



LEI Nº 1851 DE 02 DE JULHO 2019.

“Torna obrigatória a prévia inspeção sanitária e industrial, no território do Município de Quissamã, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, conforme especifica e adota outras providências.”

A Prefeita Municipal de Quissamã, no uso de suas atribuições legais, faz saber que, com a aprovação da Câmara Municipal, sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º. É obrigatória a prévia inspeção sanitária e industrial em todo o Município, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 2º. Ficam obrigados a registro no órgão competente, todos os estabelecimentos que abatem, produzam matéria prima, manipulem, beneficiem, transformem, industrializem, preparem, adicionem, embalem produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único - Estão sujeitos ainda, ao cumprimento desta lei e de seu regulamento todos os produtos de origem animal depositados ou em trânsito.

Art. 3º. Para coordenação das atividades inerentes ao Art. 2º desta Lei, fica criado o “SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO MUNICÍPIO DE QUISSAMÃ denominado “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE QUISSAMÃ – (SIM/QUI)”, diretamente vinculado à SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA.

Art. 4º. Ficam obrigados a serem licenciados no órgão de saúde competente, os estabelecimentos varejistas que comercializem produtos de origem animal.

Art. 5º. São competentes para realizar o registro, a inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei:

I - O MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO, nos estabelecimentos de que trata o Art. 2º da presente lei, quando realizem comércio interestadual ou internacional.

II - A SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, PESCA E DESENVOLVIMENTO DO INTERIOR, nos estabelecimentos de que trata o Art. 2º, da presente Lei, quando realizem comércio intermunicipal.

III - SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA, nos estabelecimentos de que trata o Art. 2º da presente Lei, quando realizem comércio exclusivamente intramunicipal.

Parágrafo único – Uma vez modificado o âmbito de comercialização, caberá ao Sr. Secretário Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pesca, comunicar ao Poder Executivo que passará a executar a Fiscalização, segundo a competência definida no Art. 5º, segundo o novo âmbito de comércio da empresa.

Art. 6º. Para execução das atividades referentes a esta Lei, nas ações especificadas no Art. 5º, compete à Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pesca:

I - Regular e normatizar a implantação, construção, reforma e/ou reaparelhamento dos estabelecimentos especificados no Art. 2º;

II - Regulamentar e normatizar o transporte de produtos de origem animal;

Handwritten signatures and initials in blue ink.



Parágrafo único – Os estabelecimentos cadastrados deverão ser vistoriados, num prazo de 90 (noventa) dias a partir da estruturação do órgão SIM, devendo ser emitido laudo técnico-higiênico sanitário de cada estabelecimento, pelo Médico Veterinário previamente capacitado para elaborá-los, que com base nas normas proporá ao Chefe do SIM a concessão de prazos para atendimento as exigências, não podendo, no entanto ultrapassar seis meses, findo os quais sem que haja pronunciamento da interessada, será cancelado o registro e interditado o estabelecimento.

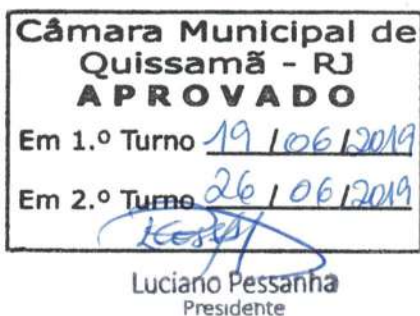
Art. 11. Esta Lei Municipal será regulamentada por Decreto no prazo de até 30 (trinta) dias da data de sua publicação.

Art. 12. Caberá a Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pesca, editar e publicar Instruções Normativas, regulamentando modelos de requerimentos e formulários, para atender a presente Lei e o Decreto Regulamentador.

Art. 13. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se a Lei Municipal nº. 1.269/2011 e todas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Quissamã, 02 de Julho de 2019.


Maria de Fátima Pacheco
Prefeita



Publicado no Jornal
Diário Oficial de Quissamã
Em 10/07/2019
Edição: 808

Rosemary de Souza
Assinatura
Coordenador de Apoio
Administrativo de Governo
Matrícula: 207



'REGULAMENTO DA INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.'

TÍTULO I DO OBJETO

Art. 1º - O presente regulamento estatui as normas que regulam em todo território MUNICIPAL, o Serviço de Inspeção do Município de Quissamã (SIM/QUI).

Art. 2º - O presente regulamento estatui também as normas que regulam, em todo território Municipal, o registro dos estabelecimentos que produzem matéria prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal, bem como os produtos, seus rótulos e embalagens.

TÍTULO II DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS E PRODUTOS

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

SEÇÃO I

DO REGISTRO

Art. 3º - Ficam sujeitos ao registro no Serviço de Inspeção do Município de Quissamã (SIM/QUI), todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem a carne, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelhas e seus subprodutos e derivados, conforme classificação constante deste regulamento, e que não possuem registro no Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) e nem no Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.) e que apenas comercializam seus produtos no âmbito do Município.

Art. 4º - O registro dos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal a que se refere o artigo anterior é privativo do Serviço de Inspeção do Município de Quissamã da SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA, e será expedido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes deste regulamento.

Art. 5º - O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo SIM/QUI, isenta-os de qualquer outro registro federal ou estadual, desde que a comercialização dos produtos se restrinja ao âmbito do Município de Quissamã.

Art. 6º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito do presente regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados,

40 R



acondicionados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrializados, a carne e seus derivados, o mel e a cera de abelha e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, anfíbios e seus derivados, moluscos e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 7º - O presente regulamento e atos complementares que venham a ser baixados serão executados no território do município de Quissamã, desde que não colida com a Lei Federal ou Estadual em vigor.

Art. 8º - A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de “produto de origem animal ou suas matérias-primas”.

Art. 9º - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio intramunicipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no Serviço de Inspeção do Município de Quissamã (SIM/QUI).

Art. 10 - Além do registro, todo estabelecimento deverá atender às exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/QUI ou na sua ausência pela legislação federal.

Art. 11 - O registro será requerido ao SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA, instruído o processo com os seguintes documentos:

- I) Contrato social da empresa;
- II) Cartão do CNPJ;
- III) Laudo de inspeção do terreno e/ou das instalações já existentes;
- IV) Memorial descritivo da obra;
- V) Memorial econômico sanitário, de acordo com modelo aprovado pelo SIM/QUI;
- VI) Plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo e observando:
 - a) Plantas baixas dos diversos pavimentos com os detalhes de aparelhagem e equipamentos, inclusive anexos;
 - b) Plantas de corte transversal e/ou longitudinal, demonstrando detalhes de aparelhagem e instalações;
 - c) Plantas de situação;
 - d) As plantas devem ser de fácil visualização e interpretação, declarando qual a escala utilizada;
 - e) Aprovação do Município de Quissamã;
 - f) Aprovação do Serviço de Vigilância Sanitária;
 - g) Aprovação do Órgão de Proteção do Meio Ambiente;
 - h) Laudo do exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento;
 - i) Termo de compromisso de cumprimento ao Regulamento de Inspeção Municipal.



Art. 12 - As plantas ou projetos devem conter:

- a) Posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;
- b) Orientação quanto aos pontos cardeais;
- c) Localização da captação de água de abastecimento;
- d) Localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;
- e) Localização dos pontos de escoamento da água;
- f) Localização das demais dependências, como currais, pocilgas, casas e outros;
- g) Localização das lagoas de tratamento de água residuais quando exigidas;
- h) Localização do(s) curso(s) de água, quando for o caso.

Art. 13 - Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados devidamente datados e assinados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 14 – Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

Art. 15 – A apresentação de simples “croquis” ou desenho servirão apenas para a orientação ao interessado para estudos preliminares.

Art. 16 – As autoridades municipais não permitirão o início da construção de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, para o comércio intramunicipal, sem que os projetos tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção do Município de Quissamã – SIM/QUI.

Art. 17 – Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinado à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia do boletim oficial do exame da água de abastecimento.

Parágrafo Único – A água de abastecimento deverá enquadrar-se nos padrões físico-químicos e microbiológicos fixados pelo Ministério da Saúde.

Art. 18 – Qualquer ampliação, reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Art. 19 – Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 20 – Autorizado o registro, o Serviço de Inspeção do Município de Quissamã (SIM/QUI), deverá ficar com uma cópia do processo e das plantas.

HD

B



Parágrafo Único – Os processos de construção e/ou reforma aprovados pelo SIM/QUI terão um prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias para o início das obras. Passado este prazo, o processo será automaticamente cancelado.

Art. 21 – Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Chefe do Serviço de Inspeção Municipal, autorizará a expedição do “Título de Registro”, constando do mesmo o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Parágrafo Único – O referido título somente será emitido após a apresentação da “Licença de Operação” emitida pelo Órgão do Meio Ambiente.

Art. 22 – O Serviço de Inspeção do Município de Quissamã (SIM/QUI), fará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimento em construção ou reformas, tendo-se em vista o projeto aprovado.

Art. 23 – Para os estabelecimentos já registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, o SIM/QUI fará as exigências cabíveis, concedendo-lhes prazos compatíveis para o cumprimento do presente regulamento, não podendo exceder 180 (cento e oitenta) dias de prazo.

Parágrafo Único – Esgotados os prazos, sem que tenham sido realizadas as alterações exigidas, será suspensa a inspeção e cancelado o registro.

SEÇÃO II

TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 24 - Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

§ 1º - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita a SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA, esclarecendo os motivos da recusa.

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

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

§ 4º - No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º,

412

B



e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à respectiva transferência é cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

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

Art. 25 - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 26 - Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma firma, é respeitada para cada um, a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

TÍTULO III

DA INSPEÇÃO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 27 – A Inspeção do SIM/QUI se estende às casas atacadistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo reinspecionar produtos de origem animal, e verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou quando o tenham sido, infrinjam dispositivos deste Regulamento.

Art. 28 – Será autorizada a entrada de carcaças ou outros produtos de origem animal oriundo de estabelecimentos sob inspeção federal ou estadual, nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

Art. 29 – Para o cumprimento do disposto no Artigo anterior, o SIM/QUI exigirá a comprovação ou certificação sanitária da origem da (s) carcaça (s) ou produtos de origem animal .

Art. 30 – Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional Médico Veterinário.

Art. 31 – A Inspeção Industrial e Sanitária poderá ser permanente ou periódica.

I – Será permanente em estabelecimentos que abatam animais de açougue e peixarias;

II – Nos demais estabelecimentos, poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do SIM/QUI.

Parágrafo único – Entende-se por animais de açougue: bovinos, suínos, bubalinos,

JP

Q



caprinos, ovinos, equinos, aves, coelhos, rãs e outras espécies aprovadas para o abate.

Art. 32 – Por ocasião do registro inicial dos estabelecimentos previstos neste Regulamento, a juízo do SIM/QUI, deverá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico habilitado para a função.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 33 - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange: os de carnes e derivados; os de leite e derivados; os de pescado e derivados; os de anfíbios e derivados; os de moluscos e derivados; os de ovos e derivados; os de mel e cera de abelhas e seus derivados; casa atacadista.

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

SEÇÃO I ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 34 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em: matadouros-frigoríficos; matadouros de pequenos e médios animais; fábricas de conservas; fábricas de produtos suídeos; fábricas de produtos gordurosos; entrepostos de carnes e derivados; fábricas de produtos não comestíveis; matadouros de aves e coelhos; entrepostos-frigoríficos.

§ 1º - Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis e possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por "matadouro de pequenos e médios animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) suídeos; b) ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos; e) caça de pêlo, dispondo de frio industrial e, a juízo do SIM/QUI, de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 4º - Entende-se por "fábrica de produtos suídeos", o estabelecimento que dispõe de sala de

40

B



matança e demais dependências, industrialize animais das espécies afins e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gordura, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias primas de origem vegetal.

§ 6º - Entende-se por "entrepósito de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM/QUI.

§ 7º - Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 8º - Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalação para o abate e industrialização de: aves e caças de penas e coelhos dispondo de frio industrial e, a juízo do SIM/QUI, de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 9º - Entende-se por "entrepósito-frigorífico", o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art. 35 - As fábricas de conservas e as fábricas de produtos suídeos, registradas no SIM/QUI, poderão fornecer carnes frigorificadas aos mercados de consumo do Município onde estiverem localizadas, desde que a medida atenda aos interesses da Municipalidade.

Art. 36 - Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação "frigorífico" só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

SEÇÃO II

ESTABELECIMENTOS DO LEITE E DERIVADOS

Art. 37 - Os estabelecimentos do leite e derivados são classificados em:

I - Propriedades rurais;

40

12



II - Posto de leite e derivados, compreendendo posto de refrigeração; queijarias.

III - Estabelecimentos industriais, compreendendo: usinas de beneficiamento; fábrica de laticínios; entrepostos-usinas; entrepostos de laticínios.

Art. 38 - Entende-se por "propriedades rurais" os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, localizado em geral em área rural, destinados a produção de leite obedecendo as normas estabelecidas para cada tipo.

Art. 39 - Entende-se por "postos de leite e derivados" os estabelecimentos intermediários entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias primas, para depósito por curto tempo, transvase, refrigeração, desnatação ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados, a saber:

I - "Posto de refrigeração", assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento do leite pelo frio, transvase, desnatação ou coagulação, reservado ao consumo ou à industrialização.

II - "Queijaria", assim denominado o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo minas.

Art. 40 - Entende-se por "estabelecimentos industriais" os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

I - "Usina de beneficiamento" assim denominado o estabelecimento que tem por fim principal receber, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo humano ou a entrepostos usina;

II - "Fábrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

III - "Entreposto-usina", assim denominado o estabelecimento localizado em centros de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento que satisfaçam às exigências deste Regulamento, previstas para a fábrica de laticínios.

IV - "Entreposto de laticínios" assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.



ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 41 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I - Entrepósitos de pescados;
- II - Fábricas de conservas de pescado.

§ 1º - Entende-se por "entrepósito de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis. Enquadra-se na classificação acima estabelecimentos que abatam outras espécies aprovadas, tais como: anfíbios, moluscos e outros .

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

SEÇÃO IV

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 42 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - Entrepósitos de ovos;
- II - Fábricas de conservas de ovos.

§ 1º - Entende-se por "entrepósito de ovos", o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

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

SEÇÃO V

ESTABELECIMENTOS DE MEL E CÊRA DE ABELHAS

Art. 43 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- I - Apiários;
- II - Entrepósitos de mel e cera de abelhas.

§ 1º - Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados.

§ 2º - Entende-se por "entrepósito de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao

42

4



recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

CAPITULO III

DO FUNCIONAMENTO

SEÇÃO I

DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 44 – O Serviço de Inspeção do Município de Quissamã, será composto por Médicos Veterinários e Agentes de Inspeção, chefiado por Médico Veterinário.

Art. 45 - A Chefia do SIM/QUI, localizar-se-á na sede da SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA.

Art. 46 - Os processos de registro dos estabelecimentos serão sempre encaminhados à SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA onde serão analisados pelo SIM/QUI.

Art. 47 – As liberações para funcionamento dos estabelecimentos são de exclusiva competência e responsabilidade do Chefe do Serviço de Inspeção da SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA.

Art. 48 – A Inspeção Sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo no SIM/QUI, cabendo a Chefia determinar o número de inspetores necessários para a racionalização das atividades e compor as equipes, baseando-se na produção do Estabelecimento e de conformidade com a legislação específica.

Art. 49– Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no SIM/QUI.

Art. 50 – A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal será executada pelo SIM/QUI da SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA.

Art. 51 – A confecção dos carimbos da Inspeção será autorizada pela Chefia do SIM/QUI, mediante requerimento encaminhado pelo interessado, ao Médico Veterinário responsável pela Inspeção do Estabelecimento e somente depois de atendidas as exigências deste Regulamento.

Art. 52 – Os modelos de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/QUI obedecerão as seguintes especificações constantes dos Artigos. 55 a 57.

46

Q



Art. 53 - O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.M./Quissamã", SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E PESCA, e, conforme o caso, as palavras "Inspecionado" ou "Condenado", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

§ 1º – As iniciais SIM/QUI traduzem "Serviço de Inspeção Municipal/Quissamã" seguido das iniciais maiúsculas das letras do nome do Município.

§ 2º – O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do S.I.M., e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 54 - Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e os colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única (preta), quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 55 - Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M./Quissamã, obedecerão às seguintes especificações:

I – Modelo 1:

- Dimensões: 0,02 m (dois centímetros) de raio para rótulos de embalagens de até 1 Kg (um quilograma); 0,03 m (três centímetros) de raio para rótulos de embalagens superiores a 1 Kg (um quilograma) até 10 Kg (dez quilogramas); 0,04 m (quatro centímetros) de raio para rótulos de embalagens superiores a 10 Kg (dez quilogramas).
- Forma: circular;
- Dizeres: A palavra "Inspecionado" acompanhando a curvatura interna superior;
- O número de registro posicionado no centro da circunferência;
- A sigla SIM/QUI acompanhando a curvatura interna inferior;
- "Secretaria Municipal de Agricultura, Meio ambiente e Pesca" acompanhando a curvatura superior externamente;
- Uso: para rótulos de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de madeira ou vidro e encapados ou produtos envolvidos em papel, facultando-se neste caso, sua reprodução no corpo do rótulo em alto relevo ou pelo processo de impressão automática à tinta, resistente a álcool ou, substância similar na tampa ou fundo das latas ou tampa metálica dos vidros. Quando impresso no corpo do rótulo de papel, será permitido que na tampa ou fundo da lata e/ou vidro constem o

410

17



número de registro do estabelecimento fabricante precedido da sigla SIM/QUI e outras indicações necessárias à identificação da origem e tipo de produto contido na embalagem:

1. Fogo ou gravado sob pressão nos recipientes de madeira;
2. Impresso no corpo do rótulo quando litografado ou gravado em alto relevo no tampo das latas;
3. Impressos em todos os rótulos de papel quando os produtos não estão acondicionados nos recipientes indicados nas alíneas anteriores.

II – Modelo 2:

- a) Dimensão: 0,07 m (sete centímetros);
- b) Forma: triangular;
- c) Dizeres: a palavra “Inspeccionado” acompanhando a base do triângulo; a sigla SIM/QUI posicionada no centro do triângulo e o número de registro logo abaixo;
- d) Uso: para carcaças ou quartos de bovino e carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares em cada quarto; sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue.

III – Modelo 3:

- a) Dimensões: 0,04 m x 0,045 m (quatro centímetros na base do triângulo por quatro e meio centímetros nos lados do triângulo);
- b) Forma: triangular;
- c) Dizeres: a palavra “Inspeccionado” acompanhando a base do triângulo; a sigla SIM/QUI posicionada no centro do triângulo e o número de registro logo abaixo;
- d) Uso: para vísceras.

IV – Modelo 4:

- a) Dimensões: 0,05 m x 0,07 m (cinco centímetros por sete centímetros);
- b) Forma: retangular;
- c) Dizeres: a palavra “Condenado” na parte superior do retângulo; a sigla SIM/QUI no centro do retângulo e logo abaixo o número do registro;
- d) Uso: para produtos condenados.

V - Modelo 5 :

- a) Etiqueta – Lacre:
 - 1 – Dimensões: 0,06 m x 0,04 m (seis centímetros por quatro centímetros);
 - 2 – Forma: retangular;

410

410



3 – Dizeres: “Secretaria Municipal de Agricultura, Meio ambiente e Pesca” acima da linha superior do retângulo; a sigla SIM/QUI na parte interna superior do retângulo; o número de registro no centro do retângulo e a palavra “ Inspeccionado” na parte interna inferior do retângulo;

4 – Uso: para carne resfriada de bovino, bubalino ,ovino, caprino e suídeo com osso, aposta na etiqueta lacre, feita de filme de polietileno de baixa densidade para uso em contato com produtos alimentícios. Lacrada através termo - soldagem das extremidades.

SEÇÃO II

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 56 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio intramunicipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

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

Art. 57 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

- I** - Dispor de área suficiente para construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;
- II** - Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- III** - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, previamente aprovado; os pisos devem ser construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;
- IV** - Ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo, e, total ou parcialmente quando necessário com azulejos brancos vidrados, ou com outro material adequado; a parte restante será conveniente rebocada, caiada ou pintada;
- V** - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis;
- VI** - Dispor de dependências e instalações mínimas, para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais

412

4



daquelas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VII - Dispor de mesas construídas de material adequado, que permitam perfeita higienização e execução dos trabalhos;

VIII - Dispor de recipientes adequados e de fácil e perfeita higienização para o acondicionamento de matéria prima e/ou produtos de origem animal;

IX - Dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

X - Dispor de água fria e quente abundantes, em todas as dependências de manipulações e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XI - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente de meio ambiente;

XII - Dispor de rouparia, vestiários, banheiros, privadas, mictórios e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

XIII - Possuir pátios e ruas pavimentadas, bem como as áreas destinadas à secagem de produtos;

XIV - Dispor de sede para a Inspeção Municipal, que compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XV - Possuir janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;

XVI - Possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias, em número e com área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

XVII - Possuir jiraus, quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros), desde que não dificultem a iluminação e arejamento das salas contíguas;

XVIII - Possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão e patamares após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos. As escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;

XIX - Possuir elevadores, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico, que

45

2



ofereça garantias de resistência, segurança e estabilidade;

XX - Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XXI - Serão evitadas as transmissões, porém, quando isso não for possível, devem ser instaladas de forma a não prejudicarem os trabalhos da dependência, exigindo-se conforme o caso, que sejam embutidas;

XXII - Possuir refeitórios convenientemente instalados nos estabelecimentos onde trabalham mais de 300 (trezentas) pessoas;

XXIII - Possuir canalizações em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha; a água destinada à limpeza de equipamentos empregados na manipulação de matérias primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta;

XXIV - Só possuir telhados de meias águas quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

XXV - Dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

XXVI - Dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias;

XXVII - Dispor de equipamentos adequados e necessários à execução das atividades do estabelecimento, e quando for o caso, inclusive para aproveitamento de subprodutos;

XXVIII - Dispor de equipamentos e local próprio para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com pontos de água sob pressão adequada e em abundância;

XXIX - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais. É proibida a permanência de cães, gatos, e de outros animais no recinto do estabelecimento;

XXX - As alturas, distâncias e outras medidas, serão estipuladas em normas próprias a cada espécie e/ou produto de origem animal, e constarão das seções específicas deste regulamento;

XXXI - Os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviários) a uma distância de 500 (quinhentos) metros. Em casos

40

1



de existir uma barreira natural (mata nativa ou reflorestamento) entre as instalações de criação e o estabelecimento de produtos de origem animal, esta distância poderá ser reduzida a juízo do SIM/QUI;

XXXII - As lagoas de tratamento, quando exigidas, deverão situar-se a distância regulamentada pela legislação vigente.

SEÇÃO III

DO PESSOAL:

Art. 58 – Devem se apresentar com uniforme completo (botas, calça, jaleco, avental, gorro) de cor branca e limpos, no mínimo, trocados diariamente.

§ 1º - Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros, devem se apresentar com uniformes em cores diferenciadas e, não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

§ 2º - Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 59 – Os funcionários deverão ainda:

- a) Submeter-se a exames de saúde periódicos (no mínimo anuais), que os habilitem a manipular alimentos;
- b) Não usar adornos nas mãos, pulsos, etc.;
- c) Não apresentar sintomas ou lesões de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;
- d) Não cuspir, fumar, comer, beber ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento;
- e) Manter unhas curtas e desinfetadas, barba e cabelos protegidos.

CAPITULO IV

DO REGISTRO DO PRODUTO

SEÇÃO I

DO REGISTRO

Art. 60 – É obrigatório o registro no SIM/QUI de todos os produtos de origem animal, previamente à sua fabricação.

Art. 61 – Para o registro a que se refere o Artigo anterior, necessário se faz a apresentação

312

2



dos seguintes documentos a Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pesca:

I - Requerimento solicitando o registro do produto;

II - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto contendo informações sobre as quantidades e percentuais que compõem o produto, devendo ser atestado pelo Médico Veterinário Responsável Técnico pelo Estabelecimento;

III - Croqui da rotulagem, que deverá estar de acordo com o constante deste regulamento.

Art. 62 – Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio e/ou ao consumidor, devem estar identificados por meio de rótulos.

Parágrafo único – Fica a critério do SIM/QUI, permitir para certos produtos o emprego de rótulos sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo de carimbo da Inspeção.

Art. 63 – Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior qualquer identificação impressa, litografada, ou gravada a fogo sobre a matéria prima e/ou na embalagem.

Art. 64 – O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

I - Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados em corpo e cor;

II - Nome da firma responsável;

III - Natureza do estabelecimento conforme classificação prevista neste regulamento;

IV - Carimbo oficial da Inspeção Municipal, conforme modelos definidos neste regulamento;

V - Endereço e telefone (se existente) do estabelecimento;

VI - Marca comercial do produto;

VII - Data de fabricação do produto;

VIII - “Prazo de validade” do produto ou “consumido até”;

IX - Peso líquido;

X - Formulas com lista de ingredientes (composição, aditivos/condimentos e demais ingredientes);

XI - Atender a legislação da ANVISA/MS;

XII - Indústria Brasileira;

XIII - número de registro no CNPJ;

XIV - Inscrição Estadual;

XV - Identificação do lote;

XVI - A expressão “deve ser pesado na presença do consumidor” ou conteúdo líquido ou peso líquido ou ainda unidade;

XVII - Temperatura ideal para conservação do produto;

XVIII - Produto registrado na Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pesca

42

42



SEMAG/SIM/QUI sob n.º 0000/número de registro do Estabelecimento;

Parágrafo único - Em caso da utilização de carne equídeo ou produtos com ela elaborados, parcial ou totalmente, exige-se ainda, a declaração no rótulo “CARNE DE EQUÍDEO”, ou “PREPARADA COM CARNE DE EQUÍDEO”, ou “CONTÉM CARNE DE EQUÍDEO”.

Art. 65 – Os produtos destinados à alimentação animal devem conter em seus rótulos a inscrição “ALIMENTAÇÃO ANIMAL”.

Art. 66 – Os produtos não destinados a alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo, a inscrição “NÃO COMESTÍVEL”.

Art. 67 - As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal, devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 68 – Produtos que por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres exigidos pela legislação vigente, as informações poderão estar contidas em embalagens coletivas (caixas, latas, etc.) higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 69 – É proibida a reutilização de embalagens.

SEÇÃO II

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 70 - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo e comércio intramunicipal.

§ 1º - Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação, se for o caso.

§ 2º - Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 71 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em fábrica sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no SIF, SIE ou SIM.

Parágrafo único - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.

Art. 72 - Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

JP

B



§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará o pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 73- Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Federal, Estadual ou Municipal a reinspeção deve especialmente visar:

- I - Sempre que possível, conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;
- II - Identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;
- III - Verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;
- IV - Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
- IV - Coletar amostras para exame químico e microbiológico;

§ 1º - A amostra deve receber cinta envoltório aprovada pelo SIM/QUI, claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.

§ 2º - Sempre que o interessado desejar a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º - Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados pelo SIM/QUI, a seguir fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º - Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra-prova.

§ 6º - O requerimento será dirigido ao Chefe do SIM/QUI.

§ 7º - O exame da contra prova pode ser realizada em qualquer laboratório oficial ou credenciado, com a presença de um representante do interessado.

§ 8º - Além de escolher o laboratório oficial ou credenciado para exame da contra prova o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§ 9º - Confirmada a condenação do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não comestível.

CAPITULO IV

DO TRANSPORTE E TRÂNSITO DOS PRODUTOS

JD

R



SEÇÃO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 74 – Os produtos e matérias-primas de origem animal procedente de estabelecimento sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências deste regulamento podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território do município e constituir objeto de comércio intramunicipal.

Art. 75 – As autoridades da Saúde Pública em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM/QUI, os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias primas de origem animal.

Art. 76 – Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas rodovias do Estado do Rio de Janeiro devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê este regulamento, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Secretaria Estadual de Agricultura, nos postos fiscais fixos ou volantes, de acordo com as normas de atuação do SIF/SIE em Barreiras Sanitárias, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 77 – Os produtos de origem animal, quando em trânsito devem estar acompanhados do “CERTIFICADO SANITÁRIO” ou “GUIA DE TRÂNSITO”, ou de documentação normatizada pelo SIM/QUI para o trânsito intramunicipal.

Art. 78 – O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados, tanto ao tipo do produto a ser transportado, como para sua perfeita conservação.

§ 1º – Com os produtos de que trata o presente artigo, destinados ao consumo humano, não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza;

§ 2º – Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).

SEÇÃO II

DAS OBRIGAÇÕES DA FIRMA

Art. 79 – Fica(m) o(s) proprietário(s) ou representante legal do estabelecimento de que trata o presente regulamento, obrigado(s) à:

I - Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste regulamento;

II - Fornecer quando necessário ou solicitado material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de Inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para

710

10



exame de laboratório;

- III - Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição e ordem do SIM/QUI;
 - IV - Nos casos em que os técnicos da Inspeção não dispuserem de meios de locomoção, para execução dos trabalhos, a Empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;
 - V - Possuir médico veterinário responsável técnico habilitado;
 - VI - Acatar todas as determinações da Inspeção Sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
 - VII - Manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas deste regulamento;
 - VIII - Recolher as Taxas de Inspeção Sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;
 - IX - Submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessária qualquer matéria prima ou produto industrializado, oriundo de outro estabelecimento com Inspeção Sanitária Federal ou Estadual;
 - X - Fornecer até o décimo dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados referentes ao movimento geral da Empresa.
- Art. 80** – Os casos omissos serão resolvidos pela Chefia do SIM/QUI.

SEÇÃO III

DA ABRANGÊNCIA DA INSPEÇÃO

Art. 81 - A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente capítulo abrange:

1. A higiene geral dos estabelecimentos;
2. A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como o escoamento das águas residuais;
3. O funcionamento dos estabelecimentos;
4. O exame *ante e post-mortem* dos animais de açougue;
5. As condições de transporte dos animais vivos e produtos derivados bem como das matérias-primas destinadas a alimentação humana.

Art. 82 - As características das instalações, equipamentos, utensílios e anexos, serão fixadas em normas próprias e até a sua criação, utilizar-se-ão aquelas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

SEÇÃO IV

710

R



INSPEÇÃO *ante-mortem*

Art. 83 - É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento das condições de saúde do lote.

§ 1º - Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção Municipal deve verificar os documentos sanitários de procedência e analisar as condições de saúde do lote.

§ 2º - Não poderão ser recebidos animais que não estiverem acompanhados dos respectivos documentos sanitários.

§ 3º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se quando necessário, o isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de sanidade animal.

Art. 84 - A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas adequadas, no sentido de evitar maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do desembarque.

Parágrafo único – É proibido, no desembarque ou movimentação de animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar a pele ou a musculatura.

Art. 85 - É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido no mínimo 12 (doze) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nas dependências do estabelecimento.

Parágrafo único – O período de repouso para equídeo pode ser reduzido, a critério do SIM/QUI, quando o tempo de viagem não for superior a 02 (duas) horas e os animais procedam de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente; o repouso, porém, em hipótese alguma, deve ser inferior a 06 (seis) horas.

Art. 86 - Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção Municipal.

Art. 87 - Deve ser evitada, a juízo da Inspeção Municipal a matança de:

I – Fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de prenhez);

II – Animais caquéticos;

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

IV – Animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo.

Art. 88 - As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doença infecto-contagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

§ 1º - As fêmeas de parto recente poderão ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do



parto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que serão julgadas, de acordo com o que prescreve o presente Regulamento.

§ 2º - As fêmeas que abortaram só poderão ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do aborto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que serão julgadas de acordo com o que prescreve o presente Regulamento.

Art. 89 - Animais com sintomas de paralisia “post-partum” e de “doença de transporte”, serão condenados.

Parágrafo único – É permitido reter animais nas condições deste Artigo para tratamento.

Art. 90 – Quando o exame *ante mortem* constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este Regulamento permitam o aproveitamento condicional do animal, é ele abatido no fim da matança.

Art. 91 – A existência de animais mortos ou caídos em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção Municipal, para providenciar a necrópsia ou sacrifício, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.

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

§ 2º - Confirmada a suspeita, o cadáver será incinerado ou esterilizado pelo calor, em aparelhagem própria.

§ 3º - Findo os trabalhos de necrópsias, devem ser rigorosamente desinfetados, além do veículo utilizado no transporte, o piso da sala, todos os instrumentos e objetos que entrarem em contato com o cadáver.

Art. 92 – A Inspeção Municipal levará ao conhecimento superior, o resultado de necrópsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo material para controle de diagnóstico aos laboratórios competentes para tal fim, reservando porém, elementos de contraprova.

Art. 93 – O lote ou tropa, no qual se verifique qualquer caso de morte natural, só será abatido depois do resultado da necrópsia.

Art. 94 – A direção do estabelecimento é obrigada a fornecer diariamente à Inspeção Municipal, dados referentes aos animais recebidos, detalhando a procedência, espécie, número, meio de condução utilizada e hora de chegada. Para tal fim, existirá um impresso designado “Mapa de Movimento de Animais”, onde constará também o estoque existente nos

410



currais.

Art. 95 – São condenados os bovinos e bubalinos atingidos de anasarca, quando apresentem edema extenso e generalizado.

§ 1º - Quando a anasarca não for generalizada, o animal é abatido em separado.

§ 2º - Bovinos e bubalinos nas condições do parágrafo anterior podem ser separados para tratamento.

Art. 96 – Os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculinização, são sacrificados em separado, no fim da matança.

Art. 97 – São condenados os animais que no exame *ante-mortem*, revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5° C (quarenta e meio graus celsius).

Parágrafo único – São condenados os animais com hipotermia.

CAPÍTULO V

MATANÇA

SEÇÃO I

MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 98 – Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

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

Art. 99 – Sempre que haja suspeita de processo septicêmico, a Inspeção Municipal lançará mão de exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 100 – É proibida a matança de emergência na ausência de funcionários da Inspeção Municipal.

Art. 101 – São considerados impróprios para consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Regulamento ou por outras razões justificadas pela Inspeção Municipal.

Art. 102 – Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, a juízo da Inspeção Municipal, podem ser aproveitados.

Parágrafo único – Nesses casos, a Inspeção Municipal se louvará na riqueza em sangue da musculatura e na coloração vermelho-escura de todos os órgãos; considerará os fenômenos

42

42



congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo; verificará se a face interna da 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; levará em conta a coloração da parede abdominal 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.

SEÇÃO II

MATANÇA NORMAL

Art. 103 – Só é permitido o sacrifício de bovídeos e equídeos por métodos humanitários. É facultado o sacrifício de bovídeos e equídeos de acordo com preceitos religiosos (jugulação cruenta), desde que sejam destinados ao consumo por comunidades religiosas, que os requeira.

Art. 104 – A sangria deve ser completa e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores.

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

Art. 105 – A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

§ 2º - A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo Inspeção *post-mortem*.

SEÇÃO III

INSPEÇÃO *post-mortem*

Art. 106 – 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 dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

Art. 107 – A inspeção *post-mortem* de rotina deve obedecer à seguinte seriação:

I – Observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e

4p

4p



durante o exame de todos os órgãos;

II – Exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

III – Exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

IV – Exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

V – 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. 108 – Sempre que a Inspeção Municipal julgar necessário, as carcaças de bovinos, bubalinos e equídeos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 109 – Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinal ou retromamário, os ilíacos, o pré-crural, os pré- escapulares.

Art. 110 – Todos os órgãos, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, exceto os rins que serão examinados ainda presos à carcaça.

Art. 111 – Toda as carcaças, partes de carcaças e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-las impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinaladas pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidas ao “Departamento de Inspeção Final”, onde serão julgadas após exame completo.

§ 1º - Tais carcaças ou partes de carcaças não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Municipal.

§ 2º - As carcaças, partes e órgãos condenadas, ficam sob custódia da Inspeção Municipal e serão conduzidas à graxaria, em carros especiais, acompanhadas por um de seus funcionários.

§ 3º - Todo o material condenado fica também sob custódia da Inspeção Municipal no “Departamento de Sequestro” quando não possa ser inutilizado no próprio dia da matança.

Art. 112 – As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 113 – Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame da Inspeção Municipal.

Art. 114 – Depois da divisão em meias carcaças, serão examinados o esterno, costelas, vértebras e a medula espinhal.

to

Q



Art. 115 – A pele de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como as que eventualmente tenham tido contato com eles, serão desinfetadas por processo previamente aprovado pelo SIM/QUI e sob as vistas da Inspeção Municipal.

Art. 116 – Abscessos e lesões supuradas – carcaças, partes de carcaça ou órgão com abscessos ou lesões supuradas devem ser julgadas pelo seguinte critério:

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

II – Carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;

III – Abscessos ou lesões supuradas localizadas podem ser removidas, condenando-se apenas os órgãos e partes atingidas;

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

Art. 117 – Actinomicose e actinobacilose – devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

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

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

2 – São condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar for discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos;

3 – Quando a actinomicose for discreta e limitada à língua, interessando ou não os gânglios linfáticos correspondentes. A cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação da língua e seus gânglios.

4 – As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.

5 – Anasarca – devem ser condenadas as carcaças que no exame *post-mortem* demonstrem edema generalizado.

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

Art. 118 – Animais novos – serão condenados animais novos nos seguintes casos:

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

30

4



II – Quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentem ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas;

III – Quando a gordura peri-renal é edematosa, de cor amarelo-sujo ou de um vermelho-acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gordura.

Art. 119 – Bronco-pneumonia verminótica – enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações: devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (bronco-pneumonia verminótica) bem como os que apresentem enfizema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 120 – Brucelose – devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

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

Art. 121 – Carbúnculo sintomático, anaplasmoses, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizootico, piroplasmoses, piemia, septicemia e vacinia – são condenadas as carcaças e órgãos de animais atacados dessas doenças.

Art. 122 – Carcaças contaminadas – as carcaças contaminadas ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

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

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

§ 3º - Nos casos em que se fizer necessária a esterilização, pelo calor, e que o estabelecimento não disponha de tal equipamento, toda a carcaça será condenada.

Art. 123 – Carnes cansadas (febre de fadiga) – em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total.

Parágrafo único – No caso de alterações localizadas e bem circunscritas a um só grupo muscular e depois de negativo o exame microscópico direto, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 124 – Carnes caquéticas – são condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 125 – Carnes magras – animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem

Jo P



ser destinados a aproveitamento condicional (conserva, salsicharia, salga).

Art. 126 – Carnes hidrêmicas – são condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltração edematosa dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 127 – Carnes fermentadas (carnes febris) – devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

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

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

Art. 128 – Carnes repugnantes – são assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 129 – Carnes sanguinolentas – serão condenadas as carcaças, desde que a alteração seja consequência de doenças do aparelho digestivo.

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

Art. 130 – Carnes responsáveis por toxiinfecções – todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxiinfecções alimentares, devem ser condenadas. Considerando-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

- I – Inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;
- II – Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- III – Septicemia ou piemia de origem puerperal, traumática ou sem causa evidenciada;
- IV – Metrite e/ou mastite aguda difusa;
- V – Poliartrite;
- VI – Flebite umbilical;
- VII – Pericardite traumática ou infecciosa;
- VIII – Qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada a nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia



generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação difusa da pele.

Art. 131 – Cirrose hepática – os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

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

Art. 132 – Cisticercoses – serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo “*Cysticercus bovis*” ou quando a carne é aquosa e/ou descorada.

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

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

I – Quando se verificar infestação discreta ou moderada, após cuidadoso exame sobre o coração, músculos da mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como sobre músculos facilmente acessíveis. Nestes casos devem ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos; as carcaças são recolhidas às câmaras frigoríficas 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.); Permitir-se também neste caso, o tratamento da carcaça pela ação do frio industrial por um período mínimo de 10 (dez) dias a uma temperatura constante de - 15°C (menos quinze graus Celsius);

II – Quando o número de cistos for maior do que o mencionado no § 1º deste artigo, mas a infestação não alcance generalização, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor;

III – Podem ser aproveitadas para consumo as carcaças que apresentem um único cisto já calcificado, após remoção e condenação desta parte.

§ 3º - As vísceras, com exceção, do coração e porção carnosa do esôfago e a gordura das carcaças destinadas ao consumo ou a refrigeração, não sofrerão quaisquer restrições, desde que consideradas isentas de infestação. Os intestinos podem ser aproveitadas para envoltório, depois de trabalhados normalmente.

§ 4º - Quando 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 da coração e de outras superfícies musculares normalmente visíveis.

§ 5º - Na rotina de inspeção obedecem-se às seguintes normas:

JP R



I – Cabeça – observam-se e incisam-se os músculos masseteres e pterogóideos internos e externos;

II – Língua – o órgão deve ser observado externamente, palpado e praticados cortes quando surgir suspeita quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça;

III – Coração – examina-se a superfície externa do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base ao ápice, 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 órgão, tão numerosas quanto possível desde que já tenha sido verificada a presença de “*Cysticercus bovis*” na cabeça ou na língua;

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

Art. 133 – Contusão – os animais que apresentem contusão generalizada devem ser condenados.

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

Art. 134– Equinococose – podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente, haja caquexia.

§ 1º - Os órgãos e as partes atingidas serão sempre condenados.

§ 2º - Fígados portadores de uma ou mais lesões de equinococose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional a juízo da Inspeção Municipal, e após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 135 – Parto recente e fetos – as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

§ 1º - Os fetos serão condenados.

§ 2º - A fim de atender hábitos regionais, a Inspeção Municipal pode autorizar a venda de fetos bovinos, desde que demonstrem desenvolvimento superior a 07 (sete) meses,

42



procedam de vacas sãs e apresentem bom estado sanitário.

§ 3º - É proibida a estocagem de fetos, bem como o emprego da sua carne na elaboração de embutidos e enlatados.

§ 4º - Quando houver aproveitamento de pele de fetos, sua retirada deve ser feita na graxaria.

Art. 136 – Glândulas mamárias – as glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

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

§ 2º - O aproveitamento de glândulas mamárias para fins alimentícios pode ser permitido depois do rigoroso exame do órgão: sua retirada da carcaça deve ser feita com o cuidado de manter a identificação de sua procedência.

§ 3º - As glândulas mamárias portadoras de mastite, bem como as de animais reagentes à brucelose, são sempre condenadas.

Art. 137 – Glossites – condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

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

Art. 138 – Hepatite nodular necrosante – são condenados os fígados com necrose nodular.

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

Art. 139 – Icterícia – devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponevroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal que não tenha sido bem sangrado e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

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

§ 2º - Quando, no caso do parágrafo anterior as carcaças conservem sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo da Inspeção Municipal.

§ 3º - 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

Handwritten signature

Handwritten mark



gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser dada ao consumo.

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

Art. 140 – Ingestão de produtos tóxicos – as carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico incidem em rejeição total.

Art. 141 – Lesões do coração (miocardite, endocardite, linfangiectasia) – devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

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

Art. 142 – Lesões renais (nefrites, nefroses, pielonefrites ou outras) – a presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

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

Art. 143 – Miiases – são condenados as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

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

Art. 144 – Órgãos de coloração anormal ou outras afecções – devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 145 – Pâncreas com “Euritrema coelomaticum” – são condenados os pâncreas infestados pelo “Euritrema coelomaticum”.

Art. 146 – Rins císticos – devem ser condenados os rins císticos.

Art. 147 – Sarnas – 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 ainda limitada, a carcaça pode ser dada ao consumo, depois da remoção e condenação das partes afetadas.

Art. 148 – Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) – nos casos desta afecção obedecem-se as seguintes normas:

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

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

Art. 149 – Tuberculose – a condenação total pode ser feita nos seguintes casos:

410

42



- I – Quando no exame *ante-mortem* o animal estiver febril;
- II – Quando da tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;
- III – Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos inframusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;
- IV – Quando ocorrem lesões caseosas concomitantes em órgãos torácicos e abdominais, com alterações de suas serosas;
- V – Quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;
- VI – Quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas considerando-se o processo nestas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- VII – Quando existir tuberculose generalizada.

§ 1º - A tuberculose é considerada generalizada, quando além das lesões do aparelho respiratório, digestivo e seus gânglios linfáticos, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, ovários, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização.

§ 2º - A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:

- I – Quando partes da carcaça ou órgão apresentem lesões de tuberculose;
- II – 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;
- III – Quando parte da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;
- IV – As cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondam a carcaças julgadas em condições de consumo 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;
- V – Devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas;
- VI – Intestino e mesentério com lesões de tuberculose são também condenados, a menos

tr

R



que as lesões sejam discretas, confinadas a gânglios linfáticos e a respectiva carcaça não tenha sofrido qualquer restrição; nestes casos os intestinos podem ser aproveitados como envoltório e a gordura para fusão, depois da remoção e condenação dos gânglios atingidos.

§ 3º - 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 podem ser destinadas a esterilização pelo calor, feita sempre a remoção e condenação das partes atingidas. Enquadram-se neste parágrafo os seguintes casos:

- I** – 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 ou mesentéricos;
- II** – Nos gânglios cervicais, um único grupo de gânglios viscerais e num órgão de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais e brônquicos e no pulmão ou então nos gânglios cervicais e hepáticos e no fígado;
- III** – Em dois grupos de gânglios viscerais e num órgão de uma única cavidade orgânica, tais como: nos gânglios brônquicos e nos pulmões ou nos gânglios hepáticos e mesentéricos e no fígado;
- IV** – Em dois grupos de gânglios viscerais da cavidade torácica e num único grupo de 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;
- V** – Nos gânglios linfáticos cervicais, num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, tais como: cervicais, brônquicos e hepáticos;
- VI** – Nos gânglios cervicais e um grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado.

§ 4º - 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 da Inspeção Municipal poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

§ 5º - 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. 150 – Tumores malignos – são condenadas as carcaças, partes de carcaças ou órgãos que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

JP Q



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. 151– Uronefrose – condenam-se os rins com uronefrose.

Art. 152 – Além das enfermidades já mencionadas, comuns a bovídeos e equídeos e que determinam a condenação total das carcaças e de vísceras, são consideradas também doenças que acarretam rejeição total em equídeos: encefalomielite infecciosa, meningite cérebro-espinhal, febre tifóide, durina, mal das cadeiras, azotúria, hemoglobínúria paroxística, anemia infecciosa, garrotilho e quaisquer outras doenças ou alterações com lesões inflamatórias ou tumores malignos.

Art. 153 – Quando se fizer necessária a esterilização de carcaças ou partes destas através de calor, e o estabelecimento não apresentar condições para tal, as mesmas serão condenadas.

CAPITULO IV
DA INSPEÇÃO ESPECÍFICA
SEÇÃO I
DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE OVINOS E CAPRINOS
SUBSEÇÃO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 154 - A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente capítulo abrange:

- I - A higiene geral dos estabelecimentos;
- II – A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como o escoamento das águas residuais;
- III – O funcionamento dos estabelecimentos;
- IV – O exame *ante e post-mortem* dos animais de açougue;
- V – As condições de transporte dos animais vivos e produtos derivados bem como as matérias-primas destinadas a alimentação humana.

Art. 155 - As características das instalações, equipamentos, utensílios e anexos serão fixadas em normas próprias e até que estas sejam definidas utilizar-se-ão aquelas estabelecidas pelo SIF/DIPOA.

42

2



SUBSEÇÃO II

INSPEÇÃO *ante-mortem*

Art. 156 - É proibida a entrada e animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento das condições de saúde do lote.

§ 1º - Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção Municipal deve verificar os documentos sanitários de procedência e julgar das condições de saúde do lote.

§ 2º - Não poderão ser recebidos animais que não estiverem acompanhados do respectivo documento sanitário.

§ 3º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do(s) animal(is), procedendo-se quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de sanidade animal, que cada caso exigir.

Art. 157 - A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas mais adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do seu desembarque.

Parágrafo único – É proibido, no desembarque ou movimentação de animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar o couro ou a musculatura.

Art. 158 - É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido no mínimo 12 (doze) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nas dependências do estabelecimento.

Art. 159 - Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção Municipal.

Art. 160 - Deve ser evitada, a juízo da Inspeção Municipal, a matança de:

I – Fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de prenhez);

II – Animais caquéticos;

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

IV – Animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo.

Art. 161 - As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doença infecto-contagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

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

§ 2º - As fêmeas que abortaram só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do

JP

P



parto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o que prescreve o presente Regulamento.

Art. 162 - Animais com sintomas de paralisia “post-partum” e de “doenças de transporte” são condenados.

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

Art. 163 – São condenados os animais com temperatura igual ou superior a 41°C (quarenta e um graus centígrados).

Parágrafo único – São condenados animais com hipotermia.

Art. 164 – É proibida a matança de ovinos e caprinos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único – Poderá ser permitido, a juízo da Inspeção Municipal, o abate de animais não castrados, desde que estes não tenham atingido a maturidade sexual.

Art. 165 – Quando no exame *ante-mortem* constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este Regulamento impliquem na condenação total do animal, é ele abatido separadamente.

Art. 166 – A existência de animais mortos ou caídos em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção Municipal, para determinar as medidas que se fizerem necessárias.

Art. 167 – O lote, no qual se verifique qualquer caso de morte natural, só será abatido depois dos exames necessários para se determinar a causa da morte.

Art. 168 – A direção do estabelecimento é obrigada a fornecer diariamente à Inspeção Municipal, dados referentes aos animais entrados, detalhando a procedência, espécie, número, meio de condução utilizado e hora de chegada. Para tal fim, existirá um impresso designado “Mapa do Movimento de Animais”, onde constará também o estoque existente nos apriscos.

SUBSEÇÃO II

MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 169 – Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

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

40

R



Art. 170 – Sempre que haja suspeita de processo septicêmico, a Inspeção Municipal lançará mão do exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 171 – É proibida a matança de emergência na ausência de funcionários da Inspeção Municipal.

Art. 172 – São considerados impróprios para consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Regulamento ou por outras razões justificadas pela Inspeção Municipal.

Art. 173 – Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, a juízo da Inspeção Municipal, podem ser aproveitados.

Parágrafo único – Nesses casos, a Inspeção Municipal se louvará 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, louvando-se ainda a verificação da congestão hipostática; verificará se a ferida de sangria tem ou não bordos infiltrados de sangue; levará em conta a coloração das paredes abdominais e o odor que 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.

SUBSEÇÃO III

MATANÇA NORMAL

Art. 174 – Só é permitido o sacrifício dos ovinos e caprinos por métodos humanitários.

Art. 175 – Os ovinos e caprinos serão sacrificados por incisão dos grandes vasos do pescoço (jugulação cruenta).

Art. 176 – O emprego de qualquer outro processo de matança depende de autorização do SIM/QUI.

Art. 177 – A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores.

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

Art. 178 – É proibida a insuflação de animais ou de órgãos parenquimatosos.

Parágrafo único – O SIM/QUI pode permitir, excepcionalmente, nos casos de consumo imediato, a insuflação de ovinos, desde que empregado ar convenientemente filtrado.



Art. 179 – A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita pronto exame com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

§ 2º - A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo “Inspeção post-mortem”.

SUBSEÇÃO IV

INSPEÇÃO *post-mortem*

Art. 180 – A inspeção *post-mortem* consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

Art. 181 – A inspeção *post-mortem* de rotina deve obedecer a seguinte seriação:

I – Observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

II – Exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

III – Exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 182 – Sempre que a Inspeção Municipal julgar necessário, as carcaças de ovinos ou caprinos, serão reexaminadas antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 183 – Os gânglios pré-escapulares e os pré-crurais serão examinados por palpação, podendo-se praticar incisões sempre que necessário, para esclarecimentos de anormalidades percebidas na palpação.

Art. 184 – Toda a carcaça, partes de carcaças e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao “Departamento de Inspeção Final”, onde serão julgados após exame completo.

§ 1º - Tais carcaças ou partes de carcaça não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Municipal.

JP

R



§ 2º - As carcaças, partes e órgãos condenados, ficam sob custódia da Inspeção Municipal e serão conduzidos à graxaria, em carros especiais, acompanhados por um de seus funcionários.

§ 3º - Todo o material condenado fica também sob custódia da Inspeção Municipal no “Departamento de Sequestro” quando não possa ser inutilizado no próprio dia da matança.

Art. 185 – As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 186 – Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame da Inspeção Municipal.

Art. 187 - Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinados o esterno, costelas, vértebras e medula espinhal.

Art. 188 – Abscessos e lesões supuradas – carcaças, partes de carcaças ou órgãos atingidos de abscessos supurados devem ser julgados pelo seguinte critério:

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

II – Carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;

III – Abscessos ou lesões supuradas localizadas podem ser removidos, condenando-se apenas os órgãos e partes atingidos;

IV – Serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (caquexia, icterícia) decorrentes de processo purulento.

Art. 189 – Actinomicose e actinobacilose – devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

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

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

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

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

Art. 190 – Adenite – as adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa

JP

P



para o gânglio ou gânglios atingidos.

Art. 191 – Anasarca – devem ser condenadas as carcaças que no exame *post-mortem* demonstrem edema generalizado.

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

Art. 192 – Animais novos – serão condenados animais novos nos seguintes casos:

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

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

III – Quando a gordura peri-renal é edematosa, de cor amarelo-sujo ou de um vermelho-acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gordura.

Art. 193 – Broncopneumonia verminótica – enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações: devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (bronco-pneumonia verminótica), bem como os que apresentem enfisema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 194 – Brucelose – devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

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

Art. 195 – Carcaças contaminadas – as carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

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

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

§ 3º - Nas condições em que se fizer necessária a esterilização pelo calor, e que o estabelecimento não disponha de tal equipamento, toda a carcaça será condenada.

Art. 196 – Carnes cansadas (febre de fadiga) – em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total.

Handwritten signature

Handwritten mark



IV – Metrite ou mamite aguda difusa;

V – Pliartrite;

VI – Febite umbilical;

VII – Pricardite traumática ou infecciosa;

VIII – Qualquer inflamação aguda, abcesso ou lesão supurada associada a nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos.

Art. 204 – Cenurose – são condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinal).

Art. 205 – Cisticercose – devem ser condenadas as carcaças com infestação intensa pelo “*Cysticercus ovis*”.

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

Parágrafo 2º - Quando o número de cistos for menor, após a inspeção final, a carcaça pode ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes infestadas.

Art. 206 – Cirrose hepática – os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame de animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

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

Art. 207 – Contusão – os animais que apresentem contusão generalizada devem ser condenados.

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

Art. 208 – Equinococose – podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

Parágrafo 1º - Os órgãos e as partes atingidas serão sempre condenados.

Parágrafo 2º - Fígados portadores de uma ou outra lesão de equinococose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional, a juízo da Inspeção Municipal e após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 209 – Gestação adiantada, parto recente – as carcaças de animais em gesta o

46

1



após ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 215 – Lesões do coração (miocardite, endocardite, linfangiectasia) – devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

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

Art. 216 – Lesões renais – (nefrites, nefroses, pielonefrites ou outras) – a presença de lesões renais implicam em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

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

Art. 217 – Linfadenite caseosa – no caso de linfadenite caseosa, obedece-se os seguintes critérios:

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

II – Condenam-se as carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas;

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

IV – Podem igualmente ser aproveitadas para o consumo as carcaças de animais gordos revelando lesões pronunciadas nas vísceras desde que só existam lesões discretas em outras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas confinadas aos gânglios associados a lesões discretas de outra localização;

V – Carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de outras partes, com também as que mostrem lesões pronunciadas dos gânglios ao lado de outras lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após a remoção e condenação das partes afetadas;

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

Art. 218 – Miíases – São condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

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

410

Q



Art. 219 – Órgãos de coloração anormal ou outras afecções – devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 220 – Pâncreas com “Euritrema coelomaticum” – são condenados os pâncreas infestados pelo “Euritrema coelomaticum”.

Art. 221 – Rins císticos – devem ser condenados os rins císticos.

Art. 222 – Sarnas – as carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas.

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

Art. 223 – Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) – nos casos desta afecção obedecem-se as seguintes normas:

- I – Condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais dos órgãos;
- II – Aproveitamento condicional no caso das lesões discretas após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 224 – Tuberculose: a condenação total pode ser feita nos seguintes casos:

- I – Quando o exame *ante-mortem* o animal está febril;
- II – Quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;
- III – Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;
- IV – Quando ocorrem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alterações de suas serosas;
- V – Quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;
- VI – Quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, considerando-se o processo nestas condições quando há infecção aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- VII – Quando existir tuberculose generalizada.

§ 1º - A tuberculose é considerada generalizada, quando além das lesões dos aparelhos respiratório, digestivo e seus gânglios linfáticos, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, útero, ovário, cápsulas suprarenais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização.

4P

Q



§ 2º - A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:

- I – Quando partes da carcaça ou órgão apresentam lesões de tuberculose;
- II – Quando se trata de tuberculose localizada em tecido 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;
- III – Quando partes da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;
- IV – As cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondam a carcaças julgadas em condições de consumo 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, se esterilizadas pelo calor, após remoção e condenação dos tecidos lesados;
- V – Devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas;
- VI – Intestino e mesentério com lesões de tuberculose são também condenados, a menos que as lesões sejam discretas, confinadas a gânglios linfáticos e a respectiva carcaça não tenha sofrido qualquer restrição; nestes casos os intestinos podem ser aproveitados como envoltório, depois de remoção e condenação dos gânglios atingidos.

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

- I – Quando houver lesão de um gânglio linfático cervical e de dois grupos ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais, brônquicos e mediastinais ou então gânglios cervicais e hepáticos e mesentéricos;
- II – Nos gânglios cervicais, um único grupo de gânglios viscerais e num órgão de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais e brônquicos e no pulmão ou então nos gânglios cervicais e hepáticos e no fígado;
- III – Em dois grupos de gânglios viscerais e num órgão de uma cavidade orgânica, tais como: nos gânglios brônquicos e nos pulmões ou nos hepáticos e mesentéricos e no fígado;

410 Q



IV – Em dois grupos de gânglios viscerais da cavidade torácica e num 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;

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

VI – Nos gânglios cervicais e num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado.

Art. 225 – Tumores malignos – são condenadas as carcaças, partes de carcaças 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. 226 – Uronefrose – condenam-se os rins com uronefrose.

Art. 227 – Sarcosporidiose – é condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degeneração caseosa ou calcária.

Art. 228 – Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitados para consumo.

Art. 229 – Lesões tais como: congestão, infartos, degenerescência gordurosa, teleangiectasia e outras, quando, não ligadas ao processo patológico geral, só determinam rejeição do órgão; quando não possam ser retiradas as partes lesadas.

SEÇÃO II

DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE SUÍNOS

SUBSEÇÃO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 230 - A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente capítulo abrange:

I - A higiene geral dos estabelecimentos;

II – A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como o escoamento das águas residuais;

III – O funcionamento dos estabelecimentos;

IV – O exame *ante e post-mortem* dos animais de açougue;

42

4



V – As condições de transporte dos animais vivos e produtos derivados bem como as matérias-primas destinadas a alimentação humana.

Art. 231 - As características das instalações, equipamentos, utensílios e anexos serão fixadas em normas próprias e até a sua criação utilizar-se-ão aquelas estabelecidas pelo SIF/DIPOA.

SUBSEÇÃO II

INSPEÇÃO *ante-mortem*

Art. 232 - É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento das condições de saúde do lote.

§ 1º - Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção Municipal deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições de saúde do lote.

§ 2º - Não poderão ser recebidos animais que não estiverem acompanhados do respectivo documento sanitário.

§ 3º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se quando necessário, o isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de sanidade animal, que cada caso exigir.

Art. 233 - A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento de seu desembarque.

Parágrafo único – É proibido no desembarque ou movimentação de animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar o couro ou a musculatura.

Art. 234 - É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido no mínimo 08 (oito) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nas dependências do estabelecimento.

Art. 235 - Nenhum animal ou lote, pode ser abatido sem autorização da Inspeção Municipal.

Art. 236 - Deve ser evitada, a juízo da Inspeção Municipal a matança de:

- I** – Fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de prenhez);
- II** – Animais caquéticos;
- III** – Animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo.

Art. 237 - As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doença infecto-contagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

40 R



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

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

Art. 238 - Animais com sintomas de paralisia “post-partum” e de “doença de transporte” são condenados.

Parágrafo único – É permitido reter animais nas condições deste Artigo para tratamento.

Art. 239 – São condenados os suínos com temperatura igual ou superior a 41°C (quarenta e um graus centígrados).

Parágrafo único – São condenados animais com hipotermia.

Art. 240 - Os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculinização, são sacrificados em separado, no fim da matança.

Art. 241 – Suínos hiperimunizados para preparo de soro conta a peste suína, só podem entrar em estabelecimento sob Inspeção Municipal, quando acompanhados de documento oficial da Defesa Sanitária Animal, no que se ateste que a hiperimunização ficou concluída pelo menos há 15 (quinze) dias.

Art. 242 – É proibida a matança de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Art. 243 – Quando o exame *ante-mortem* constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este Regulamento impliquem na condenação total do animal, é ele abatido no local de necropsia.

Art. 244 – Quando o exame *ante-mortem* constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este Regulamento permitam o aproveitamento condicional do animal, é ele abatido no fim da matança.

Art. 245 – A existência de animais mortos ou caídos em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção Municipal, para providenciar a necropsia ou sacrifício, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.

Art. 246 – A Inspeção Municipal levará ao conhecimento superior, o resultado de necropsia que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo material para controle de diagnóstico aos laboratórios competentes para tal fim reservando porém, elementos de



contraprova.

Art. 247 – O lote, no qual se verifique qualquer caso de morte natural, só será abatido depois do resultado da necropsia.

Art. 248 – A direção do estabelecimento é obrigada a fornecer diariamente, à Inspeção Municipal, dados referentes aos animais entrados, detalhando a procedência, espécie, número, meio de condução utilizada e hora de chegada. Para tal fim, existirá um impresso designado “Mapa de Movimento de Animais”, onde constará também o estoque existente nas pocilgas.

SUBSEÇÃO III

MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 249 – Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

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

Art. 250 – Sempre que haja suspeita de processo septicêmico, a Inspeção Municipal lançará mão do exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 251 – É proibida a matança de emergência na ausência de funcionários da Inspeção Municipal.

Art. 252 – São considerados impróprios para consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste regulamento ou por outras razões justificadas pela Inspeção Municipal.

Art. 253 – Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, a juízo da Inspeção Municipal, podem ser aproveitados.

Parágrafo único – Nesses casos, a Inspeção Municipal se louvará 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, louvando-se ainda na verificação da congestão hipostática; verificará se a ferida de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue; levará em conta a coloração das paredes abdominais e do odor que exala no momento da evisceração, além de outros sinais e informes que venha a obter, para julgar se a sangria foi

40

Q



ou não realizada a tempo.

SUBSEÇÃO IV

MATANÇA NORMAL

Art. 254 – Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sanguíneos do pescoço ou por punção direta no coração, após insensibilização por processo humanitário.

Art. 255 – A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

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

Art. 256 – É obrigatória a depilação e raspagem de toda a carcaça de suíno após prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com a pele. A operação depilatória será completada a mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de evisceradas.

Parágrafo único – É proibido o chamuscamento de suínos em substituição a escaldagem.

Art. 257 – A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal em local que permita pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

§ 2º - A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo Inspeção *post-mortem*.

SUBSEÇÃO V

INSPEÇÃO *post-mortem*

Art. 258 – 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 dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

Art. 259 – A inspeção *post-mortem* de rotina deve obedecer a seguinte seriação:

I – Observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

II – Exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios

JP

R



linfáticos correspondentes;

III – Exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 260 – Sempre que a Inspeção Municipal julgar necessário as carcaças de suínos serão reexaminadas, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 261 – Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retromamários, os ilíacos e os pré-crurais.

Art. 262 – Toda a carcaça, partes de carcaças e órgãos com lesões de anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao Departamento de Inspeção Final, onde serão julgados após exame completo.

§ 1º - Tais carcaças ou partes de carcaças não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Municipal.

§ 2º - As carcaças, partes e órgãos condenados, ficam sob custódia da Inspeção Municipal e serão imediatamente conduzidos à graxaria em carros especiais, acompanhados por um de seus funcionários.

§ 3º - Todo material condenado fica também sob custódia da Inspeção Municipal no Departamento de Sequestro quando não possa ser inutilizado no próprio dia da matança.

Art. 263 – As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos revistos no seguinte critério:

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

II – Abscessos ou lesões supuradas localizadas podem ser removidas, condenados apenas os órgãos e partes atingidas;

III – Serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, odor estranho ou repugnante, anemia, icterícia) decorrentes de processo purulento.

Art. 264 – Actinomicose e actinobacilose – devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

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

I – Quando as lesões são localizadas sem complicações secundárias e o animal, se encontra em boas condições de nutrição. Neste caso a carcaça deve ser aproveitada, depois de

50

6



removidas e condenadas as partes atingidas;

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

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

Art. 265 – Adenite – as adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.

Art. 266 – Anasarca – devem ser condenadas as carcaças que no exame *post-mortem* demonstrem edema generalizado.

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

Art. 267 – Animais novos – serão condenados animais novos nos seguintes casos:

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

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

III – Quando a gordura perirrenal é edematosa, de cor amarelo-sujo ou de um vermelho-acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gordura.

Art. 268 – Broncopneumonia verminótica – enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações: devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (bronco-pneumonia verminótica), bem como os que apresentem enfisema, aspirações de sangue, água ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 269 – Brucelose – devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

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

Art. 270 – Carcaças contaminadas – as carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

§ 1º - Serão também condenadas as carcaças, partes de carcaça, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com os pisos ou de qualquer outra forma,

412

412



desde que não seja possível uma limpeza completa.

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

§ 3º - Nas condições que se fizer necessária a esterilização pelo calor, e que o estabelecimento não disponha de tal equipamento, toda a carcaça será condenada.

Art. 271 – Carnes cansadas (febre de fadiga) – em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se rejeição total.

Parágrafo único – No caso de alterações localizadas e bem circunscritas a um só grupo muscular e depois de negativo o exame microscópico direto, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 272 – Carnes caquéticas – são condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 273 – Carnes magras – animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia, salga).

Art. 274 – Carnes hidrêmicas – são condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltração edematosa dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 275 – Carnes fermentadas (carnes febris) – devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

§ 2º - A rejeição será também total, quando o processo coexista com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal.

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

Art. 276 – Carnes repugnantes – são assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 277 – Carnes sanguinolentas – serão condenadas as carcaças, desde que a alteração seja consequência de doenças do aparelho digestivo.

Parágrafo único – Quando as lesões hemorrágicas ou congestivas decorrem de contusões,

JP

Q



traumatismo ou fratura, a rejeição deve ser limitada às regiões atingidas.

Art. 278 – Carnes responsáveis por toxiinfecções – todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxiinfecções alimentares devem ser condenadas.

Consideram-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

I – Inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;

II – Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III – Septicemia ou piemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;

IV – Metrite e/ou mamite aguda difusa;

V – Poliartrite;

VI – Flebite umbilical;

VII – Pericardite traumática ou infecciosa;

VIII – Qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada à nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação difusa do couro.

Art. 279 – Cirrose hepática – os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

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

Art. 280 – Contusão – os animais que apresentem contusão generalizada devem ser condenados.

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

Art. 281 – Distomatose – as carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

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

Art. 282 – Equinococose – podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

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

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

712

Q



Art. 283 – Esofagostomose – as carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia consecutiva, devem ser condenadas.

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

Art. 284 – Gestação adiantada, parto recente – 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.

Art. 285 – Glossites – condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

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

Art. 286 – Hepatite nodular necrosante – são condenados os fígados com necrose nodular.

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

Art. 287 – Icterícia – devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela 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 que 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.

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

§ 2º - Quando, no caso do parágrafo anterior, as carcaças conservem sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo da Inspeção Municipal.

§ 3º - 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.

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

§ 5º - Sempre que houver necessidade, a Inspeção Municipal lançará mão de provas de laboratório, tais como a reação de Diazzo para a gordura e sangue e a reação de Grimbart para a urina.

Art. 288 – Ingestão de produtos tóxicos – as carcaças provenientes de animais sacrificados,

JP

✓



após ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 289 – Lesões do coração (miocardite, endocardite, linfangiectasia) – devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

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

Art. 290 – Lesões renais (nefrites, nefroses, pielonefrites ou outras) – a presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

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

Art. 291 – Miíases – são condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

Parágrafo único – Quando a infestação já determinou alterações musculares, com mau cheiro nas regiões ou órgãos atingidos, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo-se e condenando-se em todos os casos as partes atingidas.

Art. 292 – Órgãos de coloração anormal ou outras afecções – deve ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 293 – Pâncreas com “Euritrema coelomaticum” – são condenados os pâncreas infestados pelo “Euritrema coelomaticum”.

Art. 294 – Rins císticos – devem ser condenados os rins císticos.

Art. 295 – Sarnas – as carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas.

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

Art. 296 – Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) – nos casos desta afecção obedecem-se as seguintes normas:

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

II – Aproveitamento condicional no caso de lesões discretas após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 297 – Tuberculose – a condenação pode ser feita nos seguintes casos:

I – Quando no exame *ante-mortem* o animal está febril;

II – Quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;

III – Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos

40 12



intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações, ou ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;

IV – Quando ocorrem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas;

V – Quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;

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

VII – Quando existir tuberculose generalizada.

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

§ 2º - A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:

I – Quando partes da carcaça ou órgãos apresentem lesões de tuberculose;

II – Quando se trate de tuberculose localizada em tecido 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;

III – Quando partes da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato accidental de qualquer natureza;

IV – As cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondam a carcaça julgada 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;

V – Devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas;

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

710



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

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

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

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

IV – Em dois grupos de gânglios viscerais da cavidade torácica e num 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;

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

VI – Nos gânglios cervicais e num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado, pois as lesões tuberculosas do fígado, em suínos, são consideradas primárias e de origem alimentar.

§ 4º - 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 da Inspeção Municipal, poderão, ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

§ 5º - 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. Quando não houver no estabelecimento industrial, instalações apropriadas para a esterilização pelo calor, tais casos são considerados de rejeição total.

Art. 298 – Tumores malignos – são condenadas as carcaças, partes de carcaça ou órgãos

412

Q



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. 299 – Uronefrose – condenam-se os rins com uronefrose.

Art. 300 – Afecções da pele – os suínos atingidos de urticária, “Demodex folliculorum”, Eritema e Esclerodermia podem ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.

Art. 301 – Cisticercose (“C.Tenuicollis”), estrogilose, teníase e ascaridíases – estas parasitoses, bem como outras não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não sejam secundadas por alterações da carne; apenas órgãos e partes afetadas devem ser condenados.

Art. 302 – Cisticercoses (“Cysticercus cellulosae”) – serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo “Cysticercus cellulosae” ou quando a carne é aquosa ou descorada.

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

§ 2º - Na rotina de inspeção obedecem-se as seguintes normas:

I – Cabeça – observam-se e incisam-se os masséteres e pterigoideos internos e externos;

II – Língua – o órgão deve ser observado externamente, palpados e praticados cortes quando surgir suspeita quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça;

III – Coração – examina-se a superfície externa do coração e ventrículo esquerdo e do septo interventricular, examinando-se as superfícies de corte, bem como as superfícies mais internas dos ventrículos. A seguir praticam-se largas incisões em toda a musculatura do órgão, tão numerosas quanto possível desde que já tenha sido verificada a presença de “Cysticercus cellulosae” na cabeça ou na língua;

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

§ 3º - 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.

Art. 303 – Enfisema subcutâneo – deve ser condenada a carcaça sempre que o enfisema subcutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

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

Art. 304 – Estefanurose – as lesões de gordura perirenal provocadas pelo “*Stephanaurus dentatus*”, implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se, entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes à carcaça.

Art. 305 – Hipotricose cística – a verificação de numerosas vesículas na pele, implica na remoção e condenação da mesma.

Art. 306 – Peste suína (clássica e africana) – serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

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

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

§ 3º - Quando as lesões são de modo geral, discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e gânglios linfáticos, a carcaça será destinada 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. 307 – Suínos asfixiados ou escaldados vivos – todos os suínos que morrerem asfixiados seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, são condenados.

Art. 308 – Sarcosporidiose – é condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes de carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcária.

Art. 309 – Triquinose – a inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos: pilar do diafragma, base da língua e laríngeos, para pesquisa microscópica da “*Trichinella spirallis*”.

§ 1º - A Inspeção Municipal pode também lançar mão de processo biológico para essa verificação.

§ 2º - Será condenada a carcaça que acuse presença de triquina.

Art. 310 – Quando a infestação por parasitas não transmissível ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitados



para consumo.

Art. 311 – Lesões tais como: congestão, infartos, degenerescência gordurosa, angiectasia e outras, quando não ligadas ao processo patológico geral, só determinam rejeição do órgão quando não possam ser retiradas as partes lesadas.

Art. 312 – É permitido o aproveitamento para fabricação de banha, a juízo da Inspeção Municipal, além das carcaças infestadas por “*Cysticercus cellulosae*”, também as que apresentem tuberculose localizada, abscessos e lesões, interessando porções musculares que possam ser isoladas, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 313 – Quando se fizer necessário a esterilização de carcaças ou partes destas através de calor, e o estabelecimento não apresentar condições para tal, as mesmas serão condenadas.

SEÇÃO III

DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE AVES E COELHOS

SUBSEÇÃO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 314 - A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente capítulo abrange:

I – A higiene geral dos estabelecimentos;

II – A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como o escoamento das águas residuais;

III – O funcionamento dos estabelecimentos;

IV – O exame *ante e post-mortem* dos animais de açougue;

V – As condições de transporte dos animais vivos e produtos derivados bem como as matérias-primas destinadas a alimentação humana.

Art. 315 - As características das instalações, equipamentos, utensílios e anexos serão fixadas em normas próprias e até que estas sejam definidas, utilizar-se-ão aquelas estabelecidas pelo SIF/DIPOA.

SUBSEÇÃO II

INSPEÇÃO *ante-mortem*

Art. 316 - A inspeção *ante-mortem* tem como objetivo:

I – Evitar o abate de animais com repleção do trato gastrointestinal e conseqüentemente, possíveis contaminações durante o processamento industrial;

40



II – Conhecer o histórico do lote, através do Boletim Sanitário, para evitar o abate em conjunto de animais que tenham sido acometidos de doenças que justifiquem o abate, através de matança de emergência;

III – Detectar doenças que não seja possível a identificação no exame *post-mortem*, especialmente as que afetam o sistema nervoso;

IV – Identificar lotes de animais com suspeita de problemas que comprovadamente justifiquem redução na velocidade normal de abate, para exame mais acurado;

V – Possibilitar a identificação de lotes de animais que tenham sido tratados com antibióticos (através do Boletim Sanitário), para efeito de seqüestro, objetivando a realização de análises laboratoriais com vistas a possível presença de resíduos na carne.

Art. 317 - A inspeção *ante-mortem* será realizada junto à plataforma de recepção.

Art. 318 - Juntamente com a prévia notificação de abate ou acompanhando os animais, deverá ser encaminhado à Inspeção Oficial, o Boletim Sanitário conforme modelo fornecido pelo SIM/QUI.

Art. 319 - Na Inspeção *ante-mortem* deverão também ser observadas as condições de transporte dos animais vivos, com atenção para a lotação ideal dos engradados.

Art. 320 - Lotes de aves com suspeita ou portadoras de doenças respiratórias, não devem ser abatidos em equipamentos de evisceração automática, quando o estabelecimento for dotado de sistemas diferenciados em linhas separadas. Aqueles que realizam somente a evisceração automática deverão diminuir a velocidade da operação de forma a permitir uma inspeção *post-mortem* acurada.

Art. 321 - São condenadas as aves que no exame *ante-mortem* apresentarem temperatura igual ou superior a 43°C (quarenta e três graus celsius) e coelhos com temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove graus celsius e meio).

Parágrafo único – São condenados os animais com hipotermia.

Art. 322 - Todas as aves que no exame *ante-mortem* apresentem sintomas ou forem suspeitas de Doença de Newcastle, Tifo Aviário, Paratifose, Complexo Leucose/marex, devem ser condenadas.

Art. 323 – Acarretam condenação total no exame *ante-mortem*, os coelhos que se apresentem estressados, em profundo estado de debilidade e com ectoparasitoses generalizadas.

Parágrafo único – Animais que apresentem ectoparasitoses localizadas podem ser abatidos, rejeitando-se a porção afetada.

JP



SUBSEÇÃO III

MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 324 – Matança de emergência é o sacrifício de animais que apresentem condições que indiquem essa providência.

Parágrafo único – Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, com fraturas, contusões generalizadas e outros estados, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 325 – É proibida a matança de emergência na ausência de funcionários da Inspeção Municipal.

Art. 326 – São considerados impróprios para o consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste regulamento ou por outras razões justificadas pela Inspeção Municipal.

Art. 327 – Quando houver necessidade da realização da Matança de Emergência, esta deverá ser cercada de todos os cuidados higiênicos e sanitários e ao término será procedida completa higienização e, quando necessitar, desinfecção das instalações, equipamentos e utensílios, bem como renovação total da água dos tanques de escaldagem e dos pré resfriadores.

SUBSEÇÃO IV

MATANÇA NORMAL

Art. 328 – O processo de matança deve ser: insensibilização por processo humanitário, seguido de imediata sangria.

Parágrafo único - A insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte dos animais.

Art. 329 – A sangria será realizada em instalação própria e exclusiva, voltada para a plataforma de recepção, totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto.

§ 1º - A sangria poderá ser feita por qualquer dos seguintes processos:

I – Incisão dos vasos palatinos, através da boca, seguida de destruição da medula alongada, quando se pretende realizar a depenagem a seco;

II – Incisão das jugulares, externamente, provocando-se uma ferida de sangria de cada lado do pescoço, pela inserção de instrumento perfurocortantes nessa região.

§ 2º - O emprego de qualquer outro processo de matança depende da autorização do S.I.M./QUI.

Art. 330 – A sangria deve ser completa e realizada com o animal suspenso pelos pés, com o

40

4



tempo de sangria mínimo de 2 minutos.

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

Art. 331 – O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada, denominada “calha de sangria”. O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada em direção aos pontos coletores, onde serão instalados 02 (dois) ralos de drenagem: 01 (um), destinado ao sangue e outro à água de lavagem.

Art. 332 – A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de animais em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças nas câmaras frigoríficas.

Art. 333 – A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustada às características das aves em processamento (frango, galinha, galo, peru etc.), não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

§ 1º - As aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

I – Pulverização com água quente e vapor;

II – Imersão em tanque com água aquecida;

III – Outro processo aprovado previamente pelo SIM/QUI.

§ 2º - Deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada à escaldagem de pés e cabeça e retirada da cutícula dos pés, quando estes se destinarem a fins comestíveis.

Art. 334 – A depenagem deverá ser executada em tempo adequado à velocidade de matança, sendo proibido o seu retardamento.

§ 1º - As aves podem ser depenadas a seco ou logo após escaldagem ou, ainda por outros processos que possam vir a ser autorizados pelo SIM/QUI.

§ 2º - Não será permitido o acúmulo de penas no piso, devendo para tanto, haver uma canaleta para o transporte contínuo das mesmas, ou serem recolhidas em caixas apropriadas e retiradas periodicamente para fora da dependência.

Art. 335 – A esfolagem dos coelhos deve ser realizada com os animais suspensos pelos membros posteriores.

Parágrafo único – Permite-se a insuflação de coelhos a fim de facilitar a esfolagem, devendo-se utilizar o ar convenientemente filtrado.

Art. 336 – A evisceração deverá ser realizada sob as vistas do(s) funcionário(os) da inspeção

30

10



oficial, e compreende desde a operação de corte da pelo do pescoço, até a toailete final das carcaças.

Parágrafo único – Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

Art. 337 – Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés. Esses chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração.

Art. 338 – A evisceração será obrigatoriamente realizada com os animais suspensos pelos pés em ganchos de material apropriado, presos em trilhagem aérea mecanizada ou não, sob a qual deverá ser instalada uma calha de material impermeável, não corrosível, de superfície lisa e de fácil higienização, de modo que as vísceras não comestíveis sejam captadas e carregadas para os coletores, ou conduzidas diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

Art. 339 – Todas as operações que compõem a evisceração e ainda a “inspeção de linha”, deverão ser executadas ao longo dessa calha, cujo comprimento deverá atender a normal execução dos trabalhos que nela se desenvolvem, a saber:

- Corte da pele do pescoço e traquéia;
- Extração de cloaca;
- Abertura do abdômen;
- Eventração (exposição das vísceras);
- Inspeção;
- Retirada das vísceras;
- Extração dos pulmões;
- Toailete (retirada do papo, esôfago, traquéia etc.);
- Lavagem final (externa e internamente).

Parágrafo único – Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção *post-mortem*.

Art. 340 – As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria). As comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, contendo água gelada ou gelo, após previamente separadas e lavadas.



Art. 341 – Os pés e pescoço, com ou sem cabeça, quando retirados na linha de evisceração ou à entrada dos tanques de pré-resfriamento, deverão ser recolhidos em recipientes apropriados, contendo água gelada ou gelo, para seu pré-resfriamento.

Parágrafo único – Em matadouros de coelhos, as cabeças depois de retiradas são destinadas a dependências apropriadas para extração de cérebro, quando houver aproveitamento deste.

Art. 342 – As moelas deverão ser obrigatoriamente abertas, a fim de permitir perfeita lavagem interna e remoção da cutícula. Essas operações serão realizadas fora da calha de evisceração ou quando muito, num apêndice da mesma.

Art. 343 – A gordura, cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

Art. 344 – Os pulmões das aves serão obrigatoriamente retirados através do sistema a vácuo, e o equipamento para pressão negativa e os depósitos de pulmões serão instalados fora da seção.

SUBSEÇÃO V

INSPEÇÃO *post-mortem*

Art. 345 – É efetuada rotineiramente nos animais abatidos, através de exame visual macroscópico das vísceras, das faces interna e externa das carcaças e, conforme o caso, palpação e cortes.

Art. 346 – Os locais ou pontos da seção de matança onde se realizam esses exames são denominados LINHAS DE INSPEÇÃO e devem se localizar ao longo da calha de evisceração, e dispor de condições de iluminação adequada.

Art. 347 – Somente após o término da inspeção *post-mortem* haverá a retirada e/ou processamento de carcaças e/ou partes e miúdos.

Art. 348 – Permite-se a instalação de outros pontos de inspeção das carcaças fora da calha de evisceração.

Parágrafo único – Nesses casos, deverá existir sistema de identificação dos animais que apresentarem problemas de ordem sanitária e que necessitem exames complementares a serem realizados na seção de inspeção final ou que, conforme o caso, devam ser imediatamente desviadas da linha de abate.

Art. 349 – A inspeção de linha é realizada por pessoal auxiliar treinado especificamente para

70

71



tal função, mas o juízo final sobre a comestibilidade das carnes e vísceras cabe única e exclusivamente ao Veterinário Oficial.

Art. 350 – Os exames realizados nas linhas de inspeção são precedidos por uma fase dita preparatória, que tem por finalidade apresentar à inspeção, carcaças e vísceras em condições de serem eficientemente examinadas, facilitando a visualização interna e externa e, ainda, de preservar, sob o ponto de vista higiênico, as porções comestíveis.

Art. 351 – A Inspeção *post-mortem* dos animais se realiza em três etapas, a saber:

I – Exame interno:

a) Realiza-se através da visualização das cavidades torácica e abdominal (pulmões, sacos aéreos, rins, órgãos sexuais).

II – Exame de vísceras:

a) Visa o exame do coração, fígado, moela, baço, intestinos, ovários e ovidutos nas poedeiras;

b) Realiza-se através da visualização, palpação, conforme o caso, verificação de odores e ainda incisão;

c) No exame dos órgãos verifica-se o aspecto (cor, forma, tamanho), a consistência, e em certas ocasiões, o odor;

III – Exame externo:

a) Realiza-se através da visualização das superfícies externas (pele, articulações etc.). Nessa linha efetua-se a remoção de contusões, membros fraturados, abscessos superficiais e localizados, calosidades etc.

Art. 352 – Todas as aves que no exame *post-mortem* apresentem lesões de Tifo Aviário, Colibacilose, Pulorose, Paratifose, Complexo Leucose/Marek, devem ser condenados.

Art. 353 – Todos os coelhos que no exame *post-mortem*, apresentem lesões de Pasteurelose, Píeemia, Cisticercose, Piometra, Pseudo-tuberculose, Caquexia, Mixomatose, Pneumonia, Tuberculose, Salmonelose, Necrobacilose, Linfadenite, Hepatite, má sangria, aspecto repugnante, contaminação (fezes), devem ser condenados.

Art. 354 – Enfermidades tais como: Coccidiose, Entero-hepatite, Coriza infecciosa, Laringotraqueite, Aspergilose, doença crônica respiratória, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza profunda.

Art. 355 – Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que estejam ligadas o processo de desnutrição.

Art. 356 – Em coelhos, a contaminação, abscessos, fraturas, contusões, nefrite, nefrose,

70

8



cirrose, provocam condenação das partes afetadas podendo o restante da carcaça ser aproveitado.

Art. 357 – As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 358 – Os abscessos e lesões supuradas ocasionarão rejeição total.

Art. 359 – A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto no caso de melanomas, que determinará a retirada da parte lesada.

SUBSEÇÃO VI

NORMAS PARA CONSTRUÇÃO DE MATADOURO DE AVES E COELHOS

360 – Nenhum estabelecimento destinado ao abate de aves e coelhos poderá funcionar se não atender as seguintes especificações:

I – Ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transportes, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição, se apresentem interiorizadas;

II – Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência o seguinte parâmetro: 30 (trinta) litros por animal abatido;

III – Dispor de equipamentos e instalações para a produção de vapor e/ou água quente para uso diverso e com capacidade suficiente às necessidades do matadouro;

IV – O prédio industrial deve ser dotado de suficiente iluminação e ventilação naturais, através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial, também imprescindível, se fará através de luz fria, com lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se uso de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão na coloração dos produtos;

V – Quando os meios de ventilação não forem suficientes poderá ser exigida a climatização ou instalação de exaustores;

VI – Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

VII – Ter paredes lisas, impermeabilizadas com o material de cor clara, de fácil lavagem e

40

4



desinfecção, com ângulos e cantos arredondados. Os parapeitos das janelas devem ser chanfrados, para evitar o acúmulo de água e sujeira;

VIII – Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização. Na área de escaldagem deve possuir sistema eficiente de exaustão de vapores produzidos.

IX – Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, afastadas 10 metros das demais construções. A dependência deve ser construída com paredes até o teto.

X – Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para manipulação dos produtos comestíveis, e que permitam uma perfeita lavagem e desinfecção;

XI – Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisas que permitam uma fácil lavagem e desinfecção;

XI – Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias acionadas sem o auxílio das mãos, providas de sabão líquido e neutro e toalhas descartáveis. Os acessos ao abatedouro também devem ser providos de lavadouros de botas e pedilúvio;

XIII – Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento de águas servidas, dotadas de canalização com diâmetro apropriado e de instalação para a retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como dispositivo para a depuração artificial das águas servidas, de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente;

XIV – Dispor de esterilizadores fixos ou móveis para a esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de, no mínimo 85°C (oitenta e cinco graus celsius);

XV – Dispor, de conformidade com a legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizados em seu corpo;

XVI – Dispor de suficiente “pé direito” nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos de trilhagem aérea, a fim de que as aves dependuradas permaneçam em uma altura compatível para as diferentes operações;

to

P



- XVII** – Dispor de dependência própria para a lavagem, desinfecção e depósito de engradados, próximo à recepção do mesmo;
- XVIII** – Dispor de área coberta para recepção dos engradados com os animais vivos; com piso de material impermeável, resistente à corrosão e abrasão, com ligeiro caimento no sentido dos ralos, provida de ponto de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção do local, e sistema de ventilação para manutenção da adequada temperatura ambiente;
- XIX** – Dispor de instalações de matança com dimensões e equipamentos adequados a finalidade de acordo com normas estabelecidas;
- XX** – Dispor de área coberta para expedição de produtos já inspecionados;
- XXI** – Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É imprescindível, igualmente, que o abatedouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores;
- XXII** – Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no abatedouro, devidamente separados;
- XXIII** – Dispor de dependências, própria e adequada, para o pessoal do serviço de inspeção sanitária estadual, com entrada independente a do matadouro e preferentemente localizadas na entrada do local;
- XXIV** – Os SPIN CHILLER, deverão ser limpos diariamente após o término do abate. Durante este processo deverá sofrer uma renovação da água constante e em sentido contrário ao movimento das carcaças na proporção de 2 litros por carcaça no primeiro estágio de 1,5 litros no segundo estágio.

SEÇÃO IV

DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS CÁRNEOS

SUBSEÇÃO I

REGISTRO E INSPEÇÃO

Art. 361 – Todas as indústrias de carnes e derivados somente poderão funcionar se estiverem devidamente registradas no Serviço de Inspeção do SIM/QUI, bem como os rótulos e embalagens utilizados nos produtos.

Art. 362 – Todos os produtos das indústrias de carnes e derivados deverão ser registrados no SIM/QUI. As formulações dos produtos devem obedecer a legislação vigente.

Art. 363 – Somente serão registrados produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos que estejam previamente registrados no órgão competente para

tb

↓



fiscalização de sua atividade.

SUBSEÇÃO II

MATÉRIA-PRIMA

Art. 364 – As matérias primas a serem utilizadas pelas indústrias de carnes e derivados deverão ser oriundas de estabelecimentos com inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.

Art. 365 – Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, os aditivos, coadjuvantes ou outras substâncias permitidas na legislação vigente.

Parágrafo único – Os aditivos e coadjuvantes utilizados na tecnologia de produção deverão possuir registro no órgão competente e formulados até as proporções máximas permitidas pela legislação vigente.

Art. 366 – Os Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade para os produtos previstos neste capítulo serão aqueles estabelecidos pelo SIF/DIPOA.

SUBSEÇÃO III

INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E ANEXOS

Art. 367 – O prédio industrial deve ser dotado de suficiente iluminação e ventilação naturais, através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial, também imprescindível, se fará através de luz fria, com lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se uso de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão na coloração dos produtos

Art. 368 – As características das instalações, equipamentos, utensílios e anexos serão fixadas em normas próprias, e até sua criação utilizar-se-ão aquelas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

SUBSEÇÃO IV

TRANSPORTE DE PRODUTOS

Art. 369 – O transporte de produtos acabados deve ser feito de forma adequada, e em veículos apropriados para tal fim, segundo legislação específica.

SUBSEÇÃO V

CONTROLE DE QUALIDADE

Art. 370 – É recomendável que cada estabelecimento ou empresa, mantenha o controle de

JP B



qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização da análise de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, além dos exames de rotina efetuados pelos órgãos de fiscalização.

SEÇÃO VI

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

SUBSEÇÃO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 371 - O presente Regulamento estatui as normas que regulam, em todo o território do Município, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 372 - Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção, o leite e seus produtos derivados.

Art. 373 - A inspeção industrial e sanitária de que trata o Artigo anterior abrange:

I – A higiene geral dos estabelecimentos;

II – A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como o escoamento das águas residuais;

III – O funcionamento dos estabelecimentos;

IV – As fases de recebimento, elaboração, manipulação, armazenagem de todos os produtos e subprodutos do leite, adicionadas ou não de vegetais;

V – A embalagem e rotulagem dos produtos e subprodutos do leite;

VI – A classificação de produtos e subprodutos do leite, de acordo com os tipos e padrões estabelecidos em normas próprias;

VII – Os exames tecnológicos, microbiológicos, físicos e químicos nas matérias-primas, produtos e subprodutos do leite, quando for o caso;

VIII – As condições de transporte do leite e produtos derivados bem como as matérias-primas destinadas a alimentação humana.

Art. 374 - A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente regulamento, é atribuição exclusiva do profissional médico- veterinário.

Art. 375 - Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 376 - Para efeito de aplicação deste Regulamento considera-se “leite individual” o produto resultante da ordenha de uma só fêmea; “leite de conjunto” o resultante da mistura de leites individuais.

40

Q



§ 1º - Permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada.

§ 2º - Não se permite para fins de consumo em natureza, a mistura de leite de espécies animais diferentes, exceção feita ao leite de bovino e bubalino.

Art. 377 - Enquanto o Município não possuir padrões próprios, serão adotados os padrões do SIF/DIPOA.

Parágrafo único - Quando o Município possuir estudos de padrão regional, as regiões poderão mediante aprovação do SIM/QUI, adotar outros padrões de leite exclusivamente para consumo local

Art. 378 - É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.

§ 1º - Entende-se por “leite de retenção”, o produto de ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

§ 2º - Entende-se por “colostro” o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizem.

§ 3º - Sempre que houver insistência na produção de leite com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), a propriedade será visitada por Médico Veterinário da Inspeção, que se encarregará das verificações e provas necessárias.

Art. 379 - A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras, ficam sujeitas às mesmas determinações do presente Regulamento, satisfeitas as exigências para sua identificação.

Art. 380 – A composição média do leite das espécies caprina, ovina e outras, bem como as condições de sua obtenção, serão determinadas por normas próprias editadas pelo SIM/QUI.

Parágrafo único - Até que seja estabelecida as normas acima descrita, será utilizado o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto estabelecido pelo SIF/DIPOA.

Art. 381 – É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

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

Art. 382 – Qualquer tipo de leite só pode ser dado ao consumo devidamente pasteurizado.

Parágrafo único – A pasteurização de que trata este Artigo deverá ser realizada em estabelecimentos devidamente aparelhados para este fim e registrados pelo SIM/QUI.

Art. 383 – Nas localidades onde existir usina de beneficiamento de leite ou houver condições de abastecimento de leite pasteurizado, não é permitida a venda de leite cru, não podendo a

90 Q



autoridade municipal dar concessão para o comércio deste tipo de leite, sob pena de responsabilização civil e criminal.

SUBSEÇÃO II

LEITE *in natura*

1 – DA SANIDADE DOS ANIMAIS

Art. 384 - Denomina-se “gado leiteiro” todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite, segundo sua espécie.

Art. 385 – O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente ou periódico a critério do SI/QUI.

Art. 386 – O controle a que se refere o Artigo anterior será exercido por médico veterinário credenciado pelo SSA/DFA/RJ.

Art. 387 – Só se permite o aproveitamento do leite de vaca, de cabra, de ovelha e de outras espécies, quando:

I – As fêmeas se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II – Não estejam no período final de gestação, nem na fase colostrar;

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

§ 1º - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

§ 2º - Os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose serão sumariamente afastados da produção leiteira, incorrendo nas penas de lei as pessoas físicas ou jurídicas e servidores ou não, que deixarem de dar cumprimento, ou embarçarem os trabalhos.

Art. 388 – É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição, substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea, com prejuízo da saúde do animal e humana.

Art. 389 – É obrigatório o afastamento da produção leiteira, as fêmeas que:

I – Se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;

II – Sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;

III – Se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer

90

6



manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

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

Art. 390 – São obrigatórias as provas biológicas para diagnóstico de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos estabelecimentos que produzem leite pasteurizado, e, a juízo da inspeção naqueles que produzem outros tipos de leite.

Art. 391 – Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verifique qualquer surto de doença infecto-contagiosa que justifique a medida.

§ 1º - Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

§ 2º - A suspensão da interdição será determinada pelo órgão estadual da Defesa Sanitária Animal, depois do restabelecimento completo do gado ou da eliminação dos animais positivos.

2 – DA ORDENHA

Art. 392 – A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, conforme o regime das ordenhas.

§ 1º - A ordenha deve ser feita observando-se:

I – Horário que permita a entrada do leite no estabelecimento de destino, dentro dos prazos previstos neste Regulamento;

II – Vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxutos e a cauda presa;

III – Ordenhador ou retireiro asseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, de preferência uniformizado, de botas, macacão e gorro limpos;

IV – Rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo-se a ordenha total e ininterrupta com esgotamento das 04 (quatro) tetas.

§ 2º - É permitida a ordenha mecânica, e em tal caso é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenhadeira, as quais serão mantidas em condições adequadas.

§ 3º - Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes previamente higienizador.

Art. 393 – Para o tipo de leite autorizado pelo SIM/QUI a ordenha deve ser feita em sala ou dependência apropriada, manual ou mecânica.

Art. 394 – O leite de segunda ordenha e/ou terceira, pode ser mantido no estabelecimento produtor até o dia seguinte, de acordo com norma baixada pelo SIM/QUI.

40 1



3 – DOS VASILHAMES

Art. 395 – Logo após a ordenha o leite deve ser filtrado através de equipamentos específicos tanto para ordenha manual como para mecânica, previamente higienizado e sanitizado.

Art. 396 – O vasilhame com leite deve ser mantido em tanque de imersão com água gelada ou de expansão a no máximo 7° C (sete graus celsius) alcançado em no máximo até 03 (três) horas após a conclusão da ordenha.

Parágrafo único - Permite-se a entrega de leite em temperatura ambiente, desde que a firma aceite em recebê-lo e no tempo de 02 (duas) horas após o término da ordenha.

Art. 397 – Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito deve atender o seguinte:

- I – Ser de material com perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização, sem solda interna com liga de estanho e chumbo;
- II – Estar convenientemente limpo no momento da ordenha a ser devidamente lavado após ser utilizado;
- III – Possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminação;
- IV – Ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para consumo;
- V – Trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta, ou outro sistema devidamente aprovado.

Art. 398 – O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

4 – DA COLETA

Art. 399 – Os latões com leite, colocados à margem de estradas, à espera de veículo coletor, devem ser protegidos pelo menos em abrigos rústicos.

Art. 400 – Não se permite medir ou transvasar leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 401 – O leite deve, sempre que possível, ser enviado ao estabelecimento de destino, imediatamente após a ordenha.

§ 1º - O leite só pode ser retido na fazenda quando refrigerado e pelo tempo estritamente necessário à remessa.

§ 2º - A Inspeção Municipal de cada estabelecimento organizará, ouvidos os interessados, horário de chegada do leite, tendo em vista a distância, os meios de transporte e a organização do trabalho, respeitados os limites máximos previstos para que o produto

TP



chegue em condições ideais.

Art. 402 – No transporte do leite das propriedades rurais aos postos de resfriamento e destes às usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, fábricas de laticínios ou entrepostos de laticínios será observado o seguinte:

- I – Os veículos devem ter proteção contra o sol e a chuva, por meios práticos e eficientes;
- II – Com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe seja prejudicial.

Art. 403 – É permitida a coleta de leite em carro-tanque, diretamente em fazendas leiteiras, desde que se trate de leite mantido no máximo a 10°C (dez graus celsius).

Art. 404 – O transporte do leite dos postos de resfriamento até os estabelecimentos de beneficiamento poderá ser feito com carros-tanque desde que estes sejam perfeitamente lacrados, invioláveis e mantenham o produto à uma temperatura de no máximo 10°C (dez graus celsius).

5 – DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 405 – São leites de consumo “in-natura”: o integral, o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser devidamente identificados.

Parágrafo único – É proibido, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo.

Art. 406 – É permitida a produção e venda dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie:

- Leite tipo A ou de granja;
- Leite tipo B ou de estábulo;
- Leite tipo C, integral magro desnatado ou padronizado;
- Leite esterilizado;
- Leite reconstituído;
- Leite UHT ou UAT ou longa vida.

Parágrafo único – Considera-se fraude a venda de um tipo de leite por outro de tipo superior.

Art-407 – Os diversos tipos de leite devem satisfazer às seguintes condições:

I – Leite tipo A:

- a) Ser produzido em granja leiteira;
- b) Ser produzido de maneira a satisfazer a todos os requisitos técnicos para obtenção

JP



higiênica do leite;

- c) Ser procedente de vacas identificadas e fichadas com controle veterinário permanente e submetidas a exame individual e periódico;
- d) Ser integral e atender às características físico-químicas e microbiológicas do padrão;
- e) Ser pasteurizado no local, em pasteurizador a placas imediatamente após a ordenha, em circuito fechado e envazado mecanicamente em recipiente inviolável;
- f) Ser mantido e transportado em temperatura de 5°C (cinco graus celsius) no máximo e distribuído o mais rápido possível ao consumo. Na entrega, a temperatura do leite não pode ser superior a 10°C (dez graus celsius);
- g) O leite tipo A pode ser produzido em um município e dado ao consumo em outro, desde que devidamente envasado e transportado em veículo próprio, obedecidas as condições de temperatura e prazos.

II – Leite tipo B

- α) Ser produzido em estábulo ou em instalações apropriadas;
- β) Ser procedente de vacas mantidas sob controle veterinário permanente;
- χ) Ser integral e atender às características físico-químicas e microbiológicas do padrão;
- δ) Ser pasteurizado em pasteurizador a placas e logo após envasado em estábulo leiteiro ou em usinas de beneficiamento ou entreposto-usina.

1 – Quando for pasteurizado e envasado no próprio local de produção, estas operações devem iniciar-se imediatamente após a ordenha e distribuído ao consumo no máximo dentro de 24 (vinte e quatro) horas, desde que mantido a uma temperatura não superior à 10°C (dez graus celsius).

2 – Quando a pasteurização e envase forem realizados em Usinas de Beneficiamento ou entreposto-usina deverão ser obedecidos os horários estabelecidos pela Inspeção Municipal de cada estabelecimento, conforme o parágrafo 2º do art. 31, do presente Regulamento.

- e) Ser envasado mecanicamente em recipiente inviolável.
- f) A pasteurização deve ser iniciada, na usina de beneficiamento ou entreposto-usina, no máximo dentro de 02 (duas) horas após o recebimento do leite e mantido à temperatura máxima de 5°C (cinco graus celsius).
- g) A distribuição ao consumo deverá ser feita no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a chegada na usina e em temperatura não superior à 10°C (dez graus celsius).

III – O leite tipo C integral, magro, desnatado ou padronizado.

- a) Ser proveniente de fazendas leiteiras com controle veterinário de seus rebanhos;

70 P



- b) Dar entrada, em seu estado integral, nos estabelecimentos que os vão beneficiar em horas fixadas pela Inspeção Municipal, não devendo em qualquer hipótese, chegar a estes estabelecimentos após a hora determinada, se não tiver sido previamente resfriado. O prazo pode ser dilatado quando se tratar de leite resfriado e conservado no máximo a 10°C (dez graus celsius) na própria fazenda, ou a 5°C (cinco graus celsius) no posto de refrigeração;
- c) Ser pasteurizado dentro de 05 (cinco) horas após o recebimento nos estabelecimentos beneficiadores e envasado mecanicamente permitindo-se a distribuição, nas condições previstas neste Regulamento;
- d) Ser distribuído nas 24 (vinte e quatro) horas seguintes à chegada.

IV – Leite “reconstituído”.

- a) Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó adicionado ou não, de gordura láctea, até atingir o teor gorduroso e de extrato seco, fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização e pasteurização;
- b) A reconstituição do leite para fins de abastecimento público fica a critério da autoridade médica veterinária local competente, que estabelecerá as condições para o seu preparo e entrega ao consumo.

V – Leite esterilizado.

- a) Entende-se por esterilização o emprego conveniente do calor à alta temperatura e tempo variado, de acordo com o processo técnico empregado.

VI – Leite UHT, UAT (ultra alta temperatura) ou leite longa vida.

- a) Entende-se por leite UHT, UAT ou longa vida, o leite homogeneizado e submetido, durante 2 a 4 segundos, a temperatura entre 130°C e 150°C, mediante processo térmico de fluxo contínuo e envasado assepticamente.

§ 1º - O leite que for desclassificado, poderá ser recebido na indústria, dentro da categoria que alcançar. O produto deverá retornar à sua categoria após apresentar-se dentro do padrão pré-fixado.

§ 2º - Poderá ser permitida a produção e beneficiamento de leite para consumo, de tipos diversos dos previstos no presente Regulamento, mediante prévia autorização do SIM/QUI.

§ 3º - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto, estabelecido pelo SIF/DIPOA.

6 – DO BENEFICIAMENTO

Art. 408 – Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final,

TP

AB



compreendendo as seguintes operações: filtração, pasteurização ou esterilização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis ou esterilizadas.

§ 1º - É proibido misturar o leite, sem a retirada de amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de análise.

§ 2º - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 409 – Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio.

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

Art. 410 – Entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor seguido de resfriamento, com o fim de destruir totalmente a microbiota patogênica sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

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

I – Pasteurização lenta – consiste no aquecimento do leite, entre 62°C (sessenta e dois graus celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus celsius) por 30 (trinta) minutos, mantendo-o sob agitação lenta em aparelhagem apropriada seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C (dois graus celsius) a 5°C (cinco graus celsius);

II – Pasteurização rápida ou de curta duração – consiste no aquecimento do leite em camada laminar a uma temperatura entre 72°C (setenta e dois graus celsius) a 75°C (setenta e cinco graus celsius) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, seguido de um rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C (dois graus celsius) e 5°C (cinco graus celsius). Este processo será realizado em aparelhagem própria que atende às especificações técnicas exigidas.

§ 2º - Logo após a pasteurização o leite deve ser distribuído envasado ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5°C (cinco graus celsius) no máximo.

§ 3º - É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2 a 5º (dois a cinco graus Celsius), desde que, após o envasamento o leite seja dado ao consumo dentro do prazo fixado por este Regulamento.

§ 4º - É proibida a repasteurização do leite, salvo quando para fins industriais.

§ 5º - Só se permite utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle termo-regulador, de registradores de temperatura, válvula de retorno e outros que venham a ser considerados necessários para o



controle técnico-sanitário da operação.

§ 6º - O pasteurizador lento deve ser construído de material apropriado, com dispositivo para aquecimento e resfriamento de leite, equipado com homogeneizador e termo-regulador, de modo que a pasteurização não provoque alterações na constituição físico-química bem como nas propriedades organolépticas do leite.

Art. 411 – Entende-se por refrigeração, a aplicação do frio industrial ao leite cru ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus celsius que inibam temporariamente o desenvolvimento microbiano.

Parágrafo único – Para diversos tipos de leite são fixados os seguintes limites superiores de temperatura:

- I** – Refrigeração no posto, para ser transportado à usina ou entreposto- usina a 5°C (cinco graus celsius);
- II** – Conservação no entreposto-usina antes da pasteurização, em tanques com agitador mecânico – 5°C (cinco graus celsius);
- III** – Refrigeração após a pasteurização a 5°C (cinco graus celsius);
- IV** – Conservação envasado, em câmara frigorífica, que deve ser mantida a 5°C (cinco graus celsius);
- V** – Entrega ao consumo, leite envasado a 10°C (dez graus celsius);
- VI** – Entrega ao consumo, leite esterilizado a temperatura ambiente.

Art. 412 – Entende-se por congelação a aplicação intensa do frio ao leite, de modo a solidificá-lo periférica e parcialmente.

Parágrafo único - A congelação só pode ser realizada mediante as seguintes condições:

- I** – Ser reconhecida pelo SIM/QUI a necessidade de sua aplicação;
- II** – Ser aplicada apenas ao leite que se destina aos tipos C, magro e desnatado ou de outras espécies animais com comprovação científica de não se alterar o valor alimentício e suas propriedades ou para fins industriais;
- III** – Estar o leite devidamente filtrado, pré-aquecido ou não e refrigerado a 5°C (cinco graus celsius);
- IV** – Demais situações a critério do SIM/QUI.

Art. 413 – Entende-se por envasamento, a operação pela qual o leite é embalado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

§ 1º - O envasamento só pode ser realizado em propriedades leiteiras, estábulos, usinas de

JP

6



beneficiamento de leite, entrepostos-usinas e ainda nos casos previstos neste Regulamento.

§ 2º - O envasamento do leite deverá ser feito mecanicamente em embalagens invioláveis de material estéril e eficiente, de acordo com as normas deste Regulamento, obedecidos os critérios para cada tipo de leite.

Art. 414 – Para estabelecimentos que beneficiem o leite “in natura” e que não comportem a instalação de equipamentos automáticos e/ou semi-automáticos poderá ser permitido, a juízo do SIM/QUI o seu envase manual.

Parágrafo único – Quando o envase do leite for manual, os fechos, tampos ou lacres e/ou a impressão dos rótulos seguirão a mesma padronização determinada para o leite envasado mecanicamente.

Art. 415 – Quando houver solicitação de entidades como hospitais, colégios, creches, estabelecimentos militares ou outros congêneres, a juízo do SIM/QUISSAMÃ poderá ser permitido o envase de leite pasteurizado em latões ou outros vasilhames higiênicos e com fechos invioláveis, desde que se destine ao consumo próprio. Estes vasilhames devem satisfazer às exigências previstas neste Regulamento.

Art. 416 – O leite envasado deve ser acondicionado em recipientes higiênicos, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usinas, dispor de instalações para a lavagem dos mesmos, vedado seu uso para outros fins.

7 - DA ROTULAGEM

Art. 417 – A impressão dos rótulos nas embalagens do leite deve seguir a seguinte padronização:

I – Ter a inscrição do “tipo” de fácil visualização;

II - Ser impresso na cor a critério do SIM/QUI.

Art. 418 – As usinas e entrepostos-usinas que beneficiam mais de um tipo de leite, podem adotar embalagens diferentes para cada tipo, desde que aprovadas pelo SIM/QUI.

8 – DO TRANSPORTE AO CONSUMO

Art. 419 – O transporte do leite envasado deve ser feito em veículos frigorificado ou isotérmico e devidamente higienizado, que permitam sua entrega ao consumo com temperatura máxima de 10°C (dez graus celsius).

9 - DERIVADOS DO LEITE

Art. 420 – São considerados derivados do leite, todos os produtos que o tenham como matéria prima.

Art. 421 – São derivados do leite:

410

6



- I – Os cremes;
- II – As manteigas;
- III – Os queijos;
- IV – Os leites desidratados;
- V – Outros produtos lácteos.

Art. 422 – Entende-se por creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

Parágrafo único – Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado pelo SIF/DIPOA.

Art. 423 – Entende-se por creme de leite a granel de uso industrial o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, onde será processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Parágrafo único – Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado pelo SIF/DIPOA.

Art. 424 – Considera-se “Creme de Leite à Granel de Uso Industrial” ou “Creme de Indústria” o produto obtido em quantidade, transportado ou não de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, a ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

Art. 425 – O creme sem tratamento, só pode permanecer no posto de desnatção até 72 (setenta e duas) horas após a sua produção.

Art. 426 – O creme destinado à fabricação de requeijão deve satisfazer no mínimo aos requisitos de creme de 1ª qualidade.

Art. 427 – Entende-se por Manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Parágrafo único – Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado pelo SIF/DIPOA.

SEÇÃO VII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO MEL E CERA DE ABELHAS

SUBSEÇÃO I

MEL

72 Q



Art. 428 - Entende-se por "Mel" o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colméia.

SUBSEÇÃO II

CERA DE ABELHA

Art. 429 - Entende-se por "Cera de abelha" o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

Art. 430 - A cera de abelhas será classificada em:

1 - Cera bruta - quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelo, até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;

2 - Cera branca - quando tiver sido descolorida pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca, ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor acentuado.

Art. 431 - A cera de abelha, seja qual for sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres físico-químicos:

I - Peso específico de 0,963 a 0,966 a 15°C (novecentos e sessenta e três milésimos a novecentos e sessenta e seis milésimos, a quinze graus centígrados);

II - ponto de fusão - 62 a 63,5°C (sessenta e dois a sessenta e três e cinco décimos de graus centígrados);

III - índice de acidez - 18 a 12 (dezoito a vinte e um);

IV - índice de ésteres - 73 a 77 (setenta e três a setenta e sete);

V - índice de relação ésteres e acidez - 3,6 a 3,8 (três e seis décimos a três e oito décimos);

VI - índice de iodo - 8 a 11 (oito a onze).

Art. 432 - É considerada fraudada a cera na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

40

P



SEÇÃO VIII
DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PESCADOS
SUBSEÇÃO I
PESCADO

Art. 433 - A denominação genérica “pescado” compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Parágrafo único – As normas previstas neste regulamento serão extensivas às algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

Art. 434 - O pescado em natureza pode ser:

- α) Fresco;
- β) Resfriado;
- χ) Congelado.

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

§ 2º - Entende-se por “resfriado”, o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre $-0,5^{\circ}\text{C}$ (cinco décimos de grau centígrado negativo) a $2,0^{\circ}\text{C}$ (dois graus centígrados).

§ 3º - Entende-se por “congelado”, o pescado tratado por processo adequado de congelação, em temperatura não superior a -25°C (vinte e cinco graus centígrados negativo).

§ 4º - O pescado “fresco” e “resfriado” deverá ser transportado de permeio a gelo em quantidade suficiente.

Art. 435 - Não é permitido o recebimento de pescado capturado em desacordo com a legislação vigente.

Art. 436 - Depois de submetido à congelação, o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15°C (quinze graus centígrados negativo).

Parágrafo único – O pescado uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

Art. 437 - A juízo do SIM/QUI poderá ser obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Art 438 - O pescado fresco, próprio para consumo, deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

I – PEIXES:

- a) Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

40

B



- b) Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- c) Guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;
- d) Ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos.
- e) Escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) Carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- g) Visceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- h) Ânus fechado;
- i) Cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

II – CRUSTÁCEOS:

Aspecto geral brilhante e úmido;

Corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;

Carapaça bem aderente ao corpo;

Coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

Olhos vivos, destacados;

Cheiro próprio e suave.

III – MOLUSCOS:

a) Bivalvos (mariscos):

1 – Devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas, com a identificação da área de origem;

2 – Cheiro agradável e pronunciado;

3 – Carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzento-clara nas ostras e amareladas nos mexilhões.

b) Cefalópodos (polvo, lula):

1 – Pele lisa e úmida;

2 – Olhos vivos, salientes nas órbitas;

3 – Carne consistente e elástica;

4 – Ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;

5 – Cheiro próprio.

Parágrafo único – As características a que se refere o presente artigo serão extensivas, no que for aplicável, aos demais produtos da pesca usados na alimentação humana.

Art. 439 - As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

- α) Reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos nos quais o

70 4



limite máximo de indol será de 4 (quatro) gramas por 10 (cem) gramas;

β) PH da carne externa inferior a 6,8 (seis vírgula oito) e da interna inferior a 6,5 (seis vírgula cinco) nos peixes;

χ) Bases voláteis totais inferiores a 0,030 (trinta miligramas) de nitrogênio em 100 gr (cem gramas) de carnes;

δ) Bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) de nitrogênio em 100 gr (cem gramas) de carne.

Art. 440 - 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. 441 - Considera-se impróprio para o consumo o pescado:

De aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

Que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

Portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

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

Tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo órgão competente;

Provenientes de águas contaminadas;

Recolhido já morto, salvo quando a morte for resultante de operações de pesca;

Em mau estado de conservação;

Quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco;

Provenientes de águas poluídas e que não tenham sofrido adequada depuração prévia.

Parágrafo único – O pescado nas condições deste Artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

Art. 442 – O pescado proveniente de cultivo, antes de ser comercializado, deve ser objeto de depuração.

Parágrafo único – Entende-se por depuração a passagem do pescado em água corrente e limpa por um determinado período de tempo, a critério do SIM/QUI.

SUBSEÇÃO II

DERIVADOS DO PESCADO

Art. 443 – Entende-se por derivados do pescado, os produtos e subprodutos, comestíveis ou

to P



não, com ele elaborados no todo ou em parte.

Art. 444 – O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetido à inspeção sanitária.

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

§ 2º - A inspeção sanitária 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. 445 – Os produtos de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, classificam-se em:

I – Produtos em conserva;

II – Produtos curados.

Parágrafo único – É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva ou curados destinados à alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu procedimento.

Art. 446 – Pescado em conserva é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste Regulamento, os seguintes:

I – Ao natural;

II – Em azeite ou em óleos comestíveis;

III – Em escabeche;

IV – Em vinho branco;

V – Em molho.

Art. 447 – Entende-se por “pescado ao natural”, o produto que tenha por líquido de cobertura, uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas.

Art. 448 – Entende-se por “pescado em azeite ou em óleos comestíveis”, o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva, ou em óleo comestível, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

§ 1º - O azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes, deve ser puro e apresentar no máximo 2% (dois por cento) de acidez em ácido oléico.

§ 2º - É tolerado, a juízo do SIM/QUI o emprego de um único ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no

to P



rótulo a expressão “em óleo” ou “em óleos comestíveis” (conforme seja o caso).

§ 3º - A designação “em azeite” fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva.

Art. 449 – Entende-se por “pescado em escabeche”, o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 450 – Entende-se por “pescado em vinho branco”, o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 451 – Entende-se por “pescado ao molho” o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso. Na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que os caracteriza deverá participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento).

Art. 452 – Entende-se por “pasta de pescado”, o produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido à massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

Art. 453 - Permite-se adicionar farináceos a essas conservas até 10% (dez por cento) e cloreto de sódio até 18% (dezoito por cento).

Art. 454 - Permitem-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia do SIM/QUI e expressa declaração no rótulo.

Art. 455 – Entende-se por “caldo de pescado”, o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado.

§ 1º - O caldo de pescado adicionado de vegetais ou de massas será designado “sopa de pescado”.

§ 2º - O caldo de pescado adicionado de gelatina comestível será designado “geléia de pescado”.

§ 3º - O caldo de pescado concentrado até consistência pastosa será designado “extrato de pescado”.

Art. 456 – As ovas de pescado, desde que convenientemente aproveitadas, poderão ser destinadas à elaboração de conservas tipo “caviar”.

Parágrafo único – Além das propriedades organolépticas próprias, as ovas de pescado em conserva deverão ser enquadrar nas seguintes especificações:

I – Não conter mais de 10% (dez por cento) de cloreto de sódio;

II – Nitrogênio titulável pelo formol não excedendo a 0,05% (cinco centésimos por cento);

III – Não dar reação de gás sulfídrico livre.

TD

4



Art. 457 – É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescado, desde que aprovados pelo SIM/QUI.

Art. 458 – A juízo do SIM/QUI 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. 459 – As conservas de pescado, submetidas à esterilização, só serão liberadas para o consumo, depois de observação por no mínimo 10 (dez) dias em estufa a 37°C (trinta e sete graus centígrados) em condições que venham a ser determinadas em instruções específicas.

Art. 460 – As conservas de pescado são consideradas fraudadas:

- I – Quando forem elaboradas com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
- II – Quando contenham substâncias estranhas à sua composição;
- III – Quando apresentem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste Regulamento.

Art. 461 – “Pescado curado”, é o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo além de outros, os seguintes tipos principais:

- α) Pescado salgado;
- β) Pescado prensado;
- γ) Pescado defumado;
- δ) Pescado dessecado.

Parágrafo único – A juízo do SIM/QUI poderá ser permitido o acondicionamento desses produtos em recipientes herméticos, adicionados ou não de um meio aquoso ou gorduroso, dispensando-se a esterilização.

Art. 462 – Entende-se por “pescado salgado”, o produto obtido pelo tratamento de pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º - A juízo do SIM/QUI poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

§ 2º - O pescado salgado quando envasado em salmoura será designado “pescado em salmoura”.

Art. 463 – Entende-se por “pescado prensado”, o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal.

§ 1º - O prazo mínimo de cura do pescado é fixado em três semanas.

§ 2º - Além das propriedades organolépticas, o pescado prensado não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.



§ 3º - Caso ultrapasse os limites fixados no parágrafo anterior, o produto será defumado ou dessecado.

Art. 464 – Entende-se por “pescado defumado”, o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido previamente à cura pelo sal.

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

§ 2º - A defumação deve ser feita em estufas apropriadas à finalidade. Pode ser realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras, ou outros materiais aprovados pelo SIM/QUI.

Art. 465 – Entende-se por “pescado dessecado”, o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro, compreendendo os seguintes tipos:

I – Pescado salgado-seco;

II - Pescado seco;

III – Pescado desidratado.

Parágrafo único – Quando o teor de umidade do pescado dessecado exceder a 30% (trinta por cento) deverá o produto ser defumado.

Art. 466 – Entende-se por “pescado salgado-seco”, o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro tratado previamente pelo sal.

Parágrafo único – Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico adotado pelo SIF/DIPOA.

Art. 467 – Entende-se por “pescado seco”, o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro.

Parágrafo único – O pescado seco não deve conter mais de 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 468 – Entende-se por “pescado desidratado”, o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro.

Parágrafo único – O pescado desidratado não deve conter mais de 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 469 – O pescado curado deve ser considerado alterado, quando:

- a) Apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais;
- b) Amolecido, úmido e pegajoso;
- c) Apresentar áreas de coloração anormais;
- d) Apresentar larvas ou parasitos;
- e) Ou por alterações outras, a juízo da Inspeção.

40

P



8% (oito por cento) de gordura, no máximo 5% (cinco por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 2% (dois por cento) de areia.

§ 5º – A farinha de pescado de 2ª qualidade, deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de cloretos expressos em NaCl e no máximo 3% (três por cento) de areia.

Art. 474 – Entende-se por “óleo de pescado”, o subproduto líquido obtido pelo tratamento de matérias-primas pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação e filtração.

§ 1º - Permite-se também, o tratamento por simples prensagem e decantação ou por qualquer outro processo adequado.

§ 2º - Os óleos de pescado devem satisfazer as seguintes características:

I – Cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar, tolerando-se os que apresentarem uma ligeira turvação;

II – No máximo 1% (um por cento) de impurezas;

III – No máximo 10% (dez por cento) de umidade;

IV – no máximo 3% (três por cento) de acidez em ácido oléico;

V – não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.

§ 3º - A juízo do SIM/QUI poderá ser permitida uma ligeira variação nos limites previstos no parágrafo anterior.

Art. 475 – Entende-se por “adubo de pescado”, o subproduto que não atende às especificações fixadas para farinha de pescado.

Art. 476 – Entende-se por “cola de pescado”, o subproduto obtido pelo tratamento de matérias-primas ricas em substâncias colágenas (cabeça, pele, esqueleto, bexiga natatória etc) pela cocção a vapor ou em água fervente e a seguir convenientemente concentrado.

Art. 477 – Entende-se por “solúvel concentrado de pescado”, o subproduto obtido pela evaporação e concentração em aparelhagem adequada, da parte líquida resultante, após separação do óleo.

§ 1º - Permite-se o seu aproveitamento como matéria-prima a ser incorporada à farinha de pescado ou para fins industriais.

§ 2º - Este subproduto deve conter no máximo 30% (trinta por cento) de proteína, no máximo 3% (três por cento) de gordura, e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.

SUBSEÇÃO IV

910

P



República Federativa do Brasil – Estado do Rio de Janeiro
Câmara Municipal de Quissamã
Avenida Francisco de Assis da Silva, 497 – Alto Alegre
CEP 28.735-000 – Quissamã

NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 478 – Os derivados de pescado e/ou os subprodutos não comestíveis devem ser embalados e rotulados de acordo com o que determina o presente Regulamento.

Art. 479 – Os estabelecimento destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I – Entrepósitos de pescados;

II – Fábricas de conservas de pescados.

§ 1º – Entende-se por “entrepósito de pescado”, o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, abate e processamentos de rãs e industrialização de moluscos, distribuição e comércio do pescado, podendo ter também dependências para industrialização.

§ 2º – Nesse caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado.

§ 3º – Entende-se por “fábrica de conservas de pescado”, o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento e armazenamento do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral dos resíduos para fabricação de subprodutos não comestíveis.

§ 4º - Em estabelecimentos que não possuam condições para o aproveitamento dos resíduos, será permitido o transporte para outro adequado a esta finalidade.

§ 5º - Quando não houver condições de aproveitamento, os resíduos deverão ter o destino estipulado pelo SIM/QUI.

Art. 480 – Os estabelecimentos de pescado e derivados que se dediquem ao comércio intermunicipal, só poderão funcionar se devidamente instalados e equipados atendendo a presente norma, e registrados no SIM/QUI.

Parágrafo único – As instalações e os equipamentos a que refere-se o Art. anterior, compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 481 – Para que sejam registrados na SIM/QUI os estabelecimentos além da documentação a ser apresentada, devem satisfazer as seguintes condições básicas:

I – Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e fontes poluentes, de qualquer natureza;

II – Ser instalado de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos

td



limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros, e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição, se apresentem interiorizadas.

III – Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como ventilação adequada em todas as dependências.

a) Quando a ventilação não for suficiente, poderá ser exigida a climatização ou instalação de exaustores.

IV – Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

V – Ter paredes lisas impermeabilizadas com material de cor clara e de fácil lavagem e higienização, até uma altura de pelo menos 02 (dois) metros, com ângulos e cantos arredondados. Os parapeitos das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

VI – Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar acúmulo de sujeiras, de fácil lavagem e higienização. Pode ser dispensado em casos no qual o telhado proporcione uma perfeita vedação não permitindo a entrada de poeira, insetos e pássaros.

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

VIII – Dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, separadas preferencialmente do corpo da indústria.

a) Quando não forem separados do corpo da indústria, devem possuir entrada independente.

IX – Dispor de mesas de material resistente e impermeável, de preferência em aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis, e que permitam a perfeita lavagem e higienização.

X – Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes, construídos ou fabricados com materiais impermeáveis, de superfície lisa, e de fácil lavagem e higienização.

XI – Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias. Quando for o



caso, dispor de instalações para tratamento da água.

XII – Dispor, sempre que necessário, de equipamentos e instalações para produção de vapor e/ou água quente para uso diverso, e com capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

XIII – Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento de águas residuais, dotada de canalização com diâmetro apropriado e de instalação para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

XIV – Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários, adequadamente instalados de dimensões proporcionais ao número de funcionários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizados em seu corpo.

XV – Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias, se possível acionadas a pedal, providas de sabão líquido neutro e toalhas de papel descartáveis. Os acessos para o interior do estabelecimento devem ser providos ainda de lavadores de botas e pedilúvios.

XVI – Dispor, quando necessário, de instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento.

XVII – Dispor de esterilizadores fixos ou móveis, para a esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de no mínimo 85°C.

XVIII – Dispor de depósitos adequados para: ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza.

XIX – Nos estabelecimentos que possuem cais ou trapiche para atracação de embarcações pesqueiras, devem ainda:

a) Possuir cobertura adequada nos locais reservados à descarga dos barcos, cujas áreas deverão ser devidamente protegidas contra a entrada de cães, gatos e outros animais estranhos;

b) Possuir instalações e equipamentos adequados à operação de descarga dos barcos, de modo a acelerar sua realização e a evitar a contaminação e o trato inadequado do pescado;

c) Possuir instalações e equipamentos adequados à higienização e desinfecção dos barcos;

d) Possuir vestiários e sanitários privativos para a tripulação dos barcos.

XX – Nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam o pescado “fresco”



e/ou se dedicam à sua industrialização, para consumo humano, sob qualquer forma devem ainda:

a) Dispor de dependências, instalações e equipamentos para: recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

b) Possuir instalações para o fabrico e armazenagem 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;

1 – Em caso de haver dependência anexa para industrialização, esta deverá ser totalmente isolada das demais.

d) Dispor de equipamentos adequados à hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

e) Dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e o transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

f) Dispor de instalações e equipamentos visando dar um destino adequado aos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial.

1 – Quando o estabelecimento não possuir instalações para industrialização dos resíduos, estes poderão ser encaminhados a outros adequados para tal fim.

g) Dispor de câmara fria para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser anipulado ou comercializado de imediato;

h) Dispor de equipamento para a lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas ou outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus subprodutos;

i) Dispor nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

j) Dispor nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessárias à sua estocagem.

1 – Quando o estabelecimento não estiver adequado para tal fim, permite-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;

k) Dispor, nos casos de elaboração de produtos curados do pescado, de depósito de sal;

TD



- I) Dispor, quando necessário, de laboratório para controle de qualidade de seus produtos.
- XXI** – Nos estabelecimentos destinados à estocagem de pescado refrigerado, devem ainda:
- a) Dispor de câmaras frigorificadas adequadas ao armazenamento dos produtos aos quais se destina.
- XXII** – Nos estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado, devem ainda:
- a) Localizar-se preferentemente afastado do perímetro urbano;
- b) Dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aquelas que elaboram farinha de pescado;
- c) Dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases, resultantes de suas atividades industriais.

SEÇÃO IX
DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE OVOS E DERIVADOS
SUBSEÇÃO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 482 - A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente capítulo abrange:

- I – A higiene geral dos estabelecimentos;
- II – A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como o escoamento das águas residuais;
- III – O funcionamento dos estabelecimentos;
- IV – A classificação dos ovos.

Art. 483 - As características das instalações, equipamentos, utensílios e anexos, serão fixadas em normas próprias pelo SIM/QUI, e até que estas sejam definidas, utilizar-se-ão aquelas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 484 - Pela simples designação “OVOS” entendem-se os ovos de galinha.

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

Art. 485 - Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos a exames e classificação previstos neste regulamento, e que sejam provenientes de granjas que atendam as exigências da legislação específica da Defesa Sanitária Animal.

Art. 486 - Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

70 D



SUBSEÇÃO II

INSPEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

Art. 487 - Os ovos devem ser inspecionados e classificados antes de serem enviados ao consumo

Art. 488 - Tratando-se de granjas comprovadamente sob controle sanitário, o SIM/QUI poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos na própria granja, desde que exista local apropriado para esse fim. Este local deve ser coberto; com paredes lisas e impermeabilizadas; com equipamentos necessários para a lavagem e manipulação dos ovos; com boa ventilação e iluminação e, protegidos contra insetos e roedores.

Art. 489 - A Inspeção Municipal adotará o sistema de identificação das partidas, agrupando-as em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

Art. 490 - Os ovos serão classificados obedecendo critérios de normatização oficial.

§ 1º - Os ovos classificados somente poderão sair dos entrepostos ou granjas, acompanhados de documento oficial de inspeção, mencionando sua quantidade, classificação, nome e endereço do destinatário e o prazo de validade.

§ 2º - O documento oficial de inspeção deverá ser emitido em 03 (três) vias, as quais terão os seguintes destinos:

- a) 1º via acompanhará o produto;
- b) A 2º via será encaminhada à coordenação do SIM/QUI, mensalmente, acompanhada dos mapas estatísticos correspondentes;
- c) A 3º via ficará com o emitente.

Art. 491 – A administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente aos fornecedores ou proprietários dos ovos, a classificação obtida pelas partidas que remeterem ou fizerem examinar no estabelecimento.

Art. 492 – Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos em mistura com os de outra, exceto nos casos previstos na legislação específica.

Art. 493 – A inspeção de ovos incidirá sobre as seguintes características:

- I – A embalagem que deverá ser de primeiro uso;
- II – Apreciação do estado geral de limpeza e integridade da casca, da partido em conjunto;
- III – O exame pela ovoscopia;
- IV – E quando julgar necessário a realização de exames microbiológicos e físico químico;

TD

Q



V – Classificação conforme normatização oficial.

Art. 494 – A ovoscopia deve ser realizada em condições adequadas a finalidade.

Art. 495 – São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentam:

I – Alteração da gema e da clara (gema aderente a casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançado também a clara, presença de embrião com manchas orbitárias ou em adiantado estado de desenvolvimento);

II – Mumificação (ovo seco);

III – Podridão (vermelha, negra ou branca);

IV – Presença de fungos (externa ou internamente);

V – Cor, odor ou sabor anormais;

VI – Sujidades externamente por matérias fecais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

VII – Rompimento da casca e da membrana testácea;

VIII – Quando contenham substâncias tóxicas;

IX – Por outras razões a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 496 – Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quanto a Inspeção Municipal julgar necessário.

Art. 497 – É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por processos aprovados pelo SIM/QUI.

Art. 498 – As câmaras, depósitos ou quaisquer veículos, que recebam ovos para conservação ou comercialização devem estar completamente limpas, livres de quaisquer produtos que, por sua natureza, possam transmitir-lhes odor ou sabor estranhos.

Art. 499 – Os ovos observados pelo frio recebem em suas embalagens um carimbo com a palavra “FRIGORIFICADO”. Quando for adotado outro processo de conservação, o SIM/QUI, determinará o sistema de sua identificação.

Art. 500 – Os aviários, granjas e outras propriedades nas quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais a saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção; ficando interditadas até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal de que cessou e está livre da zoonose que grassava.

Parágrafo único – Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem nessas condições, toda a região ficará interdita cabendo às autoridades sanitárias darem

40

40



conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da interdição determinada; os entrepostos e fábricas ficam proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver liberação definitiva.

Art. 501 – As conservas ou outros derivados de ovos, terão a sua inspeção, classificação, normas de construção de estabelecimentos e tecnologia de produção regulamentados segundo legislação específica.

Art. 502 – A classificação dos ovos terá como base normativa específica e até que isto aconteça, será obedecida a legislação estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

SUBSEÇÃO III

EMBALAGENS

Art. 503 – Os ovos devem ser acondicionados em embalagens aprovadas pelo SIM/QUI, indicando nas testeiras o grupo e os tipos contidos.

§ 1º - Os ovos devem ser acondicionados em embalagens de primeiro uso.

§ 2º - Os ovos devem ser acondicionados com o polo mais arredondado para cima evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

Art. 504 – Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

I – Ovos oriundos de espécies diferentes;

II – Ovos frescos e conservados;

III – Ovos de grupo ou tipos diferentes, exceto os previstos na legislação específica.

SEÇÃO X

COAGULANTES, CONSERVADORES, AGENTES DE CURA E OUTROS

Art. 505 - Entende-se por coagulantes, conservadores, agentes de cura e outros, substâncias empregadas na indústria de produtos de origem animal, tendo em vista sua tecnologia e valor bromatológico, conservação e apresentação.

SUBSEÇÃO I

COAGULANTES

Art. 506 - Entende-se por “coalho” o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerros. Distinguem-se os coalhos:

40



líquidos, em pó, em pastilhas, e natural seco.

Art. 507 - São características do coalho:

I - Coalho líquido:

- a) Limpidez ou ligeira opalescência;
- b) Ausência de depósitos;
- c) Cheiro característico que não denuncie fermentação;
- d) poder coagulante mínimo de 1/10.000 (um por dez mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

II - Coalho em pó:

- a) Aspecto homogêneo;
- b) Cor branca, ligeiramente amarelada;
- c) Odor característico que não denuncie fermentação;
- d) Poder coagulante mínimo de 1/80.000 (um por oitenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

III - Coalho em pastilhas:

- a) Aspecto homogêneo;
- b) Desagregação fácil na água;
- c) Cor branca, ligeiramente amarelada;
- d) Ausência de conservadores;
- e) Poder coagulante nunca inferior a 1:50.000 (um por cinquenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

Art. 508 - Entende-se por "coalho natural seco" o produto obtido por desidratação do coagulante de nonato, de bezerro, de cabrito ou de cordeiro alimentados exclusivamente com leite.

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

Art. 509 - É permitido adicionar aos coalhos líquidos sal (cloreto de sódio), álcool etílico e glicerina e aos coalhos em pó ou em pastilhas, sal (cloreto de sódio) e lactose.

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

Art. 510 - Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo S.I.M. e os laboratórios que os fabricam ficam sujeitos à sua fiscalização, abrangendo a instalação, o equipamento, a

JP



elaboração, o acondicionamento e a rotulagem dos coalhos.

SUBSEÇÃO II

CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 511 - Entende-se por "sal", para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 512 - Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher às seguintes especificações:

- I - Teor em cloreto de sódio: mínimo 96,5% (noventa e seis e meio por cento);
- II - Ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;
- III - Insolúveis totais na água: no máximo 03% (três décimos por cento);
- IV - Graus de turbidez: máximo de 50 (cinquenta).

Art. 513 - Para o emprego na indústria de laticínios e nas algas finas, o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

- I - Ter no mínimo em cloreto de sódio - 98,5% (noventa e oito e meio por cento);
- II - Ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;
- III - Insolúveis totais na água: no máximo 0,2% (dois décimos por cento),
- IV - Grau de turbidez: no máximo de 25 (vinte e cinco).

Art. 514 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, deve existir depósito apropriado para guarda e conservação do sal.

Art. 515 - É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

Art. 516 - A Inspeção Federal deve verificar a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 517 - Entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 518 - Entende-se por "corante" substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidades de cor mais atraente.

Art. 519 - É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

- I - Açafrão (*Crocus sativus*, L);
- II - Aipo (*Apium graveolens* e *Celeri graveolens*);

TR

Q



- III - Alho (*Allium sativum*);
- IV - Aneto (*Anethum graveolens*);
- V - Aniz (*Pimpinella anisum*, L.);
- VI - Baunilha (*Vanilla planifolia*, Andrews);
- VII - Canela (*Cinnamomum ceylanicum*, Breure);
- VIII - Cardamomo (*Elleteria cardamomum*);
- IX - Cebola (*Allium cepa*);
- X - Cenoura (*Daucus carota*);
- XI - Coentro (*Coriandrum sativum*, L.);
- XII - Cominho (*Cuminum cyminum*);
- XIII - Cravo da Índia (*Caryophyllus aromaticus*, L.);
- XIV - Curcuma (*Curcuma longa*, L.);
- XV - Gengibre (*Zingiber officinalis*, Roscoe);
- XVI - Louro (*Laurus nobilis*, L.);
- XVII - Macis (envoltório da *Myristica Fragrans*, Maute);
- XVIII - Maiorana (*Anethum graveolens*);
- XIX - Manjerona (*Origanum majorana*, L.);
- XX - Mento (*M. viridis*, *M. rotundifolia* e *M. piperita* L.);
- XXI - Mostarda:
 - a) Negra (*Brassica nigra*, Koen);
 - b) Parda (*Brassica juncea*, Hocker);
 - c) Branca (*Sinapis Alba*, L.) e misturas.
- XXII - Noz-moscada (*Myristica fragrans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;
- XXIII - Pimenta:
 - a) Negra (*Piper nigrum*, L.);
 - b) Branca (mesmo fruto, porém descorticado);
 - c) Vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicum baccatum*, L.);
 - d) Malagueta (*Capsicum pendulum*, velloso).
- XXIV - Pimentão (Paprika) *Capsicum annum* L.);
- XXV - Pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);
- XXVI - Salvia (*Salvia officinalis*, L.);
- XXVII - Tomilho (*Thymis vulgaris*, L.);
- XXVIII - Urucum (*Bixa orellana*).

40

P



República Federativa do Brasil – Estado do Rio de Janeiro
Câmara Municipal de Quissamã
Avenida Francisco de Assis da Silva, 497 – Alto Alegre
CEP 28.735-000 – Quissamã

Parágrafo único - Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pelo SIM, e até que a aprovação no SIM ocorra, só poderão ser utilizados aqueles aprovados pelo D.I.P.O.A do MAPA.

Art. 520 - É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

Art. 521 - Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio, usados na elaboração de produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.

TÍTULO IV

EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I

EMBALAGEM

Art. 522 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados pelo SIM e até que a aprovação no SIM ocorra, só poderão ser utilizados aquelas aprovadas pelo D.I.P.O.A do MAPA.

Parágrafo único - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandarizado em formato, dimensão e peso.

Art. 523 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

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

CAPÍTULO II

ROTULAGEM

SEÇÃO I

ROTULAGEM EM GERAL

Art. 524 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Handwritten signature and initials.



Parágrafo único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado".

Art. 525- Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

Parágrafo único - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 526 - Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

- a) Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;
- b) Nome da firma responsável;
- c) Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;
- d) Carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- e) Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;
- f) Localização do estabelecimento, especificando o Município e Estado, facultando-se declaração de rua e número;
- g) Marca comercial do produto;
- h) Algarismos correspondentes à data da fabricação dispostos em sentido horizontal ou vertical;
- i) Pesos: líquido e bruto;
- j) Fórmula de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;
- k) A especificação "Indústria Brasileira".

Art. 527 - A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo a juízo do SIM/QUI, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 528 - Nos rótulos pode figurar referências a prêmios obtidos em exposições oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM/QUI.

Art. 529 - Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivas.

40 1



§ 1º - No caso de marcas com nome de pessoas, vivas ou mortas, de relevo no País, será exigida a autorização do homenageado ou do herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova de anterior registro no Departamento Nacional de Propriedade Industrial.

§ 2º - É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc., da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art. 530 - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM/QUI às denominações impróprias.

§ 1º - As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, não poderão, a juízo do SIM/QUI serem usadas.

§ 2º - O Departamento Nacional de Propriedade Industrial, antes de registrar qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, solicitará parecer do SIM/QUI a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

§ 3º - A designação de Países, Estados, Territórios e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só pode ser usada quando precedida do esclarecimento "Tipo", "Estilo", "Marca", "Corte" ou equivalentes, isentando-se dessa designação produtos de denominação originária em território nacional.

Art. 531 - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

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

Art. 532 - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 533 - A rotulagem aplicada em produtos destinados ao comércio internacional pode ser impressa em uma ou mais línguas estrangeiras, porém em uma das faces do continente ou envoltório deve haver o mesmo rótulo, exatamente reproduzido em todos os seus detalhes com

TD

P



a tradução em vernáculo.

Art. 534 - Os rótulos ou carimbos de Inspeção Federal devem sempre referir-se ao estabelecimento produtor mesmo quando excepcionalmente, a juízo do SIM/QUI, sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizadores.

Art. 535 - No caso de cassação de registro ou relacionamento ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob às vistas da Inspeção Federal, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 536 - As etiquetas usadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados neste Regulamento e do outro exclusivamente o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 537 - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo e impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Art. 538 - Os produtos perecíveis, principalmente produtos gordurosos embarcados em estradas de ferro ou companhias de navegação devem trazer nos continentes, em caracteres bem visíveis, a expressão "Teme o Calor".

SEÇÃO II

ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 539 - O uso de matérias corantes artificiais, em conservas de carne obriga a declaração expressa no rótulo "artificialmente colorido".

Art. 540 - No caso de presunto, "bacon", queijos maturados e outros, conforme o caso, cada unidade recebe obrigatória e diretamente o carimbo da Inspeção Municipal, além do rótulo aplicado externamente sobre o envoltório, quando a rotulagem não for feita na fábrica.

Parágrafo único - Quando a obrigatoriedade assinalada neste Artigo não caiba, dada a natureza do produto, tais como queijos não maturados, creme, gorduras empacotadas e outros, o carimbo de Inspeção Municipal, deve constar do papel em direto contato com o produto, independente da rotulagem de acordo com o presente Regulamento.

Art. 541 - Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal.

Parágrafo único - Para a carimbagem referida neste Artigo devem ser usadas substâncias inócuas de fórmula devidamente aprovada pelo SIM/QUI.

Art. 542 - Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar mais o seguinte:

44

1



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

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

Art. 543 - Na rotulagem o creme de mesa poderá ser designado também "Creme de Leite" ou "Creme", seguindo-se as especificações que couberem: ácido, pasteurizado, esterilizado ou U.H.T. (Ultra Alta Temperatura), além da indicação da porcentagem de matéria gorda.

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

Art. 544 - Na rotulagem de manteiga, além de sua classificação, devem constar as especificações "com sal" ou "sem sal", além dos demais dizeres legais exigidos.

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

Art. 545 - Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem ainda ser observadas as seguintes exigências:

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

II - Indicar, no "leite condensado", a base da reconstituição e a natureza do açúcar empregado;

III - Indicar, na denominação de "doce de leite", as misturas que forem feitas;

IV - Indicar o modo de preparo e uso;

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

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

VII - Indicar nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;

VIII - Indicar, nos "refrescos de leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

TÍTULO V

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 546 - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer

JP



substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 547- As técnicas de exame serão de acordo com os estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para produtos de origem animal, seus derivados, ingredientes, água de abastecimento dos estabelecimentos.

Art. 548 – Os padrões sensoriais físico-químicos e microbiológicos utilizados na interpretação dos resultados serão os fixados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, pelo Ministério da Saúde e demais órgãos oficiais competentes.

TÍTULO VI

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 549 - As infrações ao presente Regulamento, serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

Parágrafo único - Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM/QUI no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; desacato, suborno, ou simples tentativa; informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos, apresentarem resultados laboratoriais em desacordo com o padrão definido em legislação específica para o produto; e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 550 - As penas administrativas a serem aplicadas por funcionários do SIM/QUI constarão de advertência, multa, apreensão e/ou condenação das matérias primas e produtos, suspensão da Inspeção ou interdição do estabelecimento (permanente ou temporária) e cassação/cancelamento do registro do estabelecimento.

§ 1º - As penas previstas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente dependendo da gravidade da infração;

§ 2º - São competentes para os atos de apreensão e/ou condenação de produtos, todos os funcionários do SIM/QUI sob conhecimento da Chefia do Serviço;

§ 3º - As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência do Chefe do SIM/QUI;

§ 4º - “O auto de infração”, documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhada a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva

40 Q



localização, razão social da firma responsável e o CNPJ, e será encaminhado a Chefia do SIM/QUI, para conhecimento e providências;

§ 5º - Os autuados, enquadrados no parágrafo 3º deste Artigo terão prazo de 15 (quinze) dias para apresentar sua defesa junto ao Chefe do SIM/QUI.

Art. 551 – As advertências serão aplicadas quando o infrator for primário e desde que não haja evidencia de dolo ou má fé.

Art. 552 – As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, bem como, naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má fé, mesmo que primário.

Art. 553 - As multas serão quantificadas pela URMQ (Unidade Real Quissamã).

Art. 554 - Aos infratores poderão ser aplicadas as multas nos seguintes casos:

I - De 03 (três) até 05 (cinco) URMQ, quando:

- a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
- c) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;
- d) não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;
- e) estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- f) permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;
- g) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
- h) não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
- i) não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitado;
- j) houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com presente regulamento.

II - De 06 (seis) até 09 (nove) URMQ, quando:

- a) Não possuírem registro junto ao SIM/QUI e estejam realizando comércio intramunicipal;
- b) Estiverem sonegando, dificultando ou alterando as informações de abate;
- c) Não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matéria-primas;
- d) Em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;

JP B



- e) Houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperatura inadequadas, não houver cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas em “AUTO DE INFRAÇÃO”.

III - De 10 (dez) até 21 (vinte e uma) URMQ, quando:

- a) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da Inspeção;
- b) Houver utilização de matérias (s) - prima (s) sem inspeção ou inadequada (s) para fabricação de produtos de origem animal;
- c) Houver comercialização intramunicipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;
- d) Houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por lei;

IV - De 22 (vinte e duas) até 42 (quarenta e duas) URMQ, quando:

- a) Houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimento sem a documentação sanitária exigida;
- b) Houver comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo.

V - De 43 (quarenta e três) até 105 (cento e cinco) URMQ, quando:

- a) Houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matéria (s) – prima (s) de origem animal ou não;
- b) Houver abate de animais sem a presença do Médico Veterinário responsável pela Inspeção;
- c) Houver transporte ou comercialização de carcaça (s) sem o carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- d) Ocorrer a utilização do carimbo ou rótulo registrado sem a devida autorização do Serviço de Inspeção do SIM/QUI;
- e) Houver cessão de embalagens rotuladas à terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo Único – A critério do SIM/QUI poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem da presente relação, mas que firam as disposições deste Regulamento ou da legislação pertinente.

Art. 555 – O infrator, uma vez multado, terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o recolhimento da multa e apresentar ao SIM/QUI o respectivo comprovante.

Parágrafo Único – O prazo acima estipulado é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

4

5



Art. 556 – O não recolhimento da multa no prazo estipulado, implicará na cobrança executiva.

Art. 557 – Da pena de multa, efetuando o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Secretário Municipal de Agricultura do Município.

Art. 558 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

I - Que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - Que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI – Estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

VII – Estiverem sendo comercializados em caráter Intermunicipal sem a prévia autorização do S.I.F./MAPA ou S.I.E./RJ.

Parágrafo único - Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem tais como multas, suspensão da Inspeção Municipal ou cassação de registro, será adotado o seguinte critério:

I - Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Municipal, desde que seja possível o rebeneficiamento do produto ou matéria prima;

II – Não havendo as condições previstas no item anterior, o produto ou matéria prima deverá ser condenado;

III – Os produtos ou matérias primas condenados ou apreendidos poderão ser encaminhados, a juízo da Inspeção Municipal para estabelecimentos que possuam condições de rebeneficiá-los ou destruí-los.

IV - Nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art. 559 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são considerados adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

Handwritten signatures in blue ink.



I - Adulterações:

- a) Quando os produtos tenham sido elaborados em condições, que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- b) Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;
- c) Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM/QUI.
- d) Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - Fraudes:

- a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM/QUI;
- b) Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) Conservação com substâncias proibidas;
- e) Especificação total, ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações:

- a) Quando os produtos forem elaborados, preparados, e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 560 – A suspensão da Inspeção, a interdição do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicadas quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha algumas das seguintes características:

- I - Cause risco ou ameaça de natureza higiênico – sanitária ou embaraço a ação fiscalizatória;
- II - Consista na adulteração ou falsificação do produto;
- III - Seja acompanhado de desacato, ou tentativa de suborno;
- IV - Resulte comprovada, por inspeção realizada por autoridade competente, a

40



República Federativa do Brasil – Estado do Rio de Janeiro
Câmara Municipal de Quissamã
Avenida Francisco de Assis da Silva, 497 – Alto Alegre
CEP 28.735-000 – Quissamã

Art. 571 – Nos casos de cancelamento de registro, a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os rótulos aprovadas pelo SIM/QUI.

Art. 572 – Para os estabelecimentos registrados que na data de publicação do presente regulamento estiverem em desacordo com as prescrições deste, o SIM/QUI fará as exigências de adaptação, concedendo-lhes um prazo a ser fixado pela Chefia do SIM/QUI para cumprimento dessas exigências, o qual não pode exceder 180 (cento e oitenta) dias.

Parágrafo único – Esgotado o prazo sem que tenham sido realizados os melhoramentos exigidos, será cassado o registro, ficando o estabelecimento impedido de funcionar.

Art. 573 - Os casos omissos ou de dúvidas que se suscitarem na execução do presente regulamento serão resolvidos por decisão da Chefia do SIM/QUI.

Parágrafo único – As resoluções a que se referem o presente artigo, terão validade a partir da data de sua publicação.

Art. 574 – Este Regulamento entrará em vigor no Município de Quissamã, a partir da data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Quissamã, 02 de Julho de 2019.


MARIA DE FÁTIMA PACHECO
PREFEITA



Luciano Pesanha
Presidente

Publicado no Jornal
Diário Oficial de Quissamã

Em 10/07/2019

Edição: 808


Rosemary de Souza
Coordenador de Apoio
Administrativo de Governo
Matrícula: ?