam, fracionam, embalem, imbalam, manipulam, conservam, distribuem ou acondicionam produtos de origem animal em carnes, peixados, ovos, mel e quaisquer produtos de origem animal;

II - açougues e estabelecimentos congêneres que fracionem e reembalem carnes para venda direta ao consumidor;

III - as propriedades rurais que mesmo em escala reduzida disponham de instalações adequadas para eventos matanças de animais de pequeno porte como aves, coelhos e peixes para venda direta ao consumidor;

IV - as propriedades rurais que fomenjam leite "in natura" para os laticínios ou que mesmo em escala reduzida disponham de instalações adequadas para a produção de derivados de leite com venda direta ao consumidor;

Art. 9º - Deverá ser submetido à aprovação do SIM todo e qualquer projeto visando a construção, ampliação, ou adequação de estabelecimentos destinados ao abate e industrialização de produtos de origem animal.

Parágrafo único - Para obterem aprovação no SIM os projetos deverão ser encaminhados através de requerimento ao Chefe do Serviço de Inspeção Municipal e dele constar:

I - memória com as localizações das instalações;

II - memorial econômico-sanitário do estabelecimento;

III - documentos expedidos pela Prefeitura Municipal, IAP e Serviço de Saúde, autorizando a construção e funcionamento do estabelecimento no terreno indicado no projeto.

Art. 10º - Os projetos devem conter também:

I - a posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

II - a localização das paredes dos prédios vizinhos contidos sobre as dimensões do terreno, a data e assinatura do responsável;

Art. 11º - Não serão aprovados projetos cujo cronograma de obras seja superior a um ano e cujo cronograma de implantação final e total ultrapasse o período de dois anos.

Parágrafo único - O prazo de dois anos aplica-se também às obras de adequação a este Regulamento, dos estabelecimentos já existentes, e este prazo será contado a partir da data de publicação deste Regulamento.

Art. 12º - Serão defendidos os projetos que se enquadrarem nos dispositivos do presente regulamento, no que dispõem a legislação sanitária, o código de obras e a legislação sanitária estadual.

Parágrafo único - Aprovado o projeto, o requerente poderá dar início às obras, passando-se a observar o cronograma previsto no projeto.

Art. 13º - Formado um expediente com os documentos mencionados anteriormente, será o pedido protocolado, passando a constituir o Processo de Registro do Estabelecimento.

Art. 14º - O processo será encaminhado ao setor competente, e será remetido ao Médico Veterinário chefe do serviço de inspeção municipal, o qual dará o seu parecer.

— O chefe do serviço de inspeção dará conhecimento à firma interessada do parecer.

— No caso de o projeto não ser aprovado pelo SIM, a firma interessada deverá apresentar novo projeto ou reformular o anteriormente apreciado, e requerer seu reexame.

Art. 15º - Somente depois de a firma houver recebido o comunicado de aprovação do projeto, é que as obras poderão ter início.

Art. 16º - Durante o andamento das obras, a inspeção periodicamente as visitará para certificar-se de que as obras estão sendo executadas em conformidade com os memoriais aprovados.

Parágrafo único - Caso haja discrepância com o projeto aprovado, as obras serão embargadas, para a devida correção.

Art. 17º - Assim que o sistema de abastecimento de água estiver em condições de funcionamento, o serviço de inspeção procederá a coleta de amostras de água para análise, as quais serão pagas pelo estabelecimento interessado.

Parágrafo único - Se os resultados do exame forem condenatórios, após as providências corretivas, novas amostras serão coletadas e o boletim do exame conterá resultados satisfatórios.

Art. 18º - Cumpridas as obras e instalados os equipamentos, conforme o cronograma, a empresa solicitará ao SIM e à Divisão de Vigilância Sanitária a vistoria prévia e a autorização para o início imediato das atividades do estabelecimento.

— Cumpridas as exigências deste artigo, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção sanitária no estabelecimento.

— O estabelecimento só poderá iniciar as atividades de cada turno de trabalho após autorização do responsável pelo SIM.

— O SIM manterá um registro das atividades diárias de cada estabelecimento.

— O Secretário Municipal de Saúde e o Responsável pela Vigilância Sanitária fixarão, através de portaria, o horário de funcionamento de cada estabelecimento e nos casos de abate de animais, que funcionem apenas em determinados dias da semana a portaria especificará estes dias além do respectivo horário.

Art. 19º - O número de registro dos estabelecimentos que abatem animais ou industrializam produtos de origem animal constará, obrigatoriamente, nos rótulos, catálogos, cartões de amostragem dos produtos, notas fiscais e outros documentos do estabelecimento.

Parágrafo único - Esta exigência aplica-se também aos estabelecimentos "relacionados".

Art. 20º - O SIM ao conceder o número de registro do estabelecimento, fornecerá também o respectivo "Título de Registro", no qual constará o nome da empresa, localização do estabelecimento, sua classificação, responsável pelo estabelecimento, bem como outros elementos julgados necessários.

— O "Título de Registro" considerado definitivo terá prazo de validade indeterminado.

— O "Título de Registro" poderá ser cancelado a qualquer tempo pelo SIM quando constatado o descumprimento das normas deste regulamento, de normas dele decorrentes ou da legislação sanitária.

— Ocorrendo o falecimento do titular responsável do estabelecimento, o fato deve ser comunicado ao SIM que deverá administrativamente a manutenção ou não do Registro.

— A venda ou transferência de qualquer estabelecimento sob controle sanitário do SIM deve ser comunicada a este órgão que acompanhará o processo e decidirá sobre a manutenção do mesmo número de Registro.

Art. 21º - A Fundação Municipal de Saúde credenciará um laboratório devidamente habilitado para realizar as análises de água bem como das amostras de produtos alimentícios produzidos tanto pelos estabelecimentos com registro.

Art. 22º - Tendo-se de estabelecimento que industrialize produtos de origem animal, a concessão de Registro pelo SIM ficará condicionada à apresentação de análise de amostra dos produtos realizada por laboratório credenciado, acompanhada da descrição da composição de cada produto ou de sua fórmula de fabricação quando for o caso e tais produtos deverão situar-se em locais apropriados, dentro das condições estabelecidas neste Regulamento e dos padrões do Código Sanitário. Amostras deste produtos serão submetidas a análises periódicas para certificar a consistência de suas características.

Art. 23º - Para fins de "Relacionamento", o interessado apresentará ao chefe do serviço de inspeção a documentação competente, que consiste em:

I - Requerimento da firma ao Médico Veterinário Chefe do Serviço de Inspeção Municipal solicitando o "Título de Relacionamento";

II - Memorial econômico-sanitário, em duas vias;

III - Croquis com as localizações das instalações;

Art. 24º - A concessão do número de "Relacionamento" junto ao SIM implicará no cadastramento do estabelecimento também na Divisão de Vigilância Sanitária e constará do mesmo os dados pessoais do responsável pelo estabelecimento e dependará também de uma análise inicial dos produtos feita por laboratório credenciado.

Parágrafo único - Os estabelecimentos Relacionados que processem produtos de origem animal deverão apresentar, periodicamente, amostras de seus produtos, conforme instruções da autoridade sanitária para a respectiva análise.

Art. 25º - Constatada irregularidade comprometedora nos produtos, o estabelecimento será interdito e o seu relacionamento suspenso, além de incorrer em outras penalidades, e estas medidas cautelares só serão revogadas pelas autoridades sanitárias quando cumpridas as providências que tiverem sido determinadas no ato de interdição.

Capítulo III - Da Implantação ou Resapeamento dos Estabelecimentos

Art. 26º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal só poderão funcionar se devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfazendo as seguintes condições básicas:

I - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis, de qualquer natureza;

II - Ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado das vias públicas no mínimo 5(cinco) metros e dispor de área de circulação interna que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

III - Não estar sujeito às exigências do item II se a empresa já instalada e que não dispuser de afastamento em relação às vias públicas, desde que as operações de recepção e expedição ocorram no interior da área do estabelecimento, hipótese em que as áreas construídas limitrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de ventilação e iluminação voltadas para pátios internos ou entradas laterais existentes;

IV - Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as particularidades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho nestas dependências.

Parágrafo único - A iluminação artificial, quando feita através de luz fria, deverá ter as lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsas impressões de coloração dos produtos.

IV - Dispor de energia elétrica suficiente para o adequado funcionamento dos equipamentos, devendo sua distribuição, nas instalações, ser feita com proteção através de condutas ou calhas apropriadas, e de forma a não prejudicar os trabalhos nas dependências.

V - Possuir pisos de material impermeável, resistentes à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinados, constituídos de modo a facilitar a coleta e o escoamento das águas residuais, bem como permitir sua limpeza e higienização.

VI - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e higienização, numa altura de pelo menos 2(dois) metros, com ângulos e cantos arredondados, preferivelmente.

VII - Ter os parapeitos das janelas chanfrados.

VIII - Possuir forro de material resistente à umidade e a vapores, construídos de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação e que propicie perfeita higienização.

Parágrafo único - O forro de que trata o item VIII poderá ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcional perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e de modo a assegurar perfeita higienização.

IX - Só possuir toldado de mesa alguma quando puder ser instalado o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes.

X - Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam, para recebimento, industrialização, embalagem e expedição de produtos comestíveis sempre separados, por meio de paredes totais das destinadas aos produtos não comestíveis.

XI - Dispor, quando necessário, de dependência para administração, oficinas e depósitos diversos separados, preferivelmente, do corpo industrial.

XII - Dispor de rede de abastecimento de água, para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

XIII - Dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e de água quente em todas as dependências de manipulação e de preparo não só de produtos como de subprodutos não comestíveis.

XIV - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivos adequados que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligado a tubos coletores, no sistema central de escoamento, de toda canalização e de dispositivo para depuração artificial das águas servidas, de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

XV - Dispor de instalações específicas, de vestíveis e sanitários adequadamente instalados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso direto às dependências industriais quando localizadas em seu corpo, vedado o uso das chamadas banhas turcas.

XVI - Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de higienização para mãos e botas.

XVII - Possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes para a capacidade e a finalidade dos estabelecimentos.

XVIII - Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecendo os princípios de técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis.

XIX - Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis em estrutura de material adequado, e construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização.

XX - Dispor de bancas, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização.

Parágrafo único - Os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria convenientemente revestidos de material cerâmico, com rejuntamento reforçado e impermeabilizado.

XXI - Dispor de depósitos adequados para guarda de ingredientes, embalagens, conteúdos, materiais ou produtos de limpeza, utilizados no estabelecimento.

XXII - Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior ou outra cobertura de modo a impedir a entrada de insetos.

XXIII - Dispor de eficiente proteção contra roedores.

XXIV - Possuir mezaninos, quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,5 metros, desde que não prejudiquem a iluminação ou arreamento das salas comuns.

XXV - Possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construídas de acordo com as normas e legislações pertinentes em vigor.

Parágrafo único - As escadas em caracol só serão permitidas como escadas de emergência.

XXVI - Possuir elevadores, montas-carreg, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico que apresente garantia de resistência, segurança e estabilidade.

XXVII - Possuir refrigeração, quando necessário, convenientemente instalado e atendendo à legislação pertinente em vigor.

Capítulo IV - Higiene dos Estabelecimentos

Art. 27º - É indispensável, para que se mantenham as condições de higiene dos estabelecimentos, que se observem as seguintes determinações:

I - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo meio ambiente.

Parágrafo único - Verificado descumprimento de qualquer uma das normas, o SIM suspenderá as atividades do estabelecimento até que seja procedida a higienização correspondente e condenados os animais ou partes destes que estiverem em processamento.

II - Os equipamentos, utensílios e demais materiais serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, empregando-se denominações comestíveis, não comestíveis, condenados, e a cor vermelha para identificar os que contêm matéria prima não comestível.

III - Os pisos e paredes, assim como utensílios e equipamentos usados na indústria devem ser lavados, diariamente, e convenientemente desinfetados, nesse caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

IV - Os estabelecimentos que exerçam sob o controle do SIM, deverão ser instalados livres de insetos, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros vetores, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

V - É proibida a permanência de animais no recinto do estabelecimento.

VI - Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, protetores de cabeça e botas, devendo esta indumentária ser mantida convenientemente limpa.

Parágrafo único - Estes cuidados quanto à indumentária e higiene pessoal são também obrigatórios para as pessoas que atuam nos estabelecimentos "relacionados".

VII - Os funcionários dos estabelecimentos que atuam na manipulação de materiais não comestíveis ou condenados deverão usar uniforme diferenciado e proceder à desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados.

VIII - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade de dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

IX - É proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência do estabelecimento.

X - Fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente autorizadas e autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

XI - Todas as vezes que for necessário, a inspeção municipal deve determinar a substituição, reparagem, pintura e reforma de pisos, paredes, tetos e equipamentos.

XII - A critério da Inspeção Municipal pode-se dispor a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

XIII - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

XIV - Durante a fabricação, embarque e transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

XV - Deverão ser lavados e desinfetados tantas vezes quanto necessário e mediante orientação do SIM, os pisos, cercas dos currais, botes de contêiner, mangueiras, picólas, apracos e outras instalações para guarda, posse e contenção de animais vivos ou para depósito.

(continuação na página seguinte)

PUBLICAÇÕES LEGAIS

to de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias ao SIM.

XVII-E proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, ferro, alumínio, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou presente qualquer deficiência ou de qualquer utensílio que pela sua forma e composição, possa causar danos às matérias-primas ou produtos.

XVIII-E permitido o critério do SIM, o emprego de conteúdos de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinem a embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário adequado e impermeável.

XIX-Deverão ser inspecionados, previamente, os recipientes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana em cartuchos, recipientes ou outros recipientes que tenham servido a produtos não comestíveis.

XIX-Não será permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro ou estabelecimento, como residência.

XX- Os detalhes sobre a rede de abastecimento de água em cada estabelecimento no que se refere à qualidade, quantidade, canalização, captação, filtração, tratamento e distribuição vem ser fixados pelo SIM, por ocasião da aprovação dos projetos.

XXI-A distribuição da rede de esgotos, compreendendo caixilhos, ralos sifonados, descargas, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoamento será fixada pelo SIM, em cada estabelecimento.

XXII- O estabelecimento deve proporcionar meios adequados para desenvolver nos funcionários o interesse por hábitos higiênicos próprios ao desempenho de atividades na produção alimentar.

XXIII-E proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento de manipulação, de fabricação ou nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos das dependências.

XXIV- Serão diariamente limpos e desinfetados os instrumentos de trabalho. Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de limpeza de dependências e equipamentos.

XXV- As Câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, ventilação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez a cada seis dias.

XXVI- Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, será obrigatória a existência de vasos depositos de água quente a 70º no mínimo, para esterilização de facas, facas e outros utensílios.

Art. 28- A inspeção de saúde dos operários, dos dirigentes ou dos proprietários será feita pela autoridade sanitária que atua no estabelecimento, sempre que julgar necessário, inclusive daquelas pessoas que exerçam atividades esporádicas no local.

Parágrafo único. Qualquer funcionário de estabelecimento sob controle do SIM deve ser submetido a exames periódicos que apresentem com febre, doenças de pele, contaminação alérgica, supuração ocular ou infecção respiratória.

Capítulo V- Da Implantação e Equipamento dos Matadouros.

Art. 29- Para a implantação ou rearranjo dos matadouros devem ser satisfeitas as seguintes condições, além das previstas nos Capítulos III e IV:

I-Dispor de água potável para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho usual e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes limites: 300 (trezentos) litros por bovino, 500 (quinhentos) litros por suíno, 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 60 (seis) litros por cada litro de leite esterilizado, devendo ser considerada a capacidade de armazenamento e vazão da água função da capacidade operacional do estabelecimento.

Parágrafo único. Do projeto de construção deverão constar detalhes do sistema de abastecimento de água, indicando o tipo de reservatório e sua capacidade, bem como se provém de fonte pública, de poço profundo, etc.

II-Dispor de esterilizadores fixos ou móveis para a esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente a temperatura de, no mínimo, 70º (setenta graus centígrados).

III-Dispor de suficiente potência elétrica para diversas dependências, de modo que permita a utilização adequada dos equipamentos, principalmente trilhagem aérea, a fim de que os seus dependentes após abate, permaneçam com a ponta do focinho distante no ar de 75 (setenta e cinco centímetros) do piso.

IV-Dispor de poedeiras e currais com pisos pavimentados ou cascalhados, apresentando no centro do sentido dos rios, providos de bebedouros e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a limpeza e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte às vezes quantas forem necessárias.

V-Dispor de espaço mínimo e equipamentos permitidos que as operações de abate, amacinação, esfolação, evisceração, acabamento das carcaças e de manipulação dos miúdos, com sua funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças já esfolação entre si, além de terem sido devidamente higienizadas pelo serviço de inspeção.

VI-Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de aplicação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

VII-Possuir mezaninas, quando permitidas, com pé direito de 2,5m. desde que não dificultem a iluminação ou o arranjo das salas contíguas.

VIII-Fazer constar do projeto de construção do matadouro os detalhes do sistema de drenagem, incluindo caixilhos, ralos sifonados, descargas, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoamento.

Art. 30- Para o adequado funcionamento dos matadouros e abatedouros, deverão ser adotados os seguintes procedimentos:

I-Será permitida a utilização de minúsculos e suínos, por insensibilização pelo processo de anestesia ou outro método aprovado pelo SIM, seguida de imediata sangria.

II-Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização seguida de lista e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 5 minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos pelos membros anteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Parágrafo primeiro. Para os bovinos e equinos, o espaço de tempo máximo permitido entre a sangria e evisceração não deve ser maior que 40 (quarenta) minutos.

Parágrafo segundo. Para a fêmea de sangria, as aves devem estar presas pelos pés e a cabeça só pode iniciar-se após o término desta operação.

III- Os ovinos, caprinos e eqüinos serão sacrificados por incisão dos grandes vasos do pescoço (jugular e carótida).

IV-Depilar e raspar, obrigatoriamente em seguida do escaladamento em água quente às temperaturas limites de 60 a 65º (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados), durante 5 a 10 minutos, toda a carcaça de suíno entregue ao consumo com a pele, após a qual, a carcaça será convenientemente lavada antes de ser eviscerada.

V-As aves podem ser sacrificadas por qualquer dos seguintes processos: a-incisão das jugulares, através da boca, seguida de destruição da medula alongada, do que se pretende realizar a depenação a seco, b-provocado-se uma ferida de sangria, de cada lado do pescoço, pela inserção de um ampolo perfuro-cortante nessa região;

Parágrafo único-E proibido o sacrifício de aves por deslocação da cabeça ou por qualquer outro que não provoque efusão de sangue.

VI-A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas continuamente, não permitindo o retardamento ou acúmulo de aves em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças no sistema de refrigeração.

VII-A evisceração deverá obrigatoriamente ser realizada logo após o término da sangria, sob condições definidas de tempo e temperatura, seguidas de lavagem das aves em água corrente, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

VIII-As aves podem ser depenadas por qualquer dos seguintes processos: a-a seco; b- após escaldagem em água em temperatura entre 82 e 90º (oitenta e dois a noventa graus centígrados), pelo tempo necessário;

c- após escaldagem em água, em temperatura entre 53 e 55º (cinquenta e três a cinquenta e cinco graus centígrados), pelo tempo necessário.

X- Antes da evisceração as carcaças deverão ser lavadas em chuveiro ou bico de água dotado de água, que deverão ser localizados no início do processo.

Y-A evisceração deve ser feita sempre sob a vista do funcionário do SIM, em local que se o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas, a cabeça e a cauda do animal. Sob pretexto algum não se retardará a evisceração e, para tanto, não se ficar animais dependentes nos trilhos nos intervalos de trabalho.

Z- Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo o Serviço de

Inspeção, em caso de contaminação por fezes e/ou conteúdo intestinal, condená-las.

XII-Todas as operações que compõem a evisceração e ainda a "inspeção de linha", para as aves, são:

a) corte da pele do pescoço e traqueia;

b) extração da cloaca;

c) abertura do abdômen;

d) evisceração;

e) inspeção;

f) retirada das vísceras comestíveis;

g) extração dos pulmões;

h) haste final-retirada do papo, esôfago, traqueia, pró-ventrículo e intestino;

i) lavagem final, interna e externamente.

XIII-Quando realizadas as vísceras comestíveis (fígado, coração e moela) deverão elas ser lavadas, recolhidas em recipiente adequado e resfriadas. A moela deverá ser aberta, retirado o conteúdo estomacal, a cutícula e a gástrica externa.

XIV- Os pés e o pescoço, acompanhados ou não da cabeça. Quando se tratar de aves deverão ser lavados e recolhidos em recipientes apropriados e resfriados.

XV- Marcar a cabeça do animal quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente.

Parágrafo único. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

XVI- Proibir a prática da insuflação de animais e de órgãos paraquimáticos.

Art. 31- Na inspeção "ante-mortem" dos animais, deverão ser cumpridos os requisitos relacionados nos itens seguintes:

I- Nos estabelecimentos subordinados à inspeção, será permitida a matança de bovinos, equinos, suínos, ovinos, caprinos e eqüinos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.

II- A matança dos eqüinos só poderá ser realizada em estabelecimentos especiais dotados de instalações e aparelhagens satisfatórias, a juízo da Inspeção Municipal.

III- A matança de aves silvestres, consideradas "caça", só poderá ser feita quando elas procederem de criadouros.

IV- É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento sem prévio conhecimento das condições de saúde do lote.

Parágrafo único. Em caso de suspeita, deve ser feito o exame clínico do animal, isolando o lote se necessário, e aplicando-se as medidas próprias de polígonos sanitários animal que o caso exigir.

V- Havendo suspeita de carbúnculo hemático, o SIM deverá a-observar o animal por 48 (quarenta e oito) horas, se surgirem novos casos permitir o saneamento de todo o lote, no final da matança;

b- determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiverem em qualquer momento estes animais, compreendendo a renovação, queima de toda a palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em lava, água, de solução de soda a 5% ou outro desinfetante especificamente aprovado por órgão próprio.

VI- Deve a administração do estabelecimento tomar medidas adequadas no sentido de evitar mais tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o desembarque.

Parágrafo primeiro. Proíbe-se no desembarque ou movimentação dos animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de qualquer outro que possa lesionar o couro ou musculatura.

Parágrafo segundo. O choque elétrico, para mover animais no corredor de abate, terá a menor carga possível, usada com o máximo esforço, e não será aplicado, em qualquer circunstância, sobre as partes sensíveis do animal: olhos, ânus, nariz e orelhas.

VII- É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em jejum, e jejum a dieta líquida nos currais de espera de estabelecimento.

Parágrafo primeiro. O período de espera poderá ser reduzido se o tempo de viagem não for superior a 2 (duas) horas e os animais procederem de campos próximos sob controle sanitário permanente, não podendo ser inferior a 6 (seis) horas.

Parágrafo terceiro. O tempo de repouso, de que trata este item, pode ser ampliado, a juízo do SIM.

VIII- Independentemente do exame da chegada, os lotes são também examinados no dia do abate.

Parágrafo primeiro. O exame de que trata esse item será realizado pelo mesmo Médico Veterinário encarregado da inspeção final na sala de matança.

Parágrafo segundo. Em caso de suspeita deverá ser realizado exame clínico no animal.

IX- Nenhum animal, lote ou troupe poderá ser abateado sem a autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

X- A juízo do SIM, deve ser evitada a matança de fêmeas em adiantado estado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de gestação), de animais caquéticos, de animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina ou animais que padeçam de enfermidade que torne a carne imprópria para o consumo.

XI- As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doenças infecciosas, podem ser portadoras de doenças infecciosas, para melhor aproveitamento.

Parágrafo primeiro. Se fêmeas de parto recente ou de que abortaram, só podem ser abatidas no mínimo de 10 (dez) dias após o parto ou aborto, desde que não sejam portadoras de doenças infecciosas.

XII- Animais com sintomas de paralisia "post-partum" e de "doença do transporte", são condenados para o abate.

XIII- É proibida a matança em comum de animais que por ocasião da inspeção "ante-mortem" sejam sinalizados das seguintes doenças:

1- Artrite infecciosa

2- Babesiose

3- Brucelose

4- Carbúnculo sintomático

5- Carbúnculo hemático

6- Coriza gangrenosa

7- Encefalomalacia infecciosa

8- Enterite septicêmica

9- Febre aftosa

10- Gangrena gástrica

11- Linfagite viscerosa

12- Metró-peritonite

13- Mormo

14- Para-tuberculose

15- Pasteurelose

16- Pneumonia

17- Peripneumonia contagiosa

18- Doença de Newcastle

19- Peste bovina

20- Peste suína

21- Raiva e Pseudo-raiva

22- Ruína

23- Tetano

24- Tularemia

25- Tripanossomíase

26- Tuberculose

Parágrafo primeiro. Nos casos comprovados de peste bovina, peripneumonia contagiosa, carbúnculo hemático, gangrena gástrica, ruína e mormo, devem os animais serem imediatamente sacrificados, incinerando-se seus cadáveres, aplicando-se as medidas de defesa sanitária em vigor.

Parágrafo segundo. No caso de ocorrência de qualquer outra doença contagiosa não prevista neste item, o sacrifício será feito em separado para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnóstico.

XIV- No caso de ocorrência das doenças previstas no item anterior, os animais do respectivo lote devem ficar em observação, por espaço de tempo variável, a juízo de serviço de inspeção, considerada a doença e seu período normal de incubação.

XV- São condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentarem edema extenso e generalizado.

Parágrafo I- Se a anasarca não for generalizada, o animal é abatido em separado no mesmo local para tratamento.

XVI- Os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculização, são sacrificados em separado, no fim da matança.

XVII- É proibida a matança de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

XVIII- Os bovinos, ovinos e caprinos que no exame "ante-mortem" revelem temperatura igual ou superior a 40,5º C (quarenta e cinco graus centígrados) serão condenados. Se se tratar de suínos, a temperatura igual ou superior a 41º C (quarenta e um graus centígrados), implica na sua condenação e, nas aves, temperatura igual ou superior a 43º C (quarenta e três graus centígrados).

XIX- São condenados os animais em hipotermia.

XX- A existência de animais mortos ou caídos em currais ou outras dependências do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento do serviço de inspeção para que se providencie a necropsia ou sacrifício, bem como se determine as medidas que se fizerem necessárias.

XXI- A direção do estabelecimento deve fornecer, diariamente ao serviço de inspeção, dados referentes aos animais abatidos, constando a procedência, espécie, número, meio de transporte e hora de chegada, por intermédio de um "mapa de movimento de animais", onde constará, também, o estoque existente nos currais, campos de repouso e outras locais.

XXII- O corredor de abate deve ser adequado ao tipo de animal a que se destina.

XXIII- O animal que cair no corredor de abate será, de preferência, insensibilizado no local onde tombou.

XXIV- A inspeção "post-mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

Art. 32- A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer ao seguinte procedimento:

1- Observação dos caracteres orgânicos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos.

2- Exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes.

3- Exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes.

4- Exame das cavidades torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes.

5- Exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos, cavidade, infra-musculares, superficiais e profundos acasos, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 33- Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retromamários, os ilíacos, os pré-cruais, os pré-escapulares e os pré-patistas.

Parágrafo primeiro. Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos pré-escapulares e pré-cruais, sob a pele, não é suficiente para a identificação das doenças, para esclarecimento de anomalias percebidas na palpação.

Parágrafo segundo. Nas aves, cujo sistema linfático apresenta formações ganglionares (almípedes em geral).

Art. 34- Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurando sempre a identificação entre órgãos e carcaça.

Art. 35- Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anomalias que possam torná-las impróprias para o consumo humano, deve ser convenientemente assinaladas pelo serviço de inspeção.

Parágrafo primeiro. Tais carcaças ou partes de carcaça não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa do serviço de inspeção.

Parágrafo segundo. As carcaças ligadas em condições de consumo são assinaladas com correntes por funcionário do serviço de inspeção.

Art. 36- As partes ligadas devem ser permitidas a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa manter intactas partes do exame pelo serviço de inspeção.

Art. 37- Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinados o esterno, costelas, vértebras e medula espinhal.

Art. 38- O couro de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenham tido contato com eles, serão desinfetados por processos previamente aprovados e sob a vista do serviço de inspeção.

Art. 39- Carcaças, partes de carcaças ou órgãos atingidos por abscesso ou lesões supuradas devem ser julgados pelo seguinte critério:

1- Quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada.

2- Carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas.

3- Abscessos ou lesões supuradas localizadas, podem ser removidas, condenadas apenas os órgãos e partes atingidas.

4- Se não ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia) decorrentes de processo purulento.

Parágrafo primeiro. Também devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

Parágrafo segundo. Faz-se a rejeição parcial nos seguintes casos:

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

2- São condenadas as carcaças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

3- Quando a actinobacilose é discreta e limitada à língua, afetando no máximo os gânglios linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e congelamento da língua e seus gânglios.

Parágrafo terceiro. As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a língua para o gânglio ou gânglios atingidos.

Parágrafo quarto. Devem ser condenadas as carcaças que no exame "post-mortem" demonstrem edema generalizado (anasarca), porém, nos casos discretos e localizados, basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

Art. 40- Com relação aos animais novos, serão condenados nos seguintes casos:

1- Quando a carne tem aparência fúcida, anasarca, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade.

2- Quando o desenvolvimento muscular, considerado-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentam ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas.

3- Quando a gordura peritumeral é edematosa, de cor amarelado-sujo ou de um vermelho acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gordura.

Art. 41- Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (bronco-pneumonia verminosa), bem como os que apresentam enfisema, aspirações de sangue ou de alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 42- Devem ser condenadas as carcaças com lesões de brucelose.

Art. 43- São condenadas as carcaças e órgãos de animais afetados das seguintes doenças: Carbúnculo sintomático, anaplasmoses, hemoglobínia bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizootico, pioplasmose, píemia, septicemia e vacina.

Art. 44- As carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

Parágrafo primeiro. Serão também condenadas as carcaças, partes de carcaça, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contaminem por contato com fezes de qualquer outra fauna, desde que não seja possível uma limpeza completa.

Parágrafo segundo. Nos casos do parágrafo anterior, o material contaminado pode ser destinado à esterilização pelo calor, a juízo do SIM, tendo-se em vista a limpeza praticada.

Art. 45- Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive como, clíffes, cascos, pêlos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondendo-se a imediata execução das seguintes medidas:

1- Não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático.

2- Quando o reconhecimento ocorreu depois da evisceração, impõe-se imediatamente a limpeza e desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como: serras, gatilhos, equipamentos em geral, bem como o instrumental dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado.

3- Uma vez constatada a presença de carbúnculo, a matança é automaticamente interrompida e imediatamente se inicia a desinfecção.

4- Recomenda-se para a desinfecção o emprego de uma solução a 5% (cinco por cento) de hipoclorito de sódio contendo no mínimo noventa e quatro por cento de água sanitária. A solução deverá ser recente e empregada imediatamente, tão quente quanto possível, tomadas as medidas de precaução, tendo em vista sua natureza extremamente caustica.

5- A aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir abundante lavagem com água corrente.

6- O pessoal que manipular material carbunculo, depois de acurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de biclorato de mercúrio a 1:1000 (um por mil), por contato no mínimo por um minuto.

(continuação na página seguinte)

minutos, em temperatura inferior a 20 graus centígrados ou solução de iodo até 15ppm por 20 minutos em temperatura inferior a 20 graus centígrados.

XV-Os pasteurizadores deverão ser submetidos à limpeza CIP em cada jornada máxima das horas de trabalho e a cada 60(sessenta) dias devem ser abertos para limpeza manual das cas.

XVI-As tubulações devem ser abertas semanalmente ou a qualquer indicio de presença contaminação por coliformes.

XVII-As soluções ácidas devem ser passadas somente uma vez por semana para evitar perdas de leite.

XVIII-Para as máquinas de empacotar, deve-se desmontar as partes removíveis e proceder a limpeza, antes de passar e limpar o vapor com saída para os bicos.

Art. 136-Para a produção de leite, os estabelecimentos deverão obedecer às seguintes condições específicas:

I-As fazendas leiteiras destinam-se à produção de leite tipo C e nelas é exigido pelo menos 10 a 15 metros de altura coberta, de piso impermeável e dotado de ponto de água e mantido limpo, go-se também, a coagem do leite em coador metálico inoxidável ou plástico, proibindo-se o uso de simples pano. A limpeza dos utensílios usados para contenção do leite deverá ser feita a após a ordenha.

II-Os estábulos leiteiros são destinados à produção de leite tipo B e nelas é exigido que se tenha o rebanho leiteiro em boas condições sanitárias:

a)tratando-se de capril, deve ele dispor de área proporcional ao número de cabras, recoberto de 1,20 metros quadrados por matriz;

b)ter 10 metros de altura coberta, de piso impermeável revestido de cimento áspero, para impedir o contato com o solo e mantido limpo, com declive não inferior a 2% (dois por cento), providos de caule de laguna, profundidade e inclinação suficientes;

c)ter sua suspensão na plataforma de ordenha, podendo ser ripado ou não;

d)ter possuir muros e paredes, estes deverão ser impermeabilizados com material acrílico, de altura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros);

e)ter manjedouras de fácil limpeza;

f)possuir abastecimento de água potável, rede de esgotos e instalações adequadas para o saneamento e tratamento de resíduos orgânicos;

g)a dependência para ordenha deverá ser afastada de fonte produtora de mau cheiro e/ou construção que venha causar prejuízos à obtenção higiênica do leite. No caso de capril, lerá ser construída contínua a ele, desde que separe fisicamente por parede interna;

h)se local de ordenha não pode ser utilizado como local de depósito de resíduos, equipamentos, alimentos ou outros produtos estranhos à própria ordenha;

i)dispor de equipamento para refrigeração do leite, a uma temperatura de no máximo 2 (dois graus centígrados), quando não existir unidade de beneficiamento próxima;

j)para manter o leite de cabra a temperatura para resfriamento após a ordenha, será de cinco graus centígrados;

k)podrá ser dispensada sala de ordenha para produção de leite tipo B se o estábulo tiver condições satisfatórias;

l)os três primeiros jatos de cada teta devem ser desprezados e colhidos em recipiente quando de fundo escuro para detectar o aparecimento de mastite. As vacas e cabras com nítido seio ordenhadas por último e seu leite não pode ser utilizado;

m)animais tratados com antibióticos e quimioterápicos somente poderão ter seu leite vendido para consumo humano, após o término do tratamento;

III-As granjas leiteiras, além das normas para estábulo leiteiro devem satisfazer às seguintes condições:

a)dispor de sala de ordenha exclusivamente a essa finalidade, provida de aparelhagem pensável em número proporcional ao das vacas, tais como área, iluminação e ventilação, com piso de concreto, com declive não inferior a 2% (dois por cento), com piso impermeável e com declive que facilite rápida limpeza, paredes revestidas com material permita boa limpeza, abastecimento de água potável em abundância e ampla rede de drenagem com declive que permita o fácil escoamento;

b)dispor de usina de beneficiamento de acordo com as exigências;

c)137- No transporte do leite a ser beneficiado ou industrializado, deverão ser observadas as seguintes exigências:

I-instalação de abrigos rústicos protegendo os latões do sol, poeira, etc., devendo os latões ser transportados em veículos providos de lona ou toldo;

II-proibir-se a medição ou transvase de leite em graduações ou ambiente que o exponha à contaminação, sendo a higienização dos latões obrigatória do estabelecimento receptor;

III-Para transporte em carro-tanque do leite resfriado dos postos aos entrepostos, deverão dispor de isotermitas, de modo a manterem a temperatura na chegada de até, no máximo, 02 graus centígrados;

IV-com o leite não poderá ser transportado qualquer produto ou mercadoria que possa contaminá-lo.

Art. 138- Os postos de refrigeração devem ser dotados da aparelhagem necessária.

Parágrafo único-Quando se tratar de leite destinado ao consumo "in natura", as operações em tais postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite.

Art. 139- Os postos de destarte devem contar com dependência de recebimento.

Parágrafo único-Sempre que o posto realize transvase de leite será dotado de instalação para produção de vapor ou de água fervente.

Art. 140- Os postos de coagulação devem ter dependência de recebimento e manipulação de leite e equipamentos necessários.

Art. 141- Os postos a usina deverão atender às seguintes exigências:

I-ter instalações, equipamentos e utensílios em condições eficientes de uso, sem amassados, vidros, de modo a facilitar a perfeita rotulagem;

II-pasteurizar e empacotar com fecho inviolável todo leite que vai ser exposto ao consumo;

Parágrafo único-A juízo da autoridade competente e para atender programas sociais, o poderá ser vendido a granel, devendo, no entanto, ser sempre pasteurizado.

Parágrafo único-Quando se tratar de leite destinado ao consumo "in natura", as operações em tais postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite.

Art. 142- Os postos de destarte devem contar com dependência de recebimento e manipulação de leite e equipamentos necessários.

Art. 143- Os postos de coagulação devem ter dependência de recebimento e manipulação de leite e equipamentos necessários.

Art. 144- Os postos a usina deverão atender às seguintes exigências:

I-ter instalações, equipamentos e utensílios em condições eficientes de uso, sem amassados, vidros, de modo a facilitar a perfeita rotulagem;

II-pasteurizar e empacotar com fecho inviolável todo leite que vai ser exposto ao consumo;

Parágrafo único-A juízo da autoridade competente e para atender programas sociais, o poderá ser vendido a granel, devendo, no entanto, ser sempre pasteurizado.

Parágrafo único-Quando se tratar de leite destinado ao consumo "in natura", as operações em tais postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite.

Art. 145- Os postos de destarte devem contar com dependência de recebimento e manipulação de leite e equipamentos necessários.

Parágrafo único-Quando se tratar de leite destinado ao consumo "in natura", as operações em tais postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite.

Art. 146- Os postos de coagulação devem ter dependência de recebimento e manipulação de leite e equipamentos necessários.

Art. 147- Os postos a usina deverão atender às seguintes exigências:

I-ter instalações, equipamentos e utensílios em condições eficientes de uso, sem amassados, vidros, de modo a facilitar a perfeita rotulagem;

II-pasteurizar e empacotar com fecho inviolável todo leite que vai ser exposto ao consumo;

Parágrafo único-A juízo da autoridade competente e para atender programas sociais, o poderá ser vendido a granel, devendo, no entanto, ser sempre pasteurizado.

Parágrafo único-Quando se tratar de leite destinado ao consumo "in natura", as operações em tais postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite.

Art. 148- Os postos de destarte devem contar com dependência de recebimento e manipulação de leite e equipamentos necessários.

Parágrafo único-Quando se tratar de leite destinado ao consumo "in natura", as operações em tais postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite.

Art. 149- Os postos de coagulação devem ter dependência de recebimento e manipulação de leite e equipamentos necessários.

Art. 150- Os postos a usina deverão atender às seguintes exigências:

I-ter instalações, equipamentos e utensílios em condições eficientes de uso, sem amassados, vidros, de modo a facilitar a perfeita rotulagem;

II-pasteurizar e empacotar com fecho inviolável todo leite que vai ser exposto ao consumo;

Parágrafo único-A juízo da autoridade competente e para atender programas sociais, o poderá ser vendido a granel, devendo, no entanto, ser sempre pasteurizado.

Parágrafo único-Quando se tratar de leite destinado ao consumo "in natura", as operações em tais postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite.

Art. 151- Os postos de destarte devem contar com dependência de recebimento e manipulação de leite e equipamentos necessários.

Parágrafo único-Quando se tratar de leite destinado ao consumo "in natura", as operações em tais postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite.

Art. 152- Os postos de coagulação devem ter dependência de recebimento e manipulação de leite e equipamentos necessários.

Art. 153- Os postos a usina deverão atender às seguintes exigências:

I-ter instalações, equipamentos e utensílios em condições eficientes de uso, sem amassados, vidros, de modo a facilitar a perfeita rotulagem;

II-pasteurizar e empacotar com fecho inviolável todo leite que vai ser exposto ao consumo;

Parágrafo único-A juízo da autoridade competente e para atender programas sociais, o poderá ser vendido a granel, devendo, no entanto, ser sempre pasteurizado.

Parágrafo único-Quando se tratar de leite destinado ao consumo "in natura", as operações em tais postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite.

Art. 154- Os postos de destarte devem contar com dependência de recebimento e manipulação de leite e equipamentos necessários.

Parágrafo único-Quando se tratar de leite destinado ao consumo "in natura", as operações em tais postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite.

Art. 155- Os postos de coagulação devem ter dependência de recebimento e manipulação de leite e equipamentos necessários.

Art. 156- Os postos a usina deverão atender às seguintes exigências:

I-ter instalações, equipamentos e utensílios em condições eficientes de uso, sem amassados, vidros, de modo a facilitar a perfeita rotulagem;

II-pasteurizar e empacotar com fecho inviolável todo leite que vai ser exposto ao consumo;

Parágrafo único-A juízo da autoridade competente e para atender programas sociais, o poderá ser vendido a granel, devendo, no entanto, ser sempre pasteurizado.

Parágrafo único-Quando se tratar de leite destinado ao consumo "in natura", as operações em tais postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite.

Art. 157- Os postos de destarte devem contar com dependência de recebimento e manipulação de leite e equipamentos necessários.

Parágrafo único-Quando se tratar de leite destinado ao consumo "in natura", as operações em tais postos de refrigeração são a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite.

Art. 158- Os postos de coagulação devem ter dependência de recebimento e manipulação de leite e equipamentos necessários.

Art. 159- Os postos a usina deverão atender às seguintes exigências:

I-ter instalações, equipamentos e utensílios em condições eficientes de uso, sem amassados, vidros, de modo a facilitar a perfeita rotulagem;

II-pasteurizar e empacotar com fecho inviolável todo leite que vai ser exposto ao consumo;

Art. 146- Considera-se normal o leite que apresente:

I-características organolépticas normais;

II-teor de gordura mínima de 4% (quatro por cento);

III-acidez em graus Dornic entre 15 a 19°D;

IV-estirão seco total mínimo de 12,2%;

V-densidade a 15(quinze) graus centígrados, cifra mínima de 1.030 e cifra média de 1.033;

VI-índice crioscópico entre 0.550 e 0.595;

Art. 147- Será considerado impróprio para consumo o leite, creme ou outros produtos lácteos que apresentem:

I-características físicas ou organolépticas anormais, sujidades, fermentação ou ranço;

II-fraude por adição de água ou adição de conservadores, adubados e/ou outras substâncias estranhas;

Parágrafo primeiro-As matérias primas e/ou produtos condensados poderão ser, quando assim julgados, aproveitados para alimentação animal ou para fins não comerciais (massa, sabão).

Parágrafo segundo-Poderá ser aproveitamento condicional o leite com até 22°D (vinte e cinco graus Dornic) de acidez (para destarte).

Parágrafo terceiro-O leite com até 21°D (vinte e um graus Dornic) de acidez, poderá ter aproveitamento condicional em fábrica de leite em pó industrial, requeijão, queijos de massa cozida (fiado tipo minas) ou provolone.

Art. 148- Será considerado impróprio para consumo, quando se tratar de leite de cabra, aquele que:

I-revele acidez inferior a 15 e superior a 19°D (graus Dornic);

II-contenha colésterol ou elementos figurados em excesso;

III-não satisfaça o padrão bacteriológico para produção, de contagem global de 500.000 col/ ml para o leite cru e de contagem global de 40.000 col/ml e 2 col/fermas/ml, para o leite pasteurizado;

IV-apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

V-apresente elementos estranhos à sua composição normal;

VI-revele quaisquer alterações que o tornem impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;

VII-apresente mistura com qualquer outro tipo de leite;

VIII-seja leite de retenção.

Parágrafo único-Para determinação de padrão bacteriológico das enzimas do leite adotado-se o método de redutase, fosfatase, pepsinase, contagem microbiana e testes de presença de coliformes.

Art. 149- Na análise do leite, de vaca e de cabra, serão considerados:

I-os caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto), temperatura e lactofiltração;

II-densidade pelo term-elastômetro, a quinze graus centígrados;

III-acidez pelo acidímetro de Dornic;

IV-gordura pelo método de Gerber;

V-estirão seco total e desengordurado, por discos, tabelas ou aparelho apropriados;

VI-a eficiência da pasteurização será analisada pelas provas de fosfatase e de peroxidase;

Art. 150- Constituem provas de precisão tanto para o leite de vaca como para o de cabra, a determinação do índice crioscópico e do índice de refração.

Art. 151- Somente poderá ser beneficiado o leite considerado normal, sendo proibido o beneficiamento do leite que:

I-provenha de propriedades interditas;

II-seja adulterado, fraudado ou revele a presença de colésterol ou leite de retenção;

III-apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impureza e acidez à exigida em os padrões respectivos;

IV-revele, na prova de redutase, contaminação excessiva com descoloramento em tempo inferior a 5 (cinco) horas para o leite de vaca tipo A, 3,30 (três e trinta) horas para o leite tipo B, 2,30 (duas e trinta) horas para o tipo C e inferior a 3,30 (três e trinta) horas para o leite de cabra, observada para este último a contagem global não superior a 500.000 germes/ml, no leite cru;

Parágrafo único-Entende-se por beneficiamento o tratamento do leite desde a ordenha até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: Etilação, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 152- Na industrialização do leite e obtenção de produtos lácteos deverão ser observadas as seguintes normas:

I-Para a manufatura:

a)-a tecnologia para a sua produção observará a continuidade entre as diversas fases;

b)-todo creme utilizado na elaboração de manufatura de qualquer tipo, adicionado de fermento ou não, deverá ser obrigatoriamente pasteurizado (fosfatase negativa);

c)-deverá ter empregada água potável;

d)-se o processo de empacotamento for manual, é obrigatório o uso de luvas longas de borracha, impedindo o contato direto com o produto;

e)-a manufatura extra terá empacotamento exclusivamente automático;

f)-se utilizado sal (NaCl), deverá ser de de primeira qualidade, esterilizado, armazenado em condições apropriadas e higiênicas e livre de contaminantes;

g)-o fluxograma a ser seguido é: resaque do creme, seleção, tanque de recebimento (padronização), pasteurização, maturação (ou não), malaxagem (amassamento), lavagem, empacotamento, câmara fria e expedição;

II-Para o creme de mesa:

a)-ser colado de leite com acidez até 18°D;

b)-ser pasteurizado (fosfatase negativa);

c)-ser exposto ao consumo em embalagem inviolável;

III-Para o creme de indústria:

a)-ser proveniente de destarte de leite ácido, para industrialização (manufatura comum);

IV-Para leite esterilizado:

a)-o estabelecimento deverá dispor de dependências próprias e equipamentos apropriados para esta finalidade;

V-Para leite aromatizado, gelificado ou pudim:

a)-dependências próprias;

b)-deve conter os ingredientes e equipamentos específicos para as misturas;

g)-o fluxograma a ser seguido é: resaque do creme, seleção, tanque de recebimento (padronização), pasteurização, maturação (ou não), malaxagem (amassamento), lavagem, empacotamento, câmara fria e expedição;

II-Para o creme de mesa:

a)-ser colado de leite com acidez até 18°D;

b)-ser pasteurizado (fosfatase negativa);

c)-ser exposto ao consumo em embalagem inviolável;

III-Para o creme de indústria:

a)-ser proveniente de destarte de leite ácido, para industrialização (manufatura comum);

IV-Para leite esterilizado:

a)-o estabelecimento deverá dispor de dependências próprias e equipamentos apropriados para esta finalidade;

V-Para leite aromatizado, gelificado ou pudim:

a)-dependências próprias;

b)-deve conter os ingredientes e equipamentos específicos para as misturas;

g)-o fluxograma a ser seguido é: resaque do creme, seleção, tanque de recebimento (padronização), pasteurização, maturação (ou não), malaxagem (amassamento), lavagem, empacotamento, câmara fria e expedição;

II-Para o creme de mesa:

a)-ser colado de leite com acidez até 18°D;

b)-ser pasteurizado (fosfatase negativa);

c)-ser exposto ao consumo em embalagem inviolável;

III-Para o creme de indústria:

a)-ser proveniente de destarte de leite ácido, para industrialização (manufatura comum);

IV-Para leite esterilizado:

a)-o estabelecimento deverá dispor de dependências próprias e equipamentos apropriados para esta finalidade;

V-Para leite aromatizado, gelificado ou pudim:

a)-dependências próprias;

b)-deve conter os ingredientes e equipamentos específicos para as misturas;

g)-o fluxograma a ser seguido é: resaque do creme, seleção, tanque de recebimento (padronização), pasteurização, maturação (ou não), malaxagem (amassamento), lavagem, empacotamento, câmara fria e expedição;

II-Para o creme de mesa:

a)-ser colado de leite com acidez até 18°D;

b)-ser pasteurizado (fosfatase negativa);

k)-os queijos frescos, devidamente embalados, devem ser mantidos em câmaras com temperatura máxima de 5°C (cinco graus centígrados);

l)-a fabricação de queijos defumados exige fumeiro adequado, localizado contíguo ao prédio industrial;

X-Para queijo melado e fatiado:

a)-dispor de dependências próprias mínimas necessárias: recepção, seleção, limpeza (tollito do queijo), ralagem e/ou fenação, secagem, envase, depósito, expedição;

b)-a seleção e limpeza (tollito) deverá ser separada e dispor de equipamentos para raspar a casca e manchas devem ser eliminadas, evitando a flora indesejável ao produto final;

c)-a seleção de ralagem deverá dispor de vasilharias apropriadas (plástico ou aço inoxidável);

d)-a operação de envase deverá ser automática e ocorrer logo após a ralagem e/ou secagem;

e)-não é permitida a ralagem de queijos impróprios ao consumo humano;

f)-para a melhor conservação de produto pode ser permitida a injeção de gases neutros aprovados;

XI-Para queijo fundido, doce de leite e requeijão:

a)-dependências próprias, podendo ser comuns para os três tipos de produtos lácteos;

b)-para queijo fundido a seleção e tollito devem ser separadas em fluxograma operacional;

c)-admitir-se o uso de aparelhos simples, tachos de aço inoxidável de parede dupla com sistema de exaustão de vapores para a elaboração destes produtos;

d)-como matéria prima ideal para os queijos fundidos, devem ser utilizados queijos mantidos próprios ao consumo humano duro;

e)-os sais fundentes e condimentos deverão estar aprovados pelos órgãos competentes;

XII-Para a ricota (fresca ou defumada):

a)-ver dependências próprias;

b)-o soro de queijo destinado à sua fabricação deve ser conduzido através de tubulações, desde os tanques até a pasteurização dos queijos;

c)-se o soro provenir de outros estabelecimentos, deve obedecer às mesmas condições de temperatura e transporte de leite para beneficiamento;

Art. 153- Os produtos derivados de leite de cabra deverão observar as seguintes normas, além das cabíveis ao leite de vaca:

I-o produto deve relatar detalhadamente o processo de fabricação e embalagem de todos os derivados produzidos artesanalmente, para avaliação e aprovação do produto a ser comercializado;

II-o produto deve conter nome, número de registro do produtor, data de fabricação, data de validade e demais exigências previstas na legislação de defesa do consumidor;

GERAL

Art. 93- Além das enfermidades já mencionadas, comuns a bovinos e equídeos e que determinam a condenação total de carcaças e de vísceras, são condenadas também doenças que acarretam rejeição total em carcaças: encefalomielite infecciosa, meningite cerebrospinal, febre aftosa, diúria, mal das cadeiras, azotúria, hemoglobinaemia paroxística, anemia infecciosa, gonorreia e quaisquer outras doenças ou alterações com lesões inflamatórias ou tumores malignos.

Capítulo VI- Dos Estabelecimentos Destinados à Industrialização das Conservas de Carne e Padrão de Qualidade dos Produtos

Art. 94- Os estabelecimentos destinados à industrialização das conservas de carne, para poderem funcionar, deverão observar, além das normas contidas nos capítulos I, II, III e IV, as condições que lhe são próprias:

1- Quando a instalação ou o funcionamento se estiver completamente instalada e equipada para a finalidade a que se destina.

2- As instalações e equipamentos compreendem as dependências, maquinário e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

3- Deve possuir fonte de material que propicie boa higienização em todas as dependências onde se realizam os trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis.

4- Deve possuir massa de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estruturas de ferro tubular, tolerando-se estruturas de alvenaria revestidas ou impermeabilizadas, com tanque de interior ou granito.

5- Deve possuir pisos e suas pavimentações bem como áreas destinadas à secagem de produtos.

6- Deve possuir instalações de frio com câmaras e autocâmaras que se fizerem necessárias em número e com área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento, podendo, a juízo do serviço de inspeção, tolerar-se o uso de geladeiras industriais ou freezer.

7- Deverá dispor de dependências ou locais apropriados para administração, câmaras, depósitos, embalagem, tonificação, expedição e outros necessários.

Art. 95- Os produtos industrializados de origem animal deverão enquadrar-se nas normas e padrões estabelecidos neste Decreto.

Art. 96- "Embutido" é entendido como o produto obtido pela fiação exclusiva de tecidos idôneos frescos de suínos, inclusive quando proveniente de animais destinados ao aproveitamento condicional pelo SIM, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos preferentemente de parede dupla, em digestores a seco ou por outro processo aprovado pelo SIM e deve satisfazer as seguintes especificações:

I- Cor branca ou branco-creme;

II- Ser inodoro ou com odor torteroso;

III- Possuir textura homogênea ou ligeiramente granulada;

IV- Apresentar unidade e coesão - 1% (um por cento) no máximo;

V- Ausência de ruído (Kris).

Parágrafo primeiro- A baula que não se enquadrar nestas especificações será considerada imprópria para o consumo e tratada como produto gorduroso não comestível.

Parágrafo segundo- A matéria-prima destinada ao preparo de baula, quando não trabalhada no mesmo dia do abate dos animais, deve ser mantida em refrigeração até a sua fiação.

Art. 97- "Toucinho fresco" é o produto aditivo de suínos ainda com pele e será designado "toucinho defumado" quando submetido à fumaça e quando tratado com cloreto de sódio (sal) apresentando incisões mais ou menos profundas na sua camada gordurosa, será designado "toucinho salgado".

Parágrafo primeiro- Estes produtos devem satisfazer as seguintes especificações:

I- Ausência de ruído ao sair do estabelecimento produtor;

II- Isenção de manchas amarelas ou de coágulos sanguíneos;

III- Apresentação comercial em embalagem que os proteja do contato com substâncias estranhas e de contaminações diversas;

Parágrafo segundo- É proibido o emprego de antibióticos diretamente no produto ou no seu estado no seu preparo.

Art. 98- "Embutido" é todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis, citado no item, comendado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tipo, bexiga ou outra membrana animal ou artificial.

Parágrafo único- É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos, desde que aprovadas pelo SIM.

Art. 99- As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem imediatamente antes de seu uso.

Art. 100- Os embutidos não devem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou cola, adicionados para dar melhor liga à massa, sendo que as saliências só poderão conter ruído ou flocos na proporção máxima de 2% (dois por cento).

Art. 101- Conforme o tipo de embutido e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e carapéis.

Art. 102- "Mortadela" é o embutido contendo substâncias salgadas, adicionado de toucinho cozido ou não, comendado e convenientemente cozido.

Parágrafo primeiro- O SIM só permitirá o preparo de mortadela de sangue quando a carne-prima seja colada isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Parágrafo segundo- Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de mortadela, desde que obtido em condições adequadas, sendo proibido desfibrar o sangue à to quando este for destinado à alimentação humana.

Art. 103- Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados), no mínimo por trinta minutos.

Art. 104- É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores na embalagem que envolve os embutidos.

Art. 105- Os embutidos são considerados fraudados:

I- Quando forem empregadas carnes e matérias-primas de qualidade diversa ou em proporção diferente das constantes da fórmula aprovada;

II- Quando forem empregados conservadores e corantes não permitidos pela legislação;

III- Quando houver adição de gelo ou de água com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto em proporção superior ao permitido neste Regulamento;

IV- Quando forem adicionados tecidos inferiores;

Art. 106- Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo I- quando a superfície for úmida, pegajosa, exsudando líquido;

II- quando, à palpação, se verificarem pontos ou áreas flocadas ou de consistência anormal;

III- quando houverem indícios de fermentação putrida;

IV- quando a massa apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem formidade;

V- quando a gordura estiver rançosa;

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

VII- no caso de odor e sabor estranhos, anormais;

VIII- quando for constatada a presença de germes patogênicos;

Art. 107- "Salgados" são os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, ados pelo sal (cloreto de sódio) ou mistura de sal, apicaz, nitratos, nitratos e condimentos, ou agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Parágrafo único- Os órgãos comestíveis, conservados pela salga, serão genericamente denominados "unidades salgadas", seguindo-se a denominação da espécie animal de procedência.

Art. 108- "Defumados" são os produtos que após o processo de cura são submetidos à ação para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida útil por desidratação parcial.

Parágrafo primeiro- É permitida a defumação a quente ou frio.

Parágrafo segundo- A defumação deve ser feita em estufas construídas com esta finalidade ou em local próprio e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 109- "Bacon" e por "Barriga defumada" entende-se o corte da parede torácico-ominal do porco que vai do esterno ao púbis, com os seus costais, com seus músculos, apicados e com gordura aderida.

110- Cortes de várias regiões, salgados, curados ou defumados, são considerados saladas industriais, devendo ser perfeitamente identificados por efeitos de designação.

Art. 111- "Chaque" é, para qualquer outra especificação, é a carne bovina salgada e acedida, não devendo conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de unidade na 10 muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se 5% (cinco por cento) de variação.

Parágrafo único- O chaque será considerado alterado quando:

I- tiver odor e sabor desagradáveis ou anormais;

II- a gordura estiver rançosa;

III- amolecido, úmido e pegajoso;

IV- com áreas de coloração anormal;

V- tor e sebo;

VI- apresentar larvas ou parasitas;

Art. 112- "Condimentos" são substâncias aromáticas rápidas, com ou sem valor nutritivo, empregadas com a finalidade de temperar produtos de origem animal.

Parágrafo único- Podem ser utilizados os seguintes condimentos:

I- alho (Allium sativum);

II- aneto (Anethum graveolens);

III- anis (Pimpinella anisum);

IV- baunilha (Vanilla planifolia andrieux);

V- canela (Cinnamomum ceylanicum brene);

VI- cardamomo (Elettaria cardamomum);

VII- cebola (Allium cepa);

VIII- cominho (Cuminum cyminum);

IX- coentro (Coriandrum sativum);

X- cravo (Caryophyllus aromaticus);

XI- gengibre (Zingiber officinalis roseus);

XII- louro (Laurus nobilis);

XIII- macis (o envoltório da noz moscada);

XIV- maizena (Manjerona hortensis);

XV- malmeço (Origanum majorana);

XVI- menta (Mentha piperita);

XVII- mostarda (Brassica nigra, Koen, Brassica juncea, Hooker e Sinapis alba);

XVIII- noz moscada (Myristica fragrans mané);

XX- pimenta alpera (Piper nigrum);

XXI- pimenta (Pimenta officinalis);

XXII- pimenta (Pimenta officinalis);

XXIII- salvia (Salvia officinalis);

XXIV- tomilho (Thymus vulgaris);

Art. 113- "Corantes" são as substâncias que dão um melhor e mais sugestivo aspecto às carnes e outros alimentos, ao mesmo tempo que se prestam à uniformidade de sua coloração.

Parágrafo único- É permitido o uso de corantes de origem vegetal como o açafrão (Crocus sativus), a cúrcuma (Curcuma longa) e a cúrcuma (Curcuma longa) e o urucum (Bixa orellana).

Art. 114- O emprego de corante e condimentos não especificados neste Regulamento, bem como de misturas de produtos contendo corante e condimentos, depende de prévia autorização do SIM.

Capítulo VII- Da Inspeção dos Pescados e Derivados de Pescados

Art. 115- A denominação "pescado" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Art. 116- O pescado em natureza pode ser:

I- "Fresco", quando do animal ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, e não ser a ação do gelo;

II- "Resfriado", quando devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5°C (cinco décimos de grau centígrado negativo) a 2,0°C (dois graus centígrados);

III- "Congelado", quando tratado por processo adequado de congelamento, em temperatura não superior a -25°C (vinte e cinco graus centígrados negativos);

Art. 117- Não é permitido o recebimento de pescado capturado em desacordo com a legislação vigente;

Art. 118- Depois de submetido ao congelamento, o pescado deve ser mantido em freezer a -18°C (dezoito graus centígrados negativos);

Parágrafo único- O pescado uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas;

Art. 119- O pescado fresco, próprio para consumo, deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

I- Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

II- Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;

III- Gêmulas rosas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;

IV- Ventre rosado, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

V- Escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

VI- Carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;

VII- Visceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;

VIII- Ânus fechado;

IX- Cheiro específico;

Art. 120- As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

I- reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos;

II- pH da carne externa inferior a 6,8 e da interna inferior a 6,5, nos peixes;

III- Bases voláteis totais inferiores a 0,030 (trinta miligramas) de nitrogênio em 100g (cem gramas) de carne;

IV- bases voláteis totais inferiores a 0,004 (quatro miligramas) de nitrogênio em 100g (cem gramas) de carne;

Art. 121- O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável;

Art. 122- Considera-se impróprio para o consumo o pescado:

I- de espécie tóxica, venenoso, irritante, tóxico ou deformado;

II- que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

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

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

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

VI- provenientes de águas contaminadas;

VII- recolhido já morto, salvo quando a morte for resultante de operações de pesca;

VIII- em mau estado de conservação;

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

X- provenientes de águas poluídas e que não tenham sofrido adequada depuração prévia.

Parágrafo único- O pescado nas condições deste artigo devem ser comendados e transformados em subprodutos não comestíveis;

Art. 123- O pescado proveniente de cultivo, antes de ser comercializado, deve ser objeto de depuração, passando por água corrente e limpa, por período de tempo a critério do SIM;

Art. 124- Entende-se por derivados de pescado, os produtos e subprodutos, comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte;

Art. 125- O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetido à análise pelo serviço de inspeção;

Parágrafo primeiro- Será examinada também, ao entrar no estabelecimento, qualquer matéria-prima a ser utilizada na elaboração de produtos de pescado;

Parágrafo segundo- O serviço de inspeção verificará ainda, o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de pescado, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias;

Art. 126- Pescado em conserva é o produto elaborado com pescado inteiro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste Regulamento, os seguintes: ao natural, em azeite ou em óleos comestíveis; em escabeche, em vinho branco; em molho;

Art. 127- Entende-se por "pasta de pescado", o produto elaborado com pescado inteiro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido à massa, comendado e adicionado ou não de fatiamentos;

Parágrafo primeiro- Permite-se adicionar fatiamentos a essas conservas até 10% (dez por cento) e cloreto de sódio até 1% (um por cento);

Parágrafo segundo- Permite-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia do SIM, e expressa declaração no rótulo;

Art. 128- Entende-se por "caldo de pescado", o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado;

Art. 129- É permitido o preparo de outros tipos de conserva de pescado, desde que aprovados pelo SIM;

Parágrafo primeiro- A juízo do SIM, poderá ser permitido o uso de recipiente de vidro ou de outro material no envase das conservas de pescado, desde que apresentem condições para esterilização;

Art. 130- As conservas de pescado são consideradas fraudadas:

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

II- quando contiverem substâncias estranhas à sua composição;

III- quando apresentarem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste Regulamento;

Art. 131- "Pescado curado" é o produto elaborado com pescado inteiro, tratado por processos especiais, compreendendo além de outros, os seguintes tipos principais: pescado salgado, pescado fumado, pescado defumado, pescado dessecado;

Parágrafo único- As normas e processo tecnológico para o preparo, ficam a critério do SIM;

Art. 132- Entende-se por "embutido de pescado", todo o produto elaborado com pescado inteiro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tipo, bexiga ou outra membrana animal ou artificial, aprovado pelo SIM;

Parágrafo único- No preparo de embutidos de pescado serão seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas em Regulamento para os demais embutidos cárneos;

Capítulo VIII- Dos Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 133- Os estabelecimentos destinados à industrialização de pescados e derivados, para poderem funcionar, deverão observar, além das normas contidas nos capítulos I, II, III e IV, as condições que lhe são próprias:

1- Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em: a) estabelecimentos de pescados-embalagem dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, higienização, distribuição e comércio de pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização;

b) estabelecimentos de subprodutos não comestíveis;

Parágrafo único- Neste caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

b) fábricas de conservas de pescado-estabelecimento dotado de dependências, instalações, equipamentos e utensílios adequados à colheita e o transporte de resíduos de pescado, com aproveitamento integral dos resíduos para fabricação de subprodutos não comestíveis;

Parágrafo único- Em estabelecimentos que não possuam condições para o aproveitamento, os resíduos deverão ter o destino estipulado pelo SIM;

II- Nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam o pescado "fresco" e/ou se dedicam à sua industrialização, para consumo humano, sob qualquer forma, devem:

a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com sua finalidade;

b) possuir instalações para o fabrico e armazenamento de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

d) dispor de equipamentos em caso de haver dependência anexa para industrialização, esta deverá ser totalmente isolada das demais;

e) dispor de equipamentos adequados à higienização da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

f) dispor de equipamentos e utensílios adequados à colheita e o transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

g) dispor de instalações e equipamentos visando dar um destino adequado aos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial;

Parágrafo único- Quando o estabelecimento não possuir instalações para industrialização dos resíduos, estes poderão ser encaminhados a outros adequados para tal fim;

h) dispor de câmara fria ou freezer para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

i) dispor de equipamentos para a lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas ou outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus subprodutos;

Capítulo IX- Dos Estabelecimentos Destinados a Leite e Produtos Lácteos

Art. 134- Os estabelecimentos destinados ao leite e derivados classificam-se em:

I- Propriedades rurais:

a) fazendas leiteiras;

b) estábulos leiteiros;

c) granjas leiteiras;

II- Estabelecimentos industriais:

a) fazendas de leite e derivados;

b) usinas leiteiras;

c) postos de recebimento;

d) postos de refrigeração;

e) postos de desmanagem;

f) postos de coagulação;

g) usinas de fabricação;

h) usinas de beneficiamento;

i) usinas de laticínios;

j) usinas de laticínios;

k) usinas de laticínios;

Art. 135- Para a implantação ou reaparelhamento dos pequenos e médios estabelecimentos de laticínios, devem ser satisfeitas, além das condições previstas nos artigos I, II, III e IV, as seguintes normas específicas:

I- Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial e das dependências sanitárias, admitindo-se como satisfatória de 600 litros de água para cada litro de leite recebido;

II- Possuir pé-direito de 3,00 metros para as seções industriais, nas recepções abertas, 2,00m e nas câmaras frias, 2,5 metros;

III- O prédio industrial deve contar com recepção ampla, para ter espaço para a guarda de vacuantes depois de lavados. A plataforma poderá ser a 0,30m do solo para facilitar a descarga;

IV- Os estabelecimentos que recebem mais de 5.000 litros por dia deverão ter higienização de latões automática, sendo a última fase com ar seco;

V- Os estabelecimentos que recebem mais de 10.000 litros por dia devem ter mecanização de recebimento com esteira, balança de pesagem, conjunto de desnatte, peneiradora e higienização de latões e, se empacotarem leite, deverão ter também, máquina para higienização das pastas plásticas;

VI- As tubulações e equipamentos deverão ser de aço inoxidável, em alguns locais poderá ser permitido outro material aprovado pelo SIM;</

7-Todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive cascos, chifres, vísceras e seu conteúdo, que entrem em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenadas.

8-A água do tanque de escaldagem de suínos, por onde tenha passado animal carbunculoso, também teófora o desinfetante, e será imediatamente lavado e desinfetado.

Art. 46- Nos casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total.

Art. 47- Serão condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 48- Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional.

Art. 49- São condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos patêquias ou do tecido conjuntivo.

Art. 50- Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, fígado ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

Parágrafo primeiro- Também são condenadas as carcaças em estágio de processo putrefativo, ainda que em áreas muito limitadas.

Parágrafo segundo- A rejeição também será total, quando o processo coexistir com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal e, principalmente, quando se tratar de vísceras, suínos e equídeos.

Parágrafo terceiro- Faz-se rejeição parcial quando a alteração é limitada a um grupo muscular e as modificações musculares são pouco acentuadas, com negatividade no exame microscópico direto, destinando-se a carcaça à esterilização pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 51- Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de intoxicação alimentar, devem ser condenadas. Considerando-se como tais as que procedem de animais que apresentem:

- 1-Infecção aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges.
- 2-Enterite, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica.
- 3-Septicemia ou pneumonia de origem traumática ou sem causa evidenciada.
- 4-Metrite ou mastite aguda difusa.
- 5-Poliartrite.
- 6-Flebite umbilical.
- 7-Pericardite traumática ou purulenta.
- 8- Qualquer inflamação aguda, abcesso ou lesão supurada associada a nefrite, aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação do couro.

Art. 52- Os fígados com cistos são condenados, exigindo neste caso, rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças inflamatórias-contagiosas.

Parágrafo único- São também condenados os fígados com cistos decorrentes de localização parasitária.

Art. 53- Serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus bovis" ou quando a carne e aossos ou descorados.

Parágrafo primeiro- Entende-se por infestação intensa a comprovação de um ou mais cistos em incóncas praticadas em várias partes da musculatura e numa área correspondente à palma da mão.

Parágrafo segundo- Faz-se a rejeição parcial nos seguintes casos:

- 1-Quando se verifique infestação discreta ou moderada, após cuidadoso exame sobre o coração, músculos da mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como sobre músculos facilmente acessíveis. Neste caso devem ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos: as carcaças são recolhidas às câmaras frias ou desossadas e a carne tratada por esbovura, pelo prazo mínimo de 21 (vinte e um) dias em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e recolhimento. Esse período pode ser reduzido para 10 (dez) dias, desde que a temperatura na câmara seja mantida sem oscilação e no máximo de 1°C (um grau centígrado), ou então, por 20 dias em temperatura de -18° (dezoito graus negativos), sem salmoura.
- 2-Quando o número de cistos for maior que o mencionado do item anterior, mas a infestação não alcance generalização, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor.
- 3-Podem ser aproveitadas para consumo as carcaças que apresentem um único cisto já calcificado, após remoção dos tecidos circunvizinhos.

Parágrafo terceiro- As vísceras, com exceção dos pulmões, coração, porção carnosa do estômago e a gordura das carcaças destinadas ao consumo ou à refrigeração, não sofrerão qualquer restrição, desde que consideradas isentas de infestação. Os intestinos podem ser aproveitados para envoltório.

Parágrafo quarto- Quando se tratar de bovinos com menos de 6 (seis) meses de idade, a pesquisa do "Cysticercus bovis" pode ficar limitada a um cuidadoso exame da superfície do couro e de outras superfícies musculares normalmente visíveis.

Parágrafo quinto- Na rotina de inspeção obedecer-se-á as seguintes normas:

1-CABEÇA: Observam-se e incutem-se os masseteres e periósteos internos e externos.

2-LÍNGUA: O órgão deve ser observado externamente, palpado e praticado corte quando surgir suspeita quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da língua.

3-CORAÇÃO: Examina-se a superfície externa do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base à ponta, através da parede do ventrículo esquerdo e do septo interventricular, examinando-se as superfícies de contato, bem como as superfícies mais internas dos ventrículos à seguir praticando-se largas incisões em toda a musculatura do coração, desde que já tenha sido verificada a presença de "Cysticercus bovis" na cabeça ou na língua.

4-INSPEÇÃO FINAL: Na inspeção final identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examina-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, inclusive seus pilares, bem como os músculos do pescoço, estendendo-se o exame aos intestinos e a outros músculos sempre que necessário, devendo-se evitar tanto quanto possível cortes desnecessários que possam causar mais dissecação à carcaça.

Art. 54- Os animais que apresentem contusões generalizadas devem ser condenados.

Parágrafo único- Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser salga, alacchara ou conserva, a juízo do serviço de inspeção, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 55- A cuticose (C. taeniacosa), estrangólio, ascariídeos, bem como outras parasitoses não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não apresentem alterações da carne, devendo, neste caso, apenas órgãos e partes atingidas serem condenadas.

Art. 56- As carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

Art. 57- Podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

Parágrafo primeiro- Órgãos e partes atingidas serão sempre condenados.

Parágrafo segundo- Fígados portadores de uma ou de outra lesão de equinococose peritrica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional a juízo do serviço de inspeção e após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 58- As carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia consecutiva, devem ser condenadas.

Parágrafo único- Os intestinos ou partes de intestino podem ser aproveitados, sempre que a nodulos sejam em pequeno número e possam ser extirpados.

Art. 59- As carcaças de animais em gestação adiada ou que apresentem sinais de parto iminente, devem ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

Parágrafo primeiro- Os fetos serão condenados.

Parágrafo segundo- Quando houver aproveitamento de couros de fetos, sua retirada deve ser feita na gaxaria.

Art. 60- As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

Parágrafo primeiro- As presenças de pus nas mesmas, entrando em contato com a carcaça a partes dela, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

Parágrafo segundo- O aproveitamento de glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão. Sua retirada da carcaça deve ser feita com cuidado de manter a identificação de sua procedência.

Parágrafo terceiro- As glândulas mamárias portadoras de mastite, bem como as de animais reagintes à brucelose serão sempre condenadas.

Art. 61- Condenam-se as línguas portadoras de glossite.

Parágrafo primeiro- Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas à salicatura, para aproveitamento após cozimento e retirada do epitélio.

Parágrafo segundo- É proibido o emlatamento destas línguas, mesmo quando apresentem lesões cicatrizadas.

Art. 62- São condenados os fígados com necrose nodular.

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

Art. 63- Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura mas também no tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos, vísceras e partes dos vasos, ao lado de caracteres de afeição do fígado ou quando o animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

Parágrafo primeiro- Quando tais carcaças não revelam caracteres de infecção ou intoxicação e vão bem a perder a cor normal após a refrigeração, podem ser dadas ao consumo.

Parágrafo segundo- Quando, no caso do parágrafo anterior as carcaças apresentarem sua coloração depois de refinadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo do SIM.

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

Parágrafo quarto- O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo-esverdeada será sempre realizado com luz natural.

Parágrafo quinto- Sempre que houver necessidade, o serviço de inspeção lançará mão de provas de laboratório.

Art. 64- As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 65- Devem ser condenadas as carcaças com lesões de miocardite e endocardite miocárdica.

Parágrafo único- Os corações com linfangiectasia podem ter aproveitamento condicional.

Art. 66- A presença de lesões renais implica em estabelecer-se estádio ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único- Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

Art. 67- São condenados as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

Parágrafo único- Quando a infestação determinou alterações musculares com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo e condenando as partes atingidas.

Art. 68- Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 69- São condenados os pâncreas infestados pelo "Eustrima coelomatum".

Art. 70- Devem ser condenados os rins císticos.

Art. 71- As carcaças de animais portadores de sarna em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas.

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

Art. 72- Nos casos de telangiectasia maculosa do fígado (angiomas), obedecem-se as seguintes normas:

- 1-condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais do órgão;
- 2-aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 73- A condenação total será feita nos seguintes casos de tuberculose:

- 1-Quando no exame "ante-mortem" estiver feível;
- 2-Quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;
- 3-Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou, ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas regiões;

4-Quando ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alterações de suas serosas;

5-Quando houver lesões pulmonares de parênquima ou de serosas;

6-Quando as lesões forem múltiplas, agudas e altamente progressivas, considerando-se o processo nessas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

7-Quando existir tuberculose generalizada.

Parágrafo primeiro- A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões do aparelho respiratório, digestivo e dos gânglios linfáticos, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rim, útero, testículo, glândula mamária, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização.

Parágrafo segundo- A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:

- 1-Quando partes da carcaça ou órgãos apresentem lesões de tuberculose;
- 2-Quando se tratar de tuberculose localizada em tecidos imediatamente sob a musculatura, como a tuberculose da pleura e peritônio parietais; neste caso a condenação incidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;

3-Quando parte da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;

4-As cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondam a carcaças julgadas em condições de consumo e desde que na cabeça as lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas em condições de esterilização pelo calor, após remoção e condenação dos tecidos lesados;

5-Devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas;

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

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

- 1-Quando houver lesões de um gânglio linfático cervical e de dois grupos ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais, brônquicos e mediastinais ou então gânglios cervicais, hepáticos e mesentéricos;
- 2- Nos gânglios viscerais, um único grupo de gânglios viscerais e um órgão de uma só cavidade, tais como gânglios cervicais e brônquicos e no pulmão ou então nos gânglios cervicais e hepáticos e no fígado;
- 3-Em dois grupos de gânglios viscerais e um órgão de uma única cavidade orgânica, tais como nos gânglios brônquicos e nos pulmões ou nos gânglios hepáticos e mesentéricos e no fígado;
- 4-Em dois grupos de gânglios viscerais da cavidade torácica e um único grupo da cavidade abdominal ou então num só grupo de gânglios linfáticos viscerais da cavidade torácica e em dois grupos da cavidade abdominal, tais como gânglios brônquicos, mediastinais e hepáticos, ou então nos brônquicos, hepáticos e mesentéricos;
- 5- Nos gânglios linfáticos cervicais, num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, tais como: cervicais, brônquicos e hepáticos;
- 6- Nos gânglios cervicais e um grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado, especialmente quando se tratar de suínos, pois as lesões tuberculosas do fígado são nesta espécie consideradas primárias e de origem alimentar.

Parágrafo quarto- Carcaças que apresentem lesões de caráter mais grave e em maior número do que as assinaladas no parágrafo anterior, não se enquadrando porém, nos casos enumerados para condenação total, ajuízo do SIM poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

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

Art. 74- São condenadas as carcaças, partes de carcaça ou órgãos que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

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

Art. 75- Condenam-se os rins com nefrose.

Art. 76- Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos anteriores, além dos seguintes, consignados especificamente para esta espécie:

1- Os suínos atingidos de urticária "Demodex folliculorum", eritema e escleroderma podem ser aproveitadas para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que

a musculatura se apresente normal.

2-É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestações intensas por "Cisticercus cellulosae" para o fabrico de banha rejeitando-se as demais partes do animal.

3-Deve ser condenada a carcaça sempre que o enfisma cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

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

4-As lesões de gorduras peri-renal provocadas pelo "Stephanurus dentatus", implicam na eliminação das partes atingidas, devendo-se entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os seus aderentes às carcaças.

5-A verificação de numerosas vesículas na pele, implica na remoção da mesma.

6-Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem coloração amarelo-intensa ou amarelo-esverdeada.

7-Será condenada toda carcaça com infestação intensa de Sarcosporídios, quando existirem alterações aparentes da carne em virtude de degeneração caseosa ou calcária.

8-Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

Parágrafo único- Quando rim e gânglios linfáticos revelarem lesões duvidosas, mas se comprovar lesão característica da peste em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também será total.

Parágrafo segundo- Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicarão igualmente em condenação total.

Parágrafo terceiro- Quando as lesões forem de todo geral discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, incluindo nos rins e gânglios linfáticos, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas. No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.

Art. 77- Todos os suínos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que eventualmente caírem vivos no tanque de escaldagem, serão condenados.

Art. 78- Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se, além das normas anteriormente descritas, as seguintes:

- 1-Devem ser condenadas as carcaças com lesões externas de brucelose.
- 2-Devem ser condenadas as carcaças com lesões localizadas, excetuando-se as carcaças à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

2-Nos casos de oemose, serão condenados somente os órgãos atingidos (cérebro e medula espinhal).

3-Devem ser condenadas as carcaças com infestação intensa por "Cysticercus ovis".

Parágrafo único- Entende-se por infestação intensa a presença de cinco ou mais cistos na superfície muscular de cortes ou nos tecidos circunvizinhos, inclusive o couro.

Parágrafo segundo- Quando o número de cistos for menor, após a inspeção final, a carcaça será destinada à esterilização, depois de removidas e condenadas as partes infectadas.

4-Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada.

5-Nos casos de linfadenite caseosa, obedecem-se os seguintes critérios:

- a- Condenam-se as carcaças de animais magros mostrando lesões extensas de qualquer região;
- b- Condenam-se também as carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas;

c- Podem ser aproveitadas para consumo, mesmo as carcaças de animais magros, com lesões discretas dos gânglios e das vísceras após removidas e condenadas as partes atingidas;

d- Podem igualmente ser aproveitadas para o consumo as carcaças de animais gordos revelando lesões pronunciadas nas vísceras desde que se existam lesões discretas em outras partes, como também aquelas lesões discretas em outras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas confinadas aos gânglios associados a lesões discretas de outras localizações.

e- Carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de outras partes, como também as que mostram lesões pronunciadas dos gânglios ao lado de outras lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após a remoção e condenação das partes afetadas.

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

Art. 79- Todas as aves que no exame "ante-mortem" apresentem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, difteria, cólera, varíola, tifose aviária, diarreia brava, paratuberculose, peste, septicemia em geral, piostose e infecções stafilocócicas em geral, devem ser condenadas.

Art. 80- As enfermidades tais como coquelúxe, enterite-hepatite, epizooticoses, oniza infecciosa, equinococose, neorintofimose, leishmaniose, aspergilose, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando as aves estejam em estado de magreza pronunciada.

Art. 81- As endo e ecto parasitas, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 82- As aves caquéticas devem ser rejeitadas, sejam quais forem as causas a que esteja ligado o processo de desnutrição.

Art. 83- Os abomasos e bexigas supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte afetada.

Art. 84- A presença de neoplasia acarretará rejeição total, exceto no caso de angiossarcoma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.

Art. 85- As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.

Art. 86- Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoníaco, revelando escapeção gasosa à palpação ou inodores, equinococose, neorintofimose, leishmaniose, aspergilose, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando as aves estejam em estado de magreza pronunciada.

Art. 87- Quando as aves forem submetidas à ação de frio industrial, o SIM, controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras a fim de prevenir a dissecação excessiva e o desenvolvimento de ranicificação.

Art. 88- Fica a critério do SIM, resolver sobre os casos não previstos para a inspeção "post-mortem".

Art. 89- Os materiais condenados, oriundos da sala de inspeção e de outros locais deverão ser desmanhados em equipamentos apropriados e em locais destinados a este fim e o sangue deverá, por sua vez, no mínimo, sofrer coagulação, independentemente de sua utilização.

Parágrafo único- Admitir-se-á o tratamento destes materiais por coação em água fervendo pelo mínimo de duas horas, quando essas matérias primas forem destinadas à alimentação animal.

Parágrafo segundo- A carne do SIM permitir-se-á a retirada de matérias condenadas para a industrialização fora do estabelecimento (granaria industrial), desde que devidamente desmanhadas com substâncias apropriadas para a finalidade.

Parágrafo terceiro- Caberá ao SIM adotar critérios para o funcionamento das granarias industriais.

Art. 90- Denomina-se "matéria de emergência" o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo único- Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipertermia, decubito forçado, sintomas nervosos e outros estados a juízo do SIM.

Parágrafo segundo- É proibida a "matéria de emergência" sem a presença do funcionário do SIM.

Art. 91- Serão considerados impróprios para o consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrarem nos casos de condenação previstos nessas normas, ou por outras razões justificadas pelo SIM.

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

Art. 92- Os animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a juízo do SIM.

Parágrafo único- Nestes casos, o serviço de inspeção se levará na riqueza em sangue da musculatura e na coloração vermelho-escura de todos os órgãos, considerará os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo, verificará se a face interna do couro ou pele está normalmente úmida, lavando-se ainda na verificação da congestão hipotática; verificará se a fenda de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue, levá-lo em conta a coloração das paredes abdominais e odor que se exala no momento da evisceração; além de outros sinais e informes que venha a obter para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

(continuação na página seguinte)