DECRETO Nº. 13.464/2019

REGULAMENTA A LEI Nº. 7011 DE 02 DE JULHO DE 2009, ALTERADA PELAS LEIS Nº. 7040 DE 25 DE AGOSTO DE 2009 E Nº. 7595 DE 13 DE SETEMBRO DE 2012, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE DIVINÓPOLIS.

O Prefeito de Divinópolis, Galileu Teixeira Machado, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., instituído pela Lei nº 7011 de 02 de julho de 2009, alterado pelas Leis nº 7040 de 25 de agosto de 2009 e nº 7595 de 13 de setembro de 2012, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento.

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, beneficiados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no município de Divinópolis, reger-se-á pelas normas estabelecidas neste Regulamento e demais normas dos âmbitos estadual e federal cabíveis.

Art. 3º A execução das normas previstas neste Regulamento são de competência do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., adstrito à Secretaria Municipal de Agronegócios – SEMAG.

Art. 4º A fiscalização será feita com estrita observância às competências privativas municipal, estadual e federal:

I - nos estabelecimentos industriais especializados, nas propriedades rurais, com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou industrialização;

II - nos estabelecimentos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;

III - nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

IV - nos estabelecimentos de ovos e fábricas de produtos derivados;

V - nos estabelecimentos que, de modo geral, recebam, manipulem, beneficiem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal e seus derivados.

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

Art. 6º A fiscalização no âmbito municipal será exercida nos termos das Leis Federais nº 1283 de 18/12/50, 7889 de 23/11/89, 8080 de 19/09/90 e do Decreto Federal nº 9013 de 29/03/17 e ulteriores, abrangendo:

I - as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

II - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;

III - a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;

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

V - os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal;

VI – os exames **ante e post mortem** dos animais de açougue;

VII – a embalagem e rotulagem dos produtos;

VIII – os exames laboratoriais de matérias-primas e produtos;

IX – outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 7º Compete à Secretaria Municipal de Agronegócios:

I - observar as normas técnicas municipais, estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos;

II - executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização e inspeção;

III - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Art. 8º É proibido o funcionamento, no município, de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado ou em fase de registro, na forma dos regulamentos municipais, conforme legislação estadual e federal.

Art. 9º A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do Fiscal de Saúde Médico Veterinário com formação em Medicina Veterinária e do Agente Sanitário Fiscal de Saúde com formação de nível médio, respeitadas as devidas competências.

§ 1º São atribuições do cargo de Agente Sanitário Fiscal de Saúde:

I - executar atividades técnico-operacionais nas áreas de fiscalização e inspeção sanitária e industrial, classificação e controle dos produtos e subprodutos de origem animal;

II - fiscalizar estabelecimentos de carnes e derivados, de leite e derivados, de pescado e derivados, ovos e derivados, mel e cera de abelha, seus produtos e subprodutos e demais disposições de polícia administrativa;

III - atuar na inspeção **ante mortem** e **post mortem** dos animais de abate;

IV - participar de supervisões e de auditorias técnico-fiscais, observadas as atribuições relacionadas ao cargo, nos estabelecimentos que beneficiam, produzam, industrializam, armazenam ou comercializam produtos de origem animal;

V – lavrar os autos dentro dos limites de suas atribuições;

VI - verificar a aplicação de medidas de interdição, apreensão, sequestro, destruição de produtos e seus subprodutos e dos materiais de acondicionamento e embalagem;

VII - verificar a aplicação de procedimentos quarentenários;

VIII - verificar os programas de autocontrole nos estabelecimentos que beneficiam, produzam, industrializam ou armazenam produtos de origem animal;

IX - coordenar e orientar equipes auxiliares.

Art. 10 A Secretaria Municipal de Agronegócios, por meio do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, bubalinos, equinos, suínos, caprinos, ovinos e aves) e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do município, podendo, para tanto, requisitar força policial.

Art. 11 Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agronegócios, na qual constarão, além da denominação do órgão, o número de matrícula, nome, fotografia e cargo.

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

Art. 12 Por “carne de açougue” entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por “carne” (matéria-prima) devem-se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º Consideram-se “miúdos” os órgãos e vísceras dos animais de açougue usados na alimentação humana (miolos, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo), além dos mocotós e rabada.

§ 3º Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos somente poderão entregar carnes e miúdos para comercialização com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados.

Art. 13 O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constitui a "carcaça".

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

§ 2º A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral origina as "meia carcaças", que subdivididas por corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, originam os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 14 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.

TÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 15 A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I - os de carnes e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

V - os de produtos de abelhas e seus derivados;

VI – de armazenagem.

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

CAPITULO I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

I – abatedouro frigorífico; e

II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

Art. 17 A fabricação de gelatina, produtos colagênicos e produtos gordurosos comestíveis de suínos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 18 Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - usina de beneficiamento;

IV - fábrica de laticínios; e

V - queijaria.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de seu fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 19 Os estabelecimentos destinados aos pescados e seus derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado;

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO IV

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 20 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 21 Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 3º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 22 Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

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

§ 2º Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§ 3º Nos estabelecimentos citados nos § 1º e § 2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

TÍTULO III

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 23 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal sem as instalações e equipamentos que compreendam as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destinem, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 24 Os estabelecimentos de que trata o artigo 4º deste Regulamento devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de área suficiente para a 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 e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

IV - ter paredes e/ou separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2m (dois metros) de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos brancos ou outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada e pintada com tinta lavável e impermeável;

V - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza e higienização;

VI - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VII - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, podendo ser montadas em estrutura de ferro galvanizado, tolerando-se alvenaria revestida de azulejos brancos ou pedras (exceto ardósia ou outro tipo que possua a característica de higroscopicidade, a juízo do S.I.M.);

VIII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico, sendo proibidos utensílios e equipamentos de madeira; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejos brancos;

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 abundante, em todas as dependências de manipulação e preparo, assim como água quente quando necessário, a critério da autoridade sanitária;

XI - dispor de rede de esgoto em todas as dependências ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas e de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final. Os ralos devem ser de fácil higienização, sifonados e com sistema abre e fecha. As grelhas devem ser de material não oxidável;

XII - dispor de vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, podendo ser unissex (de acordo com a legislação vigente), completamente isoladas das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

XIII - possuir pátios e ruas pavimentadas, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos quando necessário;

XIV - dispor de sede para a Inspeção Municipal, que compreenderá salas de trabalho, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias, material de escritório e materiais de limpeza, quando necessário e solicitado pelo S.I.M.;

XV - dispor de janelas com parapeitos chanfrados 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 freezers, câmaras e antecâmaras e equipamentos que se fizerem necessários, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;

XVII - 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;

XVIII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;

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

XX - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor, quando este for necessário;

XXI - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias, segundo cada caso e a juízo do S.I.M.;

XXII – possuir refeitórios em tamanho apropriado e com equipamentos correspondentes ao número de funcionários;

XXIII – possuir local específico para estoque de produtos de limpeza, utensílios de limpeza, uniformes, aventais e demais materiais necessários à produção.

Art. 25 Tratando-se de estabelecimentos de abate de bovinos e suínos, devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;

II - pés-direitos com alturas suficientes para permitir a disposição adequada de equipamentos e atender às condições higiênico sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

III - dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros;

IV - dispor de dependências e instalações adequadas para necropsia, com forno crematório anexo; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano serão inutilizados com desinfetantes à base de cresóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário ou ainda repassados a empresa especializada para realizar a devida destinação da carcaça;

V - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

VII – dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, caminhões, carros, caixas, mesas, tabuleiros e outros, utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

IX - dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais conste em caracteres bem visíveis, a palavra “CONDENADOS”;

X – possuir, conforme o caso, instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;

XI – possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

XII – possuir, conforme o caso, digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XIII - dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XIV - dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XV – dispor de caminhões específicos de coleta de ossos, claramente identificados para este fim, com dizeres externos;

XVI – dispor de caminhões específicos para a entrega dos produtos comestíveis (carcaças, cortes e miúdos) em boas condições de uso (conservação e limpeza) e cujos entregadores utilizem uniformes completos e limpos.

Art. 26 Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem ainda satisfazer às seguintes condições:

I - dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II - dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

III - dispor de dependência exclusiva para as operações de sangria, de escaldagem e depenagem ou de esfola, no caso de coelhos;

IV - dispor de dependências para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

V - dispor, quando for o caso, de dependência climatizada para a realização de cortes de carcaça.

Art. 27 Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer ainda às seguintes condições:

I - estarem localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;

V - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VI - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferencialmente conjugado;

VII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, para lavagem e esterilização do vasilhame.

Art. 28 Os estabelecimentos destinados aos produtos de abelha e seus derivados deverão:

I - dispor de dependências de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 29 Tratando-se de estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização de pescados e seus derivados, devem satisfazer mais o seguinte:

I – dispor de câmaras ou freezers para estocagem em temperaturas de -15°C (menos quinze graus centígrados) a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados);

II – dispor de dependências para recebimento, manipulação, classificação e distribuição dos produtos;

III – dispor de veículos apropriados e/ou isotérmicos;

IV – dispor de dependências apropriadas para a industrialização, de acordo com orientações julgadas ideais pela autoridade sanitária.

Art. 30 Tratando-se de estabelecimentos de ovos e seus derivados, devem satisfazer mais o seguinte:

I – dispor de dependência para recebimento de ovos;

II – dispor de dependência para classificação comercial;

III – dispor de câmaras frigoríficas ou freezers, quando necessário;

IV – dispor de dependências apropriadas para a industrialização, de acordo com orientações julgadas ideais pela autoridade sanitária.

Art. 31 Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização nos casos de estabelecimentos ainda não instalados.

Parágrafo único. É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros, tanques e outros) com angulosidades ou frestas.

Art. 32 Nos estabelecimentos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 33 Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Parágrafo único. O S.I.M. poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 34 A construção dos estabelecimentos deve obedecer às exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na legislação federal e estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste Regulamento.

Art. 35 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

TÍTULO IV

REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 36 Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal de produtos de origem animal sem estar cadastrado no S.I.M.

Art. 37 Estão sujeitos ao cadastro os estabelecimentos citados nos artigos 4º e 15 deste Regulamento.

Parágrafo único. Será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento que não realizar comércio pelo período de um ano.

Art. 38 O cadastro deverá ser requerido ao S.I.M. de Divinópolis, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - requerimento – ANEXO 1;

II - dados do proprietário – ANEXO 2;

III - dados relacionados aos equipamentos do estabelecimento – ANEXO 3;

IV- declaração de responsabilidade técnica – ANEXO 4;

V - dados do responsável técnico – ANEXO 5;

VI - memorial econômico sanitário do estabelecimento – ANEXO 6;

VII – plano de gerenciamento de resíduos sólidos – ANEXO 7 (Caso necessário, segundo autoridade sanitária do S.I.M.);

VIII - cadastro dos produtos – ANEXO 8;

IX – declaração de início de atividade – ANEXO 9;

X – solicitação de funcionamento – ANEXO 10;

XI - fluxograma de produção – ANEXO 11;

XII - composição dos produtos – ANEXO 12;

XIII - declaração de responsabilidade de coordenação de produção – ANEXO 13;

XIV - planta baixa com layout de equipamentos e mobiliário e metragem espacial;

XV - cópia do CNPJ ou inscrição de produtor rural ou CPF no caso de pessoa física;

XVI - cópia do alvará de funcionamento e localização a fim de que se comprove a possibilidade de exercício da atividade no referido local;

XVII - certidão negativa de tributos e taxas municipais;

XVIII - apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XIX – anotação de responsabilidade técnica assinada junto ao conselho correspondente;

XX - comprovante de pagamento das taxas;

XXI – para produtos lácteos, exames certificadores da ausência de tuberculose e brucelose;

XXII – certificado de curso de Boas Práticas de Fabricação;

XXIII – termo de compromisso indicando a adoção de Boas Práticas de Fabricação;

XXIV – boletim oficial do exame da água de abastecimento;

XXV – licença sanitária expedida pelo S.I.M.

Parágrafo único. Os anexos encontram-se à disposição do interessado na Secretaria Municipal de Agronegócios, com sede na Rua José Balbino Pereira, 171 – Bairro Espírito Santo - CEP: 35.500-254, telefone (37) 3222-6395 ou no endereço eletrônico www.divinopolis.mg.gov.br, link Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 39 Quando o estabelecimento se tratar de supermercado que não industrializa produtos de origem animal, ou seja, quando o mesmo apenas manipula/beneficia produtos já registrados em outro nível de inspeção, os mesmos ficam isentos da apresentação dos anexos 8 e 12 ao S.I.M.

Parágrafo único. Os estabelecimentos classificados no caput deste artigo deverão apresentar ao S.I.M. um termo de responsabilidade, comprometendo-se a manipular/beneficiar apenas produtos registrados em algum nível de inspeção.

Art. 40 Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

I - o exame prévio do terreno, cujo pedido deve ser instruído por meio do Formulário de Solicitação de Análise de Projeto junto à planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;

II - apresentação do projeto das respectivas construções.

Art. 41 As firmas construtoras não darão início à construção ou reforma de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal sem que as plantas baixas com fluxograma tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 42 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, é indispensável, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos vigentes na legislação atual.

Parágrafo único. Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o S.I.M. pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

Art. 43 Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, do ponto de vista higiênico sanitário, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia pelo S.I.M.

Art. 44 Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 45 As autoridades municipais não permitirão a construção de estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 46 O S.I.M. realizará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou reforma, tendo-se em vista o plano aprovado.

Art. 47 Todos os estabelecimentos autorizados a funcionar em data anterior à publicação deste diploma regulador deverão obedecer, conforme o caso, às mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

TÍTULO V

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 48 Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 49 Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações “COMESTÍVEIS” e “NÃO COMESTÍVEIS”.

Art. 50 Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela Anvisa.

Art. 51 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

§ 1º Não é permitido, para os fins deste artigo, o emprego de produtos biológicos.

§ 2º É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

Art. 52 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, devem usar uniformes de cor clara, próprios e limpos, calças, camisas, botas e inclusive os gorros brancos, não sendo permitido barba, unhas compridas, uso de esmalte, brincos, anéis ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final, inclusive a utilização de aparelhos celulares.

§ 1º Os uniformes devem ser de uso exclusivo na área de produção.

§ 2º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 53 O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados, a juízo do S.I.M.

Art. 54 É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 55 É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 56 Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Parágrafo único. A critério do Serviço de Inspeção Municipal, pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado, em almoxarifados de produtos de limpeza ou estoques de embalagens.

Art. 57 As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais devem ser lavadas e desinfetadas quantas vezes forem necessárias.

Art. 58 As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 59 Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 60 É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 61 Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infectocontagiosas e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 62 Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sidos limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 63 É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 64 Não será permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos de industrialização dos produtos de origem animal, salvo autorização expressa do S.I.M., quando não houver ameaça expressa à qualidade higiênico-sanitária dos produtos e os acessos sejam independentes.

Art. 65 Deverão ser diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados pelos órgãos competentes, para uso nos trabalhos de higienização das dependências e dos equipamentos.

Art. 66 As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, não poderão possuir ralos e deverão ser limpas e desinfetadas de forma a garantir a segurança dos produtos.

Art. 67 Nos estabelecimentos de leite e derivados, é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

Art. 68 Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do S.I.M., é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

TÍTULO VI

OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 69 Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências deste Regulamento;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção. O pessoal de que trata este inciso será remunerado pelo estabelecimento;

III – fornecer, mensalmente, os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

IV - dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;

V - todo material fornecido pela empresa deverá estar à disposição do Serviço de Inspeção Municipal;

VI - manter registro diário de entrada de matérias-primas, especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino;

VII – apresentar ao S.I.M. as guias de trânsito animal;

VIII – fornecer substâncias para inutilização de produtos condenados;

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

Parágrafo único. É obrigatória a presença de auxiliares de inspeção nos abatedouros das diversas espécies, fornecidos pelo estabelecimento, que ficarão sob ordens diretas da autoridade sanitária do S.I.M. e em número estabelecido pelo S.I.M., de acordo com a necessidade específica de cada estabelecimento. Tais auxiliares deverão ter, no mínimo, ensino médio completo.

Art. 70 No caso de agricultores familiares previstos na Lei Federal 11326 de 24 de Julho de 2006, os mesmos poderão ser os responsáveis pela qualidade dos alimentos que produzirem, somente após capacitação em cursos sobre boas práticas de fabricação em instituições indicadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 71 Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidades e nomes das propriedades rurais, além dos exames sanitários obrigatórios do rebanho.

TÍTULO VII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

CAPÍTULO I

INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Art. 72 Nos estabelecimentos subordinados à Inspeção Municipal, será permitido o abate de bovinos, equinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usados na alimentação humana.

Art. 73 A inspeção **ante mortem** será controlada mediante “Livro de Registro de Entrada de Animais”, que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

I - data e hora de entrada;

II - espécie do animal;

III - número de cabeças;

IV - estado dos animais;

V - certificado de vacinas;

VI - nome e endereço do proprietário;

VI - observações técnicas.

Art. 74 É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo Fiscal de Saúde Médico Veterinário credenciado pela Secretaria Municipal de Agronegócios, encarregado pela inspeção final.

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

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação pelo Fiscal de Saúde Médico Veterinário, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º Na inspeção **ante mortem**, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Art. 75 É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem o prévio conhecimento da Inspeção Municipal sobre as condições de saúde do mesmo ou do lote.

Parágrafo único. Por ocasião do abate dos animais, a Inspeção Municipal deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições de saúde do lote.

Art. 76 É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento, segundo as legislações vigentes para cada espécie.

Art. 77 Deve ser evitado o abate de:

I - animais caquéticos ou extremamente magros;

II - animais fadigados;

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

IV – animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extrauterina.

Art. 78 Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização dos Fiscais de Saúde Médicos Veterinários vinculados ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 79 Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 80 As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doenças infectocontagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento.

Parágrafo único. Fêmeas de parto recente ou que abortarem poderão ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias após o parto ou aborto, desde que não sejam portadoras de doenças infectocontagiosas.

Art. 81 São condenados os bovinos atingidos de anasarca.

Art. 82 É proibida a matança de suínos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

CAPÍTULO II

MATANÇA

SEÇÃO I

Matança de Emergência

Art. 83 "Matança de emergência" é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo único. Devem ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal.

Art. 84 É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário vinculado ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 85 A matança de emergência deverá ser feita em local próprio.

Parágrafo único. Caso sejam utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, as mesmas deverão, após o uso, serem limpas e desinfetadas para reutilização.

Art. 86 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 da 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 hipoestática; 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 à tempo e a contento.

SEÇÃO II

Matança Normal

Art. 87 O processo de abate normal de animais adotado pela Inspeção Municipal é o de insensibilização, seguida de imediata sangria.

Art. 88 A sangria deve ser completa e realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

Art. 89 Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

Art. 90 É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente de 62ºC a 72ºC (sessenta e dois a setenta e dois graus centígrados) durante 02 (dois) a 05 (cinco) minutos, sempre que for entregue ao consumo com o couro; a operação depilatória será completada à mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de evisceradas.

Art. 91 A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionários da Inspeção Municipal, em local que permita o 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 e/ou conteúdo ruminal no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo "INSPEÇÃO **POST MORTEM**".

Art. 92 A cabeça, antes de destacada do corpo, deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.

Art. 93 Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas, deve-se usar serra metálica própria para o fim.

Parágrafo único. É proibido o uso de machadinha ou qualquer outro tipo de instrumental similar.

CAPÍTULO III

INSPEÇÃO POST MORTEM

SEÇÃO I

Generalidades - Bovídeos

Art. 94 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. 95 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 durante o exame de todos os órgãos;

II - exame da 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, inframusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 96 Sempre que a Inspeção Municipal julgar conveniente, as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Art. 97 Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 98 Toda a carcaça, parte da carcaça ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-la imprópria 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 Todo material condenado ficará sob custódia da Inspeção Municipal no "Departamento de Sequestro", quando não puder ser inutilizado no próprio dia de matança.

Art. 99 As carcaças julgadas em condições de consumo serão assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 100 Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame pela Inspeção Municipal.

Art. 101 Depois de aberta a carcaça ao meio, deverão ser examinados o esterno, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

Art. 102 Os couros de animais condenados por qualquer doença contagiosa poderão ser desinfetados por processos aprovados pela Inspeção Municipal.

Parágrafo único. É proibida a entrada, nos estabelecimentos de abate, de couros provenientes de abates sem comprovação de origem.

Art. 103 Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras, serão observados os critérios a seguir relacionados:

I - lesões traumáticas:

a) animais que apresentam contusão generalizada devem ser condenados;

b) no caso de lesão traumática parcial, o aproveitamento pode ser realizado deve ser condicional (salsicharia ou conserva), depois de removidas as partes atingidas;

c) em caso de lesão de natureza superficial e circunscrita, procede-se a toalete da região comprometida, sendo liberado o restante para consumo, desde que este procedimento não danifique demais a peça, comprometendo seu valor comercial;

II - contaminação:

a) as carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas;

b) no caso de contaminação por contato com o piso ou qualquer outra forma, deverão ser condenadas, desde que não seja possível uma limpeza completa;

c) não se deve permitir a lavagem da área contaminada antes que se faça a remoção das partes comprometidas;

III - neoplasias:

a) são condenadas as carcaças, partes de carcaças ou órgão que apresentem neoplasias, com ou sem metástases;

b) quando a neoplasia atinge um órgão e repercute sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada, mesmo que não se tenha verificado metástase;

IV - evisceração retardada:

a) quando ultrapassar o tempo admitido em normas complementares, da sangria até o ato de evisceração, a carcaça deverá seguir as normas delineadas para contaminação;

V – broncopneumonia:

a) devem ser condenados os pulmões que apresentarem infestações parasitárias (broncopneumonia verminótica), bem como os que apresentarem enfisema, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo na musculatura;

b) condenação total de carcaças e órgãos, quando da instalação de um quadro septicêmico agudo;

VI – abscessos:

a) deve-se condenar a carcaça quando grande parte da mesma for atingida por lesão externa, múltipla ou disseminada;

b) carcaças ou parte de carcaças que se contaminarem acidentalmente com material purulento serão também condenadas;

c) abscessos localizadas podem ser removidos, condenando-se apenas os órgãos e partes atingidas;

VII – cisticercose:

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

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, 8 (oito) cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I - dois ou mais cistos localizados, simultaneamente, em pelo menos dois locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos quatro cistos; e

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

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pela salga, após a remoção e a condenação da área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto já calcificado, considerando todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta pode ser destinada ao consumo humano direto sem restrições, após a remoção e a condenação da área atingida.

§ 5º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

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

VIII - cirrose hepática:

a) os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se, neste caso, rigoroso exame da carcaça, para se eliminar doenças infectocontagiosas;

IX – equinococose:

a) os órgãos e partes atingidas deverão ser sempre condenados;

b) devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem caquexia concomitante à equinococose;

X – teleangiectasia maculosa:

a) quando a lesão atingir metade ou mais do órgão, deve-se fazer a rejeição total do mesmo;

b) aproveitamento no caso de lesões discretas, após condenação das partes atingidas;

XI - esteatose hepática (lipidose):

a) devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentarem aderência, hemorrágicos, bem como os que apresentarem aspecto repugnante;

XII - fasciolose ou distomatose:

a) os fígados infestados deverão ser condenados; caso haja caquexia, a carcaça também deverá ser condenada;

XIII – mamite:

a) condenação somente da glândula mamária, quando a mamite for local e bem limitada, liberando a carcaça e demais órgãos;

b) quando o processo tende a se difundir e a carcaça apresenta-se magra (pouca gordura de cobertura), deve-se fazer a esterilização pelo calor;

c) condenação total quando há instalação de septicemia, tomando-se todos os cuidados sanitários para que a carcaça ou parte afetada entre em contato com outras carcaças sãs e equipamentos;

XIV - tuberculose:

As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame **ante mortem** o animal esteja febril;

II - sejam acompanhadas de caquexia;

III - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XV – brucelose:

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

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças e órgãos devem ser encaminhados obrigatoriamente ao Departamento de Inspeção Final.

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

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

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

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

XVI – actinomicose e actinobacilose:

a) carcaças com lesões generalizadas deverão ser condenadas;

b) em caso de lesões localizadas, cujo animal se encontre em bom estado nutricional, faz-se a rejeição da região afetada e libera-se a carcaça;

XVII - linfadenite (adenites):

a) deve-se fazer a rejeição da região que drena a linfa para os linfonodos comprometidos;

XVIII - carnes caquéticas:

a) são condenadas as carcaças em estado de caquexia;

XIX - lesões renais:

a) verificar se estão ligados ou não às doenças infectocontagiosas;

b) em todos os casos os rins lesados devem ser condenados;

c) em casos onde houver constatação de um quadro urêmico, deve-se condenar também a carcaça, as vísceras e os órgãos;

XX – esofagostomose:

a) devem ser condenados os intestinos que apresentarem lesões nodulares disseminadas, juntamente com as carcaças quando apresentarem-se caquéticas;

XXI – icterícia:

a) devem ser condenadas as carcaças que apresentarem coloração amarela intensa ou amarela esverdeada disseminada pela gordura, tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de alterações no fígado ou apresentarem sinais de caquexia e anemia decorrente de intoxicações ou infecções;

b) havendo o desaparecimento da coloração anormal após o período de resfriamento e não sendo verificada nenhuma infecção ou intoxicação, poderá ser liberada, a critério da autoridade sanitária, para aproveitamento condicional;

XXII – glossite:

a) todas as línguas portadoras de glossite deverão ser condenadas;

XXIII - anasarca:

a) devem ser condenadas as carcaças que no exame **post mortem** demonstrem edema generalizado;

XXIV – congestão:

a) todo órgão ou víscera que apresentar congestão deve ser condenado;

XXV - perihepatite:

a) deve-se rejeitar o órgão afetado;

XXVI – isquemia:

a) rejeita-se o órgão quando total ou parcialmente afetado; caso seja pequena a área atingida, esta deverá ser retirada e liberado o restante do órgão;

XXVII - infartos renais:

a) deve-se rejeitar o rim caso apresente áreas pálidas e deprimidas;

XXVIII - carnes repugnantes:

a) são condenadas as carcaças que apresentarem mal aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais;

XXIX - carnes febris ou fermentadas:

a) as carcaças que apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista processo degenerativo do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático acompanhado de alterações musculares, devem ser condenadas;

b) também são condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que em área muito limitada;

XXX - pleurites supuradas:

a) deve-se condenar a carcaça em caso de reação sistêmica da cadeia linfática;

b) quando a lesão estiver localizada e limitada somente à região do quarto dianteiro do animal, rejeita-se apenas o quarto dianteiro, destinando-se o resto para esterilização comercial (conserva);

c) em se tratando de pleurite tuberculosa, rejeita-se totalmente a carcaça, vísceras e órgãos;

XXXI – artrite:

a) lesões de poliartrite, cujo consumo da carne possa causar toxinfecção alimentar, deve-se fazer rejeição total da carcaça;

b) artrite monoarticular de origem infecciosa ou não, destina-se o quarto afetado para conserva após remoção e condenação da área comprometida, sendo liberado o restante da carcaça;

c) artrite brucélica, remove-se e condena-se a região afetada e destina-se toda a carcaça para esterilização pelo calor;

XXXII – peritonites:

a) em casos de peritonites agudas que possam causar toxinfecção alimentar, condena-se toda a carcaça;

XXXIII – rigidez cadavérica ou “rigor mortis”:

a) carcaças que apresentam “rigor mortis” antecipado, ou seja, logo após a morte do animal, destina-se juntamente com as vísceras ao tratamento pelo calor, após remoção e condenação das partes ou órgãos alterados;

XXXIV - carnes responsáveis por toxinfecções:

Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais que apresentarem:

1. processo inflamatório agudo nos pulmões, na pleura, no peritônio e no pericárdio;

2. processos gangrenosos, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

3. metrite ou mamite aguda difusa;

4. septicemia;

5. qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada à degeneração gordurosa do fígado, hipertrofia generalizada dos linfonodos, nefrite aguda, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar e rubefação difusa do couro;

XXXV – miíases:

a) são condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas;

XXXVI – carbúnculo sintomático, hemoglobinúria bacilar, septicemia:

São condenadas as carcaças e órgãos de animais acometidos;

XXXVII – carbúnculo hemático:

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

1. não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático;

2. quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente limpeza e desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como: áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas,

machados serras, ganchos, equipamento em geral, bem como a indumentária dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

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

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

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

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

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

8. o estabelecimento terá sempre quantidade suficiente de hidróxido de sódio e de bicloreto de mercúrio, que ficarão sob a guarda do S.I.M.;

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

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

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

XXXVIII – 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;

XXXIX – carnes magras:

Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia);

XL – carnes hidroêmicas:

São condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas nos parênquimas ou no tecido conjuntivo;

XLI – gestação adiantada, parto recente e fetos:

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. Devem ser condenados o trato genital, úbere e sangue.

§ 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 7 (sete) meses, procedam de vacas sãs e apresentem bom estado sanitário.

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

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

XLII – 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 da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão: sua retirada da carcaça deve ser feita com o cuidado de manter a identificação de sua procedência.

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

XLIII – 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;

XLIV – 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;

XLV – pâncreas com *Eurytrema caelomaticum*:

São condenados os pâncreas infestados por *Eurytrema caelomaticum*;

XLVI – sarnas:

As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 104 Entende-se por aproveitamento condicional os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I - pelo frio, em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6ºC (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no caput deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIF, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Art. 105 As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.

Art. 106 Todas as instalações que manipulem matéria-prima deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado à preparação de produtos não comestíveis.

Art. 107 Sempre que necessário, o Serviço de Inspeção solicitará a desinfecção de salas e equipamentos, bem como determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas, transmissíveis ao homem.

Art. 108 Os produtos ou matérias-primas guardados em câmaras não poderão ter contato direto com o chão, devendo ser depositados dentro de caixas e em cima de estrados gradeados de material que não seja madeira ou ferro.

Parágrafo único. Os estrados serão utilizados apenas embaixo das caixas.

Art. 109 Deve ser evitado recolher novamente às câmaras produtos que delas tenham sido retirados e que passarem algum tempo em temperatura ambiente, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 110 Os casos não previstos neste Regulamento serão observados pela autoridade sanitária, que agirá considerando as noções de Boas Práticas de Fabricação e a possibilidade de contaminação dos produtos.

SEÇÃO II

Equídeos

Art. 111 O sacrifício de equídeos só pode ser realizado em matadouros especiais, com as mesmas condições exigidas para os de outras espécies.

Art. 112 Além das enfermidades já mencionadas no capítulo Generalidades - Bovídeos - comuns ou específicas aos equídeos e que determinam condenação total das carcaças e vísceras, são consideradas também doenças que acarretam rejeição total: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, anemia infecciosa, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou tumores malignos.

Parágrafo único. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I - o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção **post mortem**, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;

II - as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

III - todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Art. 113 A carne de equídeos e produtos com ela elaborada, parcial ou totalmente, exigem declaração nos rótulos: "Carne de Equídeo" ou “Preparado com Carne de Equídeos” ou “Contém Carne de Equídeos".

Art. 114 Os estabelecimentos destinados à matança e manipulação de carnes de equídeos exibirão letreiros visíveis, cujas dimensões jamais poderão ser menores que qualquer outro existente, esclarecendo: "Aqui se abatem equídeos" ou "Aqui se prepara produto com carne de equídeos".

SEÇÃO III

Suínos

Art. 115 Na inspeção de suínos, aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção I - Generalidades - Bovídeos - além dos que se consignam nesta seção.

Art. 116 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. 117 Cisticercose - 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. 118 Enfisema cutâneo - Deve ser condenada a carcaça sempre que o enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

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

Art. 119 Estefanurose - As lesões de gordura peri-renal provocadas pelo *Stephanurus dentatus* implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se, entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes à carcaça.

Art. 120 Erisipela - As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 121 Icterícia - Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 122 Peste suína - 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. 123 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, serão condenados.

Art. 124 Sarcosporidiose - É condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcárea.

Art. 125 Triquinose - Será condenada a carcaça que acuse presença de triquina.

Art. 126 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. 127 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. 128 A Inspeção Municipal deve examinar cuidadosamente as válvulas cardíacas e intestinos (delgado e grosso) com o objetivo de pesquisar lesões imputáveis à raiva.

SEÇÃO IV

Ovinos e Caprinos

Art. 129 Na inspeção de ovinos e caprinos, aplicam-se também os dispositivos cabíveis estabelecidos nas seções anteriores e normas complementares.

Art. 130 Brucelose – A Inspeção Municipal procederá com a condenação das carcaças que mostrem lesões imputáveis à brucelose.

Art. 131 Cenurose - São condenados os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal) e no caso de carcaças acompanhadas de caquexia, as mesmas devem ser condenadas.

Art. 132 Cisticercose - As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

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

Art. 133 Icterícia - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarelo intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 134 Linfadenite caseosa - As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados

Art. 135 Sarcosporidiose - Observa-se o mesmo critério adotado para os suínos.

SEÇÃO V

Aves e Pequenos Animais

Art. 136 É permitido o preparo de aves com as respectivas vísceras, desde que o estabelecimento esteja convenientemente aparelhado para tanto, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 137 Todas as aves que no exame **ante** ou **post mortem** apresentem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudotuberculose, difteria, cólera, varíola, tifo aviário, diarréia branca, paratifo, leucoses, peste, septicemia em geral, psitacose e infecções estafilocócicas em geral devem ser condenadas.

Art. 138 As enfermidades tais como coccidiose, entero-hepatite, espiroquetose, coriza infecciosa, epitelioma contagioso, neuro-linfomatose, laringo-traqueíte e aspergilose determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.

Art. 139 As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 140 Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que esteja ligado o processo de desnutrição.

Art. 141 Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.

Art. 142 A presença de neoplasias acarretará rejeição total.

Art. 143 As lesões traumáticas ou mecânicas e canibalismo, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.

Art. 144 Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 145 Quando as aves forem submetidas à ação de frio industrial, a Inspeção Municipal controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras, a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.

Art. 146 Na inspeção de coelhos, o exame deve visar especialmente a septicemia hemorrágica, tuberculose, pseudotuberculose, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose, pasteurelose, pioemia, piosepticemia e mixomatose, rejeitando-se os animais portadores dessas doenças.

Art. 147 Incidem em rejeição parcial os coelhos portadores de necrobaciloses, aspergiloses e dermatofitoses, desde que apresentem bom estado de nutrição e tenham sido sacrificados no início da doença.

Art. 148 Nos caso de tinha favosa, os coelhos podem ser aproveitados, desde que apresentem bom estado de nutrição, removendo-se e condenando-se as partes lesadas.

Parágrafo único. Os operários encarregados da manipulação desses animais devem tomar a devida cautela à vista da possibilidade de transmissão da doença ao homem.

Art. 149 No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

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

Art. 150 Fica a critério da Inspeção Municipal dar o parecer sobre os casos não previstos para a inspeção **post mortem**, levando-se ao conhecimento da autoridade superior.

SEÇÃO VI

Pescados

Art. 151 Na inspeção de pescado, devem ser consideradas esta Seção e em normas complementares.

Parágrafo único. A terminologia **post mortem** não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas.

Art. 152 Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 153 Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Art. 154 São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 155 É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 156 Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem o que se segue:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V - controle de parasitas.

Art. 157 Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie;

II - crustáceos:

a) aspecto geral brilhante, úmido;

b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;

c) carapaça bem aderente ao corpo;

d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

e) olhos vivos, proeminentes;

f) odor próprio e suave; e

g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III - moluscos:

a) bivalves:

1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2. odor próprio e suave; e

3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b) cefalópodes:

1. pele lisa e úmida;

2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;

3. carne firme e elástica;

4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e

5. odor próprio;

c) gastrópodes:

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;

2. odor próprio e suave; e

3. estarem vivos e vigorosos;

IV - anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;

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

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura firme, elástica e tenra; e

V - répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;

2. cor branca rosada;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;

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

3. textura firme, elástica e tenra.

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, conforme definido em norma complementar.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 158 Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e

IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 159 Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por pessoa qualificada do estabelecimento, atendendo ao disposto em normas complementares, exceto para as espécies de pescado de abate que serão submetidas a inspeção permanente.

Art. 160 É permitido o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas em norma complementar, do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou com presença de parasitas localizados.

Art. 161 Nos casos do aproveitamento condicional a que se refere esta Seção, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - calor.

Art. 162 Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35ºC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

Art. 163 O pescado, partes dele e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção, considerando o risco de sua utilização.

CAPÍTULO IV

TRIPARIA

Art. 164 A triparia é o departamento destinado à manipulação, limpeza e preparo para melhor apresentação ou subsequente tratamento dos órgãos e vísceras retiradas dos animais abatidos.

§ 1º A Inspeção Municipal providenciará para que a abertura dos órgãos abdominais se faça tão distante quanto possível do local das demais manipulações, preferencialmente em compartimentos separados.

§ 2º É proibida qualquer manipulação de couros e peles na triparia.

Art. 165 São considerados produtos de triparia as cabeças, miolos, línguas, mocotós, esôfagos e todas as vísceras e órgãos, torácicos e abdominais, não rejeitados pela Inspeção Municipal.

Art. 166 Os intestinos não podem ser empregados na composição de produtos alimentícios; os de bovinos, suínos, ovinos e caprinos podem ser utilizados como envoltório para embutidos.

§ 1º Para seu aproveitamento, é necessário que sejam convenientemente raspados e lavados, considerando-se como processos usuais de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pela Inspeção;

§ 2º Permite-se o tratamento dos intestinos de suínos e ovinos com soluções de papaína ou por extrato pancreático, para que a ação enzimática desses produtos torne as tripas mais maleáveis. Depois do tratamento, as tripas devem ser bem lavadas com água para remoção total do produto empregado.

Art. 167 As manipulações realizadas sobre tripas que exijam prévios preparos (fermentação, tratamento por soda ou bicarbonatos alcalinos) só podem ser realizadas em locais apropriados, completamente isolados, exclusivamente destinados a essa finalidade.

Art. 168 As tripas destinadas a embutidos serão cuidadosamente inspecionadas, principalmente quanto à sua integridade e limpeza.

§ 1º Tripas, porções de tripas e esôfagos infestados por parasitas que produzem nódulos devem ser condenados.

§ 2º Devem ser também condenadas quando a limpeza deixe a desejar ou seu estado de conservação não seja perfeito.

Art. 169 Podem servir ainda como continentes para produtos cárneos as bexigas, o omento, estômago de suíno desprovido de sua mucosa e a pele de suíno devidamente depilada.

Art. 170 Os estômagos de bovinos destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento, seguindo-se a escaldagem e branqueamento, segundo as legislações vigentes.

Art. 171 Devem ser obedecidos os procedimentos adequados para assegurar a efetiva remoção, segregação e destinação dos Materiais Especificados de Risco – MER, segundo legislação vigente.

Art. 172 Os miúdos (coração, pulmão, fígado, rins, mocotós, língua) serão submetidos a manipulações e limpeza adequadas, antes de serem entregues ao consumo ou de entrarem para as câmaras frias.

§ 1º Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente retalhados e a seguir abundantemente lavados.

§ 2º No coração dos suínos deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais serão sempre retirados.

§ 3º As línguas mutiladas, portadoras de cicatrizes ou lesões superficiais podem ser destinadas à salsicharia, depois de removida e condenada a parte lesada.

Art. 173 É proibido o emprego de testículos no preparo de produtos comestíveis.

Parágrafo único. Quando destinados ao consumo em estado fresco ou após tratamento pelo frio, os testículos só podem sair do estabelecimento em peças inteiras devidamente embaladas.

Art. 174 As amídalas, glândulas salivares, ovários, baço, outras glândulas, gânglios linfáticos e hemolinfáticos, não se prestam, sob qualquer forma, ao preparo de produtos alimentícios.

Art. 175 A retirada e conservação de glândulas de secreção interna ou órgãos destinados à elaboração de produtos opoterápicos devem seguir a legislação vigente.

CAPÍTULO V

GRAXARIA

Art. 176 Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias-primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.

Parágrafo único. A graxaria compreende:

I - seção de produtos gordurosos comestíveis;

II - seção de produtos gordurosos não comestíveis;

III - seção de subprodutos não comestíveis.

Art. 177 As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

Art. 178 Ficam em poder da Inspeção Municipal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

§ 1º Todos os encanamentos, torneiras, válvulas e recipientes que servem à condução e depósito de gorduras comestíveis devem ser pintados em branco e os reservados às gorduras não comestíveis em azul.

§ 2º Nenhuma modificação nessas instalações podem ser feitas sem prévia autorização da Inspeção Municipal.

Art. 179 Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos.

§ 1º Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem, se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno, de aves, ovos e de pescado.

§ 2º Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinem e suas características compreendem:

I - Comestíveis;

II - Não comestíveis.

SEÇÃO I

Produtos Gordurosos Comestíveis

Art. 180 Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados “gorduras”, com exceção da “banha” e da “manteiga”.

Art. 181 Toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 182 Unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 183 Entende-se por banha, genericamente, o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias-primas outras como definido neste Regulamento.

Parágrafo único. É proibido no fabrico da banha o emprego de ossos da cabeça, órgãos das cavidades torácicas e abdominal, de gorduras rançosas ou com outros defeitos, de restos de produtos tratados por via úmida, de amídalas, de pálpebras, de gorduras de raspagem, sendo proibido, também, o aproveitamento de carcaças e partes de carcaças condenadas pela Inspeção. Os tecidos adiposos devem estar razoavelmente isentos de tecidos musculares e de sangue.

Art. 184 A "Banha" deve satisfazer às seguintes especificações:

1 - cor branca ou branco-creme;

2 - inodora ou com odor a torresmo;

3 - textura homogênea ou ligeiramente granulada;

4 - ausência de ranço.

Art. 185 É proibido o uso de corantes ou conservadores nas gorduras comestíveis.

CAPÍTULO VI

PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 186 Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 187 Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 188 Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 189 Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

Art. 190 Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§ 1º É permitida a defumação a quente ou a frio.

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 191 Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 192 Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 193 Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Art. 194 Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 195 Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 196 Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 197 Para os fins deste Decreto, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 198 Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 199 Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 200 Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 201 Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

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

Art. 202 Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 203 Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 204 Para os fins deste Decreto, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 205 Para os fins deste Decreto, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 206 Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 207 Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 208 Para os fins deste Decreto, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 209 Para os fins deste Decreto, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 210 Para os fins deste Decreto, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.

§ 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

Art. 211 Para os fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 212 Para os fins deste Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 213 Para os fins deste Decreto, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas e nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco.

§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

Art. 214 Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;

II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;

IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e

V - outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 215 É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares.

Art. 216 É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares.

Art. 217 Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas em legislação vigente.

Art. 218 Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:

I - quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou

II - quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1ºC (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 219 Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

I - as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;

II - a presença de indícios de estufamento;

III - o exame das superfícies das embalagens;

IV - o cheiro, o sabor e a coloração próprios;

V - a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;

VI - a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e

VII - o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Art. 220 O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

TÍTULO VIII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

CAPÍTULO I

LEITE EM NATUREZA

Art. 221 Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outras espécies deve ser denominado segundo a espécie de que proceda.

Art. 222 A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras ficam sujeitas às mesmas determinações do presente Regulamento, satisfeitas as exigências para sua identificação.

SEÇÃO I

Dos Estabelecimentos

Art. 223 A inspeção de leite e derivados é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas as suas peculiaridades.

Art. 224 Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

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

Art. 225 É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

Art. 226 O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:

I - vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 03 (três) a 08 (oito) meses;

II - exame de brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos;

III - exame semestral de tuberculose para todos os animais do rebanho bovino com eliminação dos reagentes positivos;

IV - vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;

V - controle de mastite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado, de fundo escuro para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução mensal do CMT;

VI - manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite.

Art. 227 É obrigatória a contratação de um responsável técnico para os estabelecimentos de leite e derivados.

Parágrafo único. Ao responsável técnico compete a execução do programa de defesa sanitária e o controle de qualidade na fase de manipulação de produto.

Art. 228 Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

§ 1º As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente.

§ 2º O órgão de inspeção realizará, a seu critério, coleta de amostras e as análises que julgar necessárias.

Art. 229 Os animais deverão ser mantidos sob rigoroso controle veterinário.

Art. 230 É proibido o aproveitamento do leite de retenção (produto da ordenha a partir do trigésimo dia antes do parto) e do colostro (o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.) para fins de alimentação humana.

Art. 231 Só se permite o aproveitamento do leite quando as fêmeas:

I - se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

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

III - não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor e não reajam à prova de tuberculose.

§ 1º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais capaz de modificar a qualidade do leite justifica a condenação do produto para fins alimentícios.

§ 2º As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter definitivo ou provisório.

§ 3º Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.

§ 4º A suspensão da interdição só poderá ser determinada após a constatação do restabelecimento completo dos animais.

Art. 232 É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

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

II - sejam suspeitas ou portadoras de doenças infectocontagiosas;

III – apresentem-se febris, com mamites, diarréia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo único. Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou quimioterápicos ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo técnico responsável, de forma a assegurar a ausência da droga no leite. Procedimento idêntico deve ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas de uso sistêmico.

Art. 233 É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.

Art. 234 A ordenha poderá ser manual ou mecânica, obedecendo às normas de higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:

I - locais limpos dentro das instalações ou em locais contíguos;

II - animais limpos, descansados, com úberes e tetos desinfetados;

III - ordenhador asseado com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, nos termos da legislação vigente;

IV - a rejeição dos primeiros jatos de leite deve ser feita em outro vasilhame, previamente higienizado, com o uso de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.

Art. 235 Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito deve atender ao seguinte:

I - ser de aço inoxidável, alumínio ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falha, com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;

III - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações;

IV - ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite;

V - trazer identificação de procedência.

§ 1º Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores, é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual.

§ 2º É proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha à contaminação.

Art. 236 O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

§ 2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em norma complementar.

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

Art. 237 Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção e deve atender a norma complementar.

SEÇÃO II

Transporte

Art. 238 No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento, será observado o seguinte:

I - os veículos devem ter proteção contra chuva ou sol;

II - o leite deverá estar acondicionado em carro tanque isotérmico;

III - com as embalagens de leite, não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhes sejam prejudiciais.

Art. 239 O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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

Art. 240 A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de coleta a granel do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 241 O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado e refrigerado.

Art. 242 Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 243 Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

SEÇÃO III

Beneficiamento

Art. 244 Entende-se por beneficiamento do leite o seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

I – filtração;

II - pré-aquecimento;

III – pasteurização;

IV – refrigeração;

V – congelamento;

VI – acondicionamento;

VII - outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 245 É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 246 É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

Art. 247 Entende-se por filtração a retirada, por processo mecânico, das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica ou ainda tecido filtrante próprio.

Art. 248 Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

Parágrafo único. O filtro deve ser de fácil desmontagem para uma completa higienização.

Art. 249 Entende-se por pré-aquecimento (termização) a aplicação do calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características próprias do leite cru.

§ 1º Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle automático de temperatura, de tempo e volume do leite, de modo que o produto tratado satisfaça às exigências deste Regulamento.

§ 2º O leite pré-aquecido deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento.

Art. 250 Entende-se por refrigeração a aplicação do frio industrial ao leite cru, pré-aquecido ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam, temporariamente, o desenvolvimento microbiano.

Art. 251 Entende-se por leite UAT ou UHT (ultra alta temperatura), o leite homogeneizado, submetido durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos a uma temperatura entre 130ºC e 150ºC (cento e trinta e cento e cinquenta graus centígrados), mediante processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32ºC (trinta e dois graus centígrados) e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

Parágrafo Único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 252 Entende-se por engarrafamento a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Art. 253 Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 4º C (quatro graus Celsius);

II - conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4ºC (quatro graus Celsius);

III - refrigeração após a pasteurização: 4º C (quatro graus Celsius);

IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4º C (quatro graus Celsius);

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

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

Art. 254 O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Decreto.

SEÇÃO IV

Embalagem do Produto Final

Art. 255 O material para a embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integridade e conservação.

Parágrafo único. Os recipientes para embalagem deverão ser de uso único e descartável, não sendo permitida sua reutilização.

Art. 256 O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

SEÇÃO V

Pasteurização

Art. 257 São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização lenta: consiste no aquecimento do leite a 63ºC a 65ºC (sessenta e três a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação lenta;

II – pasteurização rápida: consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72ºC a 75ºC (setenta e dois a setenta e cinco graus centígrados) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos em aparelhagem própria.

Art. 258 É proibida a repasteurização do leite para fins de consumo.

Art. 259 Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

Art. 260 Após a pasteurização e resfriamento de 2 a 4°C (dois a quatro graus centígrados), deverá se proceder as provas de fosfatase e peroxidase, para assegurar ao produtor a completa eficiência do processo de pasteurização.

Art. 261 O leite pasteurizado deverá ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 262 Os detalhes sobre análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas e padrões de cada tipo de leite devem ser obtidos nas legislações atuais vigentes.

SEÇÃO VI

Do padrão de identidade e qualidade do leite

Art. 263 É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;

III - leite pasteurizado;

IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;

V - leite esterilizado; e

VI - leite reconstituído.

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 264 Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 265 Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 266 A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias- primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 267 Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 268 Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Decreto.

Art. 269 Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Art. 270 Para os fins deste Decreto, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.

Art. 271 Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

SEÇÃO VII

Produtos Derivados do Leite

Art. 272 No que se refere aos produtos derivados do leite, devem-se considerar as legislações atuais vigentes.

TITULO IX

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS OVOS E DERIVADOS

CAPÍTULO I

OVOS EM NATUREZA

Art. 273 Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos à exame e classificação previstos na legislação vigente.

Art. 274 Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento.

Art. 275 Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha em casca.

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

Art. 276 A inspeção incidirá sobre as seguintes características:

I - verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mau cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa;

II - apreciação geral do estado de limpeza, da integridade da casca e da partida em conjunto;

III - o exame pela ovoscopia.

Art. 277 Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos julgados em mal estado ou impróprio devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 278 Os ovos destinados ao comércio serão classificados segundo a legislação atual vigente.

Art. 279 Os ovos partidos ou quebrados, que apresentem membrana testácea intacta, devem ser destinados a industrialização tão rapidamente quanto possível. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos, trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 280 Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos misturados com os de outra classificação.

Art. 281 Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 282 São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

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

II - mumificação (ovo seco);

III - podridão (vermelha, negra ou branca);

IV - presença de fungos, externa ou internamente;

V - cor, odor ou sabor anormais;

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

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

VIII - quando contenham substâncias tóxicas;

IX - por outras razões, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 283 Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas a juízo do S.I.M.

Art. 284 Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras os tipos contidos e a marca comercial de sua origem.

Art. 285 Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; e

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 286 Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;

II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

CAPITULO II

CONSERVA DE OVOS

Art. 287 Entende-se por "conserva de ovos" o produto resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos que tenham sido congelados, salgados ou desidratados.

Art. 288 Os ovos destinados à fabricação de pasta ou à desidratação devem ser previamente lavados em água corrente.

Art. 289 Consideram-se conservas de ovos:

I - ovo desidratado;

II - pasta de ovo.

Art. 290 Entende-se por "ovo desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total do ovo, em condições adequadas. Compreende:

I - clara de ovo desidratada;

II - gema de ovo desidratada;

III - ovo integral desidratado (clara e gema).

Parágrafo único. Designam-se "clara desidratada", "gema desidratada" ou "ovo integral desidratado", sem qualquer outro qualificativo, a clara, a gema ou o ovo de galinha submetido à desidratação.

Art. 291 É proibido corar ovos mediante injeção de soluções corantes na gema.

Art. 292 Denomina-se "pasta de ovo" o produto semissólido que tenha ovo na sua composição, adicionado de farináceos que lhe deem consistência.

Parágrafo único. A pasta de ovo pode ser fabricada com ovo integral, apresentando a mesma proporção da clara e gema existente.

Art. 293 No que se refere aos ovos e seus derivados, devem-se considerar as legislações atuais vigentes.

TÍTULO X

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E SEUS DERIVADOS

CAPÍTULO I

MEL E DERIVADOS

Art. 294 Entende-se por mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colmeia.

Parágrafo Único. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Específico oficialmente adotado.

Art. 295 Para os fins deste Decreto, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 296 Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 297 Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 298 Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

CAPÍTULO II

CERA DE ABELHA

Art. 299 Entende-se por "cera de abelha" o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias.

Art. 300 É considerada fraudada a cera na qual tenha 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.

Art. 301 No que se refere aos produtos relacionados ao mel e cera de abelhas, considerar a legislação atual vigente.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 302 A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 303 As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

Art. 304 O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 305 Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 306 Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO XI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 307 Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 308 A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

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

II - o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 309 O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

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

Art. 310 É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 311 O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

Art. 312 Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 313 Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos relativos a rastreabilidade, registro e rotulagem dos produtos, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização serão estabelecidos em normas complementares.

TÍTULO XII

EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I

EMBALAGEM

Art. 314 Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou aprovados em normas complementares.

Parágrafo único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.

Art. 315 Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizados na alimentação humana quando absolutamente íntegros, perfeitos e 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

Art. 316 Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com o disposto no capítulo III, do Título VII do Decreto nº 9.013/17, que regulamenta a Lei nº 1.283/50, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destine a outros estabelecimentos que os irão beneficiar.

CAPÍTULO III

CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 317 Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Agronegócios - SEMAG e a garantia de que o produto provém destes estabelecimentos pela autoridade competente.

Art. 318 O número do registro do estabelecimento, as iniciais S.I.M. e a palavra "INSPECIONADO", tendo na parte superior a palavra "DIVINÓPOLIS - MG", representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do Carimbo Oficial da Inspeção Municipal.

Art. 319 As iniciais S.I.M. traduzem "SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL".

Art. 320 O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo 14 deste decreto:

I - modelo 1:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) conteúdo: número do registro do estabelecimento abaixo da palavra "INSPECIONADO" localizada horizontalmente e "DIVINÓPOLIS - MG", que acompanha a curva superior da elipse. Logo abaixo do número, as iniciais "S.I.M." acompanham a curva inferior;

c) dimensões e uso:

I – 07 (sete) por 05 (cinco) centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

II – 05 (cinco) por 03 (três) centímetros para uso em carcaças de médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue;

II - modelo 2:

a) forma: circular;

b) conteúdo: número do registro do estabelecimento abaixo da palavra "INSPECIONADO" localizada horizontalmente e "DIVINÓPOLIS - MG", que acompanha a curva superior da elipse. Logo abaixo do número, as iniciais "S.I.M." acompanham a curva inferior;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de 02 (dois) a 30 (trinta) centímetros. Esse modelo, cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo;

III - modelo 3

a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

b) conteúdo: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;

c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de 03 (três) a 15 (quinze) centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produto não comestível ou destinado à alimentação de animais;

IV - modelo 4:

a) forma elíptica, no sentido vertical;

b) conteúdo: número de registro de estabelecimento isolado e abaixo das iniciais "S.I.M." e da palavra "DIVINÓPOLIS - MG", colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra "CONDENADO", acompanhando a curva inferior da elipse;

c) dimensões de uso: 07 (sete) por 06 (seis) centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção;

V - modelo 5:

a) forma: circular;

b) dizeres: número de registro do estabelecimento isolado e abaixo das iniciais “S.I.M.”, colocada horizontalmente e da palavra “DIVINÓPOLIS - MG” acompanhando a curva superior do círculo. Logo abaixo do número, a palavra “REINSPECIONADO”, acompanhando a curva inferior do círculo;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de 02 (dois) a 30 (trinta) centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

Art. 321 A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do S.I.M.

Art. 322 O carimbo e a tinta, quando fora dos trabalhos, deverão ficar sob guarda e responsabilidade do S.I.M.

Art. 323 Os rótulos dos produtos registrados no S.I.M. deverão ser analisados pelo S.I.M. para aprovação de sua confecção.

TÍTULO XIII

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 324 Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

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

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

Art. 325 Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

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

Art. 326 Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

Art. 327 Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Estadual ou Federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - verificar os caracteres organoléticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - coletar amostras para o exame físico-químico, microbiológico, histológico e de biologia molecular, nos casos necessários para se dirimir dúvidas, quando couber.

§ 1º A amostra deve ser lacrada pelo S.I.M., claramente preenchida em todos os seus itens e assinada 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 à contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta de duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados aprovados pelo S.I.M., serem 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 contraprova.

§ 6º O requerimento será dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 7º O exame da contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante do S.I.M. e as despesas correrão por conta do responsável pelo estabelecimento.

§ 8º Além de escolher o laboratório oficial para exame de contraprova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.

§ 9º Confirmada a condenação do produto ou partida, o S.I.M. determinará sua destinação.

Art. 328 Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

TÍTULO XIV

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 329 Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a análises físicas, químicas, microbiológicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação de conformidade.

Art. 330 As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

Art. 331 Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica da elaboração dos produtos de origem animal em qualquer de suas fases.

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

Art. 332 Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do S.I.M.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 333 A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do S.I.M.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 334 As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 335 Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o S.I.M. notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 336 É facultado ao interessado requerer ao S.I.M. a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do S.I.M. em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do S.I.M.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 337 O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 338 Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo S.I.M. em normas complementares.

Art. 339 Os estabelecimentos podem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras.

TÍTULO XV

DAS TAXAS

Art. 340 A cobrança das taxas referentes ao exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições deste Regulamento obedecerá às normas e valores estipulados no Código Tributário do Município, bem como na Lei Municipal 7.011 de 02 de Julho de 2009.

TÍTULO XVI

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

CAPÍTULO I

INFORMAÇÕES GERAIS

Art. 341 Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 342 Não podem ser aplicadas multas sem que, previamente, seja lavrado o Auto de Infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

Art. 343 O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

Art. 344 Sempre que os infratores e seus representantes não estiverem ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio Auto, remetendo-se uma das vias do Auto

de Infração em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 345 A aplicação de Autos de Infração não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado. Deve-se marcar, quando for o caso, em Termo de Fiscalização, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento.

Art. 346 Nos casos de cancelamento de registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 347 As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade criminal.

CAPÍTULO II

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

SEÇÃO I

Dos responsáveis pela infração

Art. 348 Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no S.I.M;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no S.I.M., onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

SEÇÃO II

Das medidas cautelares

Art. 349 Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o S.I.M. deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

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

§ 2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o S.I.M. constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 3º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES

Art. 350 Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do S.I.M.;

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no S.I.M.;

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no S.I.M.;

VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao S.I.M. relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no S.I.M.;

XV - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo S.I.M.;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XVIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao S.I.M;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo S.I.M.;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII - embaraçar a ação de servidor do S.I.M. no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do S.I.M;

XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XXVII - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo S.I.M. e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXIX - fraudar documentos oficiais;

XXX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 351 Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica ou do órgão regulador da saúde;

X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo S.I.M.

Art. 352 Além dos casos previstos no art. 351, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma conseqüência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

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

Art. 353 Além dos casos previstos no art. 352, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 354 Além dos casos previstos no art. 353, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 355 Além dos casos previstos no art. 354, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

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

Art. 356 Além dos casos previstos nos art. 351 e art. 355, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atenda as especificações previstas em normas complementares; ou

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

Art. 357 Além dos casos previstos no art. 351, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 358 Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo único. São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:

I - adulterações:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;

c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;

d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do S.I.M.; ou

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - falsificações:

a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto S.I.M.;

b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto S.I.M. e que se denominem como este, sem que o seja;

c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;

d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 359 O S.I.M. estabelecerá os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável.

Art. 360 Nos casos previstos no art. 350, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III

DAS PENALIDADES

Art. 361 As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 362 Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica e devendo a mesma ser aplicada em dobro no caso de reincidência, observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;

b) para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo;

c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e

d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;

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

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V – apreensão de aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;

VI – apreensão de rotulagem impressa em desacordo com as disposições legais;

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

VIII - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

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

§ 2º A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 371.

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

Art. 363 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art.362, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do caput do art. 350;

II - infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI do caput do art. 350;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXII do caput do art. 350; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII a XXX do caput do art. 350.

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

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 364.

Art. 364 Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 362, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas conseqüências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as conseqüências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter conseqüência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

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

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

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

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de 5 (cinco) anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

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

Art. 365 As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§ 1º A cassação do relacionamento será aplicada pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

§ 2º A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Secretário Municipal de Agronegócios.

Art. 366 Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 367 Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 362, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo S.I.M.; ou

VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo S.I.M. e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados, a critério do S.I.M.

§ 2º Os produtos a serem descartados por ato administrativo do S.I.M. poderão, após a sua apreensão: serem encaminhados para fins de inutilização a local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente ou serem inutilizados no próprio estabelecimento.

Art. 368 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 362, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo S.I.M. e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, ao S.I.M. e ao consumidor;

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo S.I.M.;

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao S.I.M., em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao S.I.M. dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado em algum órgão de inspeção; ou

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 369 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 362, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do S.I.M. no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do S.I.M.;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do S.I.M.;

VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo S.I.M. e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao S.I.M. e ao consumidor;

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo S.I.M.;

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao S.I.M., em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações; e

XI - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 370 Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do caput do art. 362, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou

II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao S.I.M., em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 371 As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de 7 (sete) dias, o qual poderá ser acrescido de 15 (quinze), 30 (trinta) ou 60 (sessenta) dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 364.

Art. 372 Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por 3 (três) vezes, consecutivas ou não, dentro do período de 12 (doze) meses.

Art. 373 As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Decreto ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 371; ou

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos 12 (doze) meses.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 374 O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 375 O auto de infração será lavrado por Fiscal que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização S.I.M.

Art. 376 O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 377 O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo S.I.M.

Art. 378 A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

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

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

Art. 379 A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada no S.I.M., no prazo de 10 (dez) dias contados da data de notificação da penalidade.

Art. 380 O S.I.M., após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e a Junta Administrativa de Julgamentos dos Recursos de Infração do S.I.M. deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Art. 381 Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 10 (dez) dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

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

Art. 382 A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário Municipal de Agronegócios, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 383 O não recolhimento do valor da multa implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

Art. 384 A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

TÍTULO XVII

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 385 As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários, serão inutilizadas após lavrado os Autos de Apreensão e Inutilização.

§ 1º A inutilização deverá se acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

§ 2º Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito nos Autos de Apreensão e Inutilização.

Art. 386 Os servidores do S.I.M. têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este Decreto.

Art. 387 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.M.

Art. 388 Poderão existir nas propriedades rurais estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 389 Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Divinópolis se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste Regulamento.

Art. 390 Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual ou federal, as medidas necessárias visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Regulamento.

Art. 391 Os casos omissos a este Regulamento serão resolvidos de acordo com a legislação federal e estadual vigente ou por decisão do S.I.M., considerando-se sempre a qualidade higiênico-sanitária dos produtos e a saúde da população divinopolitana.

Art. 392 A inspeção a cargo do S.I.M. observará também as prescrições estabelecidas pelo Ministério da Saúde.

Art. 393 Fica revogado o Decreto 9.541 de 09 de Julho de 2010.

Art. 394 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Divinópolis, 13 de setembro de 2019.

Galileu Teixeira Machado
Prefeito Municipal

Wendel Santos de Oliveira
Procurador-Geral do Município

ANEXO 01

REQUERIMENTO DE REGISTRO NO S.I.M.

Eu, _____, RG _____, CPF_____, residente em _____ Bairro _____, no Município de _____/MG, proprietário(a) da empresa _____, com registro no CNPJ/CPR n° _____, situado em _____, Bairro _____, no município de Divinópolis/MG, classificada como _____, que trabalhará com: _____ _____ _____, solicito o REGISTRO de meu estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. do Município de Divinópolis, para comercialização do(s) produto(s) acima discriminado(s).

Divinópolis, _____ de _____ de 20_____

_____

Assinatura e carimbo do responsável pela empresa

ANEXO 02

DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____

RG: _____ Órgão Expedidor: _____CPF: _____

Endereço residencial: _____

Nº _____ Complemento:_____ Bairro: _____

CEP: _____ Telefone: _____ Fax: _____

E-mail: _____ Município: _____

DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome:_____

CNPJ: _____

Endereço:_____ nº _____ Bairro: _____ Telefone: _____ Fax: _____

E-mail: _____

CEP: _____ - Divinópolis/MG

_____

Assinatura e carimbo do responsável pela empresa

ANEXO 03

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos (delinear as quantidades, capacidades e tipos de materiais de cada equipamento):

1_____

2_____

3_____

4_____

5_____

6_____

7_____

8_____

10_____

11_____

13_____

14_____

15_____

16_____

Observações Complementares:
_____
_____
_____
_____

_____
Assinatura e carimbo do responsável pela empresa

ANEXO 04

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal de Agronegócios de Divinópolis, que _____ é o(a) responsável técnico do estabelecimento: _____, situado em _____, de propriedade de _____.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Divinópolis, _____ de _____ de 20_____

_____

Carimbo e assinatura do representante legal do estabelecimento

_____

Carimbo e assinatura do Responsável Técnico

ANEXO 05

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: _____

Formação: _____

Endereço residencial: _____

Nº _____ Complemento: _____ CEP: _____

Bairro: _____ Município: _____

Telefone: _____ Fax: _____

E-mail: _____

DOCUMENTOS:

RG: _____ Órgão Exp.: _____ Data:_____/_____/_____

CPF: _____ Reg. Profissional: _____

Diplomado pela: _____

Declaro serem verdadeiras as informações supracitadas.

_____

Assinatura e carimbo do Responsável Técnico

ANEXO 06

MEMORIAL ECONÔMICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma ou do proprietário: _____

2. Nome fantasia do estabelecimento: _____

3. Localização do estabelecimento: _____

_____, Divinópolis-MG

4. Classificação do estabelecimento: _____

5. Produtos que pretende trabalhar: _____

_____

6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos: _____

7. Procedência da matéria-prima: _____

_____

8. Mercado de consumo que pretende abastecer: _____

_____

9. Número de funcionários do estabelecimento: _____

10. Meio de transporte do produto final: _____

_____

11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição: _____

_____

_____

12. Destino das águas servidas: _____

13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências: _____

_____

_____

14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis: _____

_____

_____

15. Indicar o sistema de proteção usado contra moscas e outros insetos: _____

_____

16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis: _____

_____

_____

17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques: _____

_____

18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório: _____

_____

19. Informar se existem, nas proximidades, outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro: _____

20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.: _____

_____

Divinópolis, _____ de _____ de 20_____

_____

Carimbo e assinatura do responsável pela empresa

ANEXO 07

DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO

Declaro e me comprometo, caso seja solicitado, a elaborar o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), conforme Termo de Referência (TR) emitido pela Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Políticas Urbanas.

_____

Carimbo e assinatura do responsável pela empresa

ANEXO 08

SOLICITAÇÃO DE CADASTRAMENTO DO PRODUTO

1. Identificação da Empresa

Razão Social:_____

CNPJ: _____ Atividade: _____

Endereço:_____

Bairro: _____ Telefone: ( ) _____

CEP: _____ Município: _____ - Minas Gerais

Representante legal: _____

RG/Órgão Expedidor: _____ CPF: _____

E-mail: _____

OBS.: Elaborar um Anexo 8 para cada tipo de produto a ser fabricado no estabelecimento.

2. Registro do Produto

Designação do produto: _____

Marca comercial em destaque: _____

Apresentação(ões) do produto:_____

Tipo de produto:_____

Capacidade de produção/dia:_____

Cuidados de conservação:_____

Validade: _____

Ingredientes: _____

Aditivos: _____

Embalagem: _____

Registro: _____

Nome do fabricante da embalagem:_____

_____

Carimbo e assinatura do responsável pela empresa

ANEXO 09

DECLARAÇÃO E COMPROMISSO

Declaro e estou ciente que:

a) Minha empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

b) Para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverei encaminhar ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., solicitação (modelo próprio) expressa para parecer de autorização e confecção dos mesmos.

c) Tenho ciência das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, em especial da Lei Municipal 7011/2009 e posteriores modificações, bem como dos Decretos que regulam a matéria.

Divinópolis, _____ de _____ de 20_____

_____

Carimbo e assinatura do responsável pela empresa

ANEXO 10

SOLICITAÇÃO DE FUNCIONAMENTO

Solicito ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. a autorização para a empresa _____, com registro no CNPJ/CPR n° _____, situada em _____, bairro _____, dar início às atividades de produção a partir do dia _____ de _____ de 20_____.

Divinópolis, _____ de _____ de 20_____

_____

Carimbo e assinatura do responsável pela empresa

ANEXO 11

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

OBS.: Elaborar um fluxograma para cada tipo de produto a ser fabricado no estabelecimento.

PRODUTO:

Divinópolis, _____ de _____ de 20_____

_____

Carimbo e assinatura do responsável empresa

ANEXO 12

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa: _____

S.I.M: _____ REG: _____

Produto: _____

OBS.: Elaborar um Anexo 12 para cada tipo de produto a ser fabricado no estabelecimento.

MATÉRIA-PRIMA	INGREDIENTES SECOS	INGREDIENTES LÍQUIDOS
OUTROS INGREDIENTES	**AROMATIZANTES**	**CONSERVADORES**
MATERIAL DE EMBALAGEM	**CORANTES**	

Divinópolis, _____de _____de 20_____

_____

Carimbo e assinatura do responsável pela empresa

ANEXO 13

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro, para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal de Agronegócios, que _____, CPF _____, é o(a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento denominado _____, situado em _____, nº _____, bairro_____, de propriedade de _____. Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Divinópolis, _____ de _____de 20_____

_____

Responsável pela coordenação de produção

_____

Carimbo e assinatura do responsável pela empresa

ANEXO 14

PADRONIZAÇÃO DE RÓTULOS / CARIMBO PARA IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

I - Modelo 1:

a) forma: elíptica no sentido horizontal.

b) dizeres: número do registro do estabelecimento abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "DIVINÓPOLIS - MG ", que acompanha a curva superior da elipse. Logo abaixo do número, as iniciais "S.I.M." acompanham a curva inferior. No exterior superior da forma elíptica, a escrita Secretaria Municipal de Agronegócios acompanha a curvatura.

c) dimensões e uso:

- 07 (sete) por 05 (cinco) centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;

- 05 (cinco) por 03 (três) centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue.



II - Modelo 2:

a) forma: circular.

b) dizeres: número do registro do estabelecimento abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "DIVINÓPOLIS - MG ", que acompanha a curva superior da elipse. Logo abaixo do número, as iniciais "S.I.M." acompanham a curva inferior. No exterior superior da forma elíptica, a escrita Secretaria Municipal de Agronegócios acompanha a curvatura.

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de 02 (dois) a 30 (trinta) centímetros. Esse modelo, cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.



III - Modelo 3:

a) forma: elíptica, no sentido vertical.

b) dizeres: número de registro de estabelecimento, isolado e abaixo das iniciais “S.I.M.” e da palavra “DIVINÓPOLIS - MG”, colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra “CONDENADO” acompanhando a curva inferior da elipse.

c) dimensões de uso: 07 (sete) por 06 (seis) centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.



IV - Modelo 4:

a) forma: circular.

b) dizeres: número de registro do estabelecimento isolado e abaixo das iniciais “S.I.M”, colocados horizontalmente e da palavra “DIVINÓPOLIS - MG” acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra “REINSPECIONADO”, acompanhando a curva inferior do círculo.

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de 02 (dois) a 30 (trinta) centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.



ANEXO 15

Para aprovação de um estabelecimento destinado a abate de caprinos, ovinos e suínos, deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:

I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro de qualquer natureza;

II- ser instalado em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

III- dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;

IV- possuir pisos de material impermeável, resistentes à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;

V- possuir paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

VI- possuir forro liso e impermeável;

VII- possuir, nas dependências de elaboração de produtos comestíveis, forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;

VIII- dispor de dependências e instalações mínimas para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

IX- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina, preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;

X- dispor de local exclusivo para manter o material de limpeza e higiene;

XI- dispor de local exclusivo para manter ingredientes e embalagens;

XII- dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;

XIII- dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XIV- dispor de rede de esgoto em todas as dependências 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 dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água caudalosa e perene ou em fossa séptica (atender a legislação ambiental vigente);

XV- dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

XVI- dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários. Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles devem ser indiretos às dependências industriais;

XVII- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes, sanitizantes e papel toalha;

XVIII- dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;

XIX- dispor de seção de expedição (plataforma de embarque), que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, podendo ser dispensada quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente por meio de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (porta de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha); proteção (cobertura) para os veículos transportadores na área de acostamento;

XX- os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável, de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração;

XXI- dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas;

XXII- dispor de currais e/ou pocilgas cobertas e seus anexos (plataforma elevada, banheiro de aspersão, rampa de acesso) convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;

XXIII- dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

XXIV- dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;

XXV- dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si;

XXVI- dispor de área destinada à sangria, obedecendo à peculiaridade de cada espécie;

XXVII- dispor de sistema aéreo de esfola;

XXVIII- dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfola dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;

XXIX- dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depilagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate, anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênico sanitárias de abate;

XXX- dispor, no estabelecimento de abate, de seções distintas para triparia, bucharia, miúdos, cabeças, pés, rabos e orelhas proporcionais à capacidade e de acordo com a finalidade do estabelecimento;

XXXI- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de seção de aproveitamento de subprodutos não comestíveis;

XXXII- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e antecâmaras);

XXXIII- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

XXXIV- dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;

XXXV- possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, caixas, bandejas e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento;

XXXVI- instalações exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção Municipal com:
• Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
• Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides;

XXXVII- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs;

XXXVIII- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante à Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXXIX- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante à Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XL- a planta projeto de construção do matadouro frigorífico deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado à Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.

ANEXO 16

Para aprovação de um estabelecimento destinado a abate de aves e coelhos, deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:

I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro de qualquer natureza;

II- ser instalado em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

III- dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;

IV- possuir pisos de material impermeável, resistentes à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;

V- possuir paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, preferencialmente com ângulos e cantos arredondados;

VI- possuir forro liso e impermeável;

VII- possuir, nas dependências de elaboração de produtos comestíveis, forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas e assegurar uma perfeita higienização;

VIII- dispor de dependências e instalações mínimas, respeitando as finalidades a que se destina, para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

IX- dispor, quando necessário, de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;

X- dispor de local exclusivo para manter material de limpeza e higiene;

XI- dispor de local exclusivo para manter ingredientes e embalagens;

XII- dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;

XIII- dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XIV- dispor de rede de esgoto em todas as dependências 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, dotada de canalização e de instalações para retenção de penas, gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de águas caudalosas e perenes ou em fossa séptica (atender a legislação ambiental vigente);

XV- dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

XVI- dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários. Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;

XVII- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis,
de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;

XVIII- dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;

XIX- dispor de seção de expedição (plataforma de embarque), que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, podendo ser dispensada quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente por meio de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;

XX- os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

Tratando-se de estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos, devem ser atendidas também as seguintes condições:

I- dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II- dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas e as dependências destinadas à manipulação e industrialização de produtos comestíveis devem ser climatizadas;

III- dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

IV- dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;

V- dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si;

VI- dispor de área destinada à sangria, obedecendo à peculiaridade de cada espécie;

VII- dispor de sistema aéreo de esfola para coelhos;

VIII- dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfola (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;

IX- dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depenagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênico sanitárias de abate;

X- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e/ou antecâmaras);

XI- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

XII- dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;

XIII- instalações exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção Municipal, se necessário, com:
• Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
• Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides;

XIV- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs;

XV- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante à Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XVI- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante à Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XVII- a planta projeto de construção do matadouro frigorífico deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado à Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.

ANEXO 17

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de embutidos e espetinhos:

I- ser instalada em terreno devidamente cercado;

II- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

IV- dispor de área suficiente para desenvolvimento das atividades de recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, guarda de embalagens e condimentos, guarda de tripas, lavagem de utensílios, embalagem, estocagem do produto final e expedição, a critério do Serviço de Inspeção Municipal;

Observação: Se a estocagem de produtos ocorrer em freezers, deve haver equipamentos distintos para matéria-prima e para o produto final. Se for câmara fria, ela deve ser organizada de forma a separar matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento das paredes, do teto e do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de material lavável. A câmara fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

IV- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;

V- dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários;

VI- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

VII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo da indústria;

VIII- dispor de local exclusivo para manter material de limpeza e higiene;

IX- dispor de luz natural e artificial nas dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

X- possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

XI- ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As canaletas de fundo em ângulos arredondados;

XII- possuir paredes com pé direito formando preferencialmente ângulos arredondados entre si e com o piso e paredes impermeabilizados com cerâmica de cor clara assentadas com espaçamento mínimo ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados. Nos cômodos de armazenamento de matéria-prima, as paredes podem ser pintadas com tinta acrílica de cor clara;

XIII- possuir forro liso e impermeável;

XIV- possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ter, preferencialmente, o parapeito chanfrado;

XV- possuir fiação elétrica embutida. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

XVI- dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem controlada;

XVII- dispor de ponto de água interna;

XVIII- dispor de lavatório de aço inoxidável ou cerâmica, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

XIX- possuir mesas em aço inoxidável, vidro ou pedras (exceto ardósia) para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

XX- dispor de estrados lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção ou utilizar caixas vazias abaixo das caixas contendo os produtos;

XXI- dispor de lixeiras acionadas por pedal;

XXII- dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;

XXIII- ter potes de plástico branco, próprios para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;

XXIV- ter local exclusivo para guarda de embalagens e rótulos;

XXV- possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;

XXVI- para expedição, os produtos devem estar devidamente embalados, rotulados e lacrados. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias, os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;

XXVII- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante à Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXVIII- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante à Inspeção, apresentando o prazo de validade da operação;

XXIX- a planta projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado à Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;

XXX- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.

ANEXO 18

Para aprovação de um estabelecimento de pescados e derivados deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:

I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro de qualquer natureza;

II- ser instalado em terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas;

III- dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;

IV- possuir pisos de material impermeável, resistentes à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;

V- ter paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

VI- possuir forro liso e impermeável;

VII- possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;

VIII- dispor de dependências e instalações mínimas para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

IX- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;

X- dispor de local exclusivo para manter material de limpeza e higiene;

XI- dispor de local exclusivo para manter ingrediente e embalagens;

XII- dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;

XIII- dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XIV- dispor de rede de esgoto em todas as dependências, 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, dotada de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa séptica (atender a legislação ambiental vigente);

XV- dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

XVI- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

XVII- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;

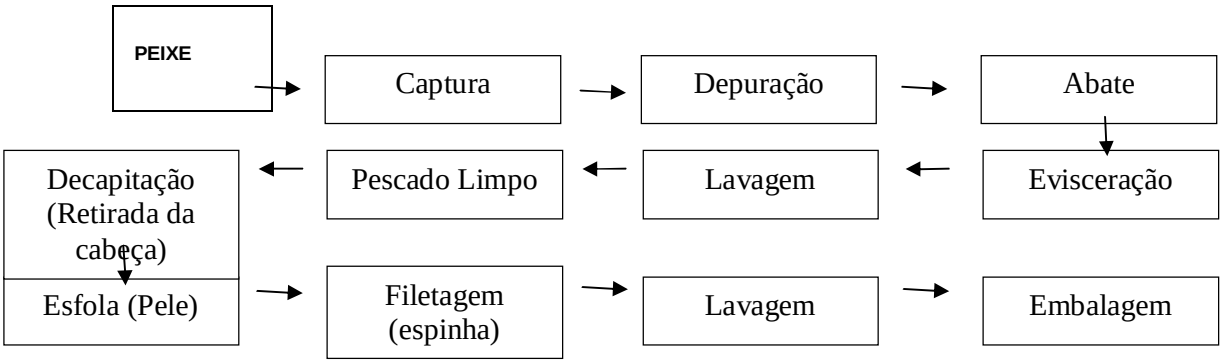
XVIII- dispor, a critério do S.I.M., de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;

XIX- os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável, de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

Tratando-se ainda de estabelecimento de pescados e derivados, devem ser atendidas também as seguintes condições:

I- dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE PESCADO LIMPO



a) CAPTURA E DEPURAÇÃO

A captura do peixe deve ser feita de forma que ele não lute ou agonize, provocando uma decomposição mais acelerada do pescado final. Os animais devem ser selecionados pelo tamanho e pelo estado de saúde.
A depuração é uma técnica capaz de eliminar os sabores e odores desagradáveis do peixe, consistindo em transportar os animais para tanques que recebem fluxo contínuo de água limpa. O animal passa no mínimo 02 (dois) e no máximo 10 (dez) dias nesse tanque; os peixes ficam sem ração durante esse tempo, porém deve-se cuidar para não prejudicar os animais, fazendo-os perderem peso por falta de alimento.

b) ABATE, EVISCERAÇÃO E LAVAGEM

O abate do peixe é feito por choque térmico. O animal é colocado em um tanque com água e gelo (proporção de água: gelo = 1:1) e mantido lá até a sua insensibilização. É importante que o gelo usado seja de boa qualidade (feito a partir de água potável), porque isto refletirá na qualidade do pescado final. Retiram-se então as escamas do pescado com o uso de facas ou lâminas próprias para a tarefa e removem-se em seguida suas vísceras. Faz-se uma lavagem final para retirar os resíduos aderidos ao pescado, com água potável clorada. Neste ponto, o pescado está limpo e pode ser embalado e resfriado ou congelado para a comercialização ou seguir para o processo de filetagem.

c) DECAPITAÇÃO, ESFOLA E FILETAGEM

Para fazer a filetagem, deve-se retirar a cabeça, as nadadeiras e a pele do peixe. Depois de eviscerado e decapitado, remove-se a pele do pescado com o uso de um alicate específico para tal fim. Realiza-se então o corte de filés (filetagem) com facas e utensílios apropriados. A filetagem pode ser manual ou por auxílio de uma máquina.

II- possuir instalações para fabrico e armazenagem do gelo, podendo essa exigência ser dispensada somente em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

III- dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

IV- dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

V- dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

VI- dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis podendo, em casos especiais, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

VII- dispor, conforme o caso, de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

VIII- dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandeja e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

IX- dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas para congelamento e estocagem do produto final;

X- condições específicas serão estabelecidas em requisitos complementares, dependendo das características intrínsecas da matéria-prima e do tipo de produto a ser elaborado;

XI- a Inspeção Sanitária do pescado baseia-se:

• Na determinação do estado de frescor;

• Na eliminação de qualquer material suspeito ou repugnante;

• Na realização de exames complementares, representados principalmente por testes bioquímicos de avaliação.

XII- apresentar documentos comprobatórios de sanidade e origem da matéria-prima;

XIII- instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal, quando necessário, com:
• Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
• Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.

XIV- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário), que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs;

XV- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante à Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XVI- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante à Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XVII- a planta projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado à Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.

ANEXO 19

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas ao fracionamento e embalagem de frios:

I- ser instalada em terreno devidamente cercado. Em se tratando de supermercados, ser instalada isolada da área comercial e dispor de área de circulação devidamente pavimentada;

II- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

III- dispor de área suficiente para desenvolvimento das atividades de recepção e estocagem de matéria-prima; fatiamento e embalagem; depósito de embalagem e rótulos; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;

Observação: Se a estocagem de produtos ocorrer em freezers, deve haver equipamentos distintos para matéria-prima e para o produto final. Se for câmara fria, ela deve ser organizada de forma a separar matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento das paredes, do teto e do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de material lavável. A câmara fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

IV- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;

V- dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários;

VI- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

VII- dispor de dependências administrativas e refeitório preferencialmente separados do corpo da indústria;

VIII- dispor de local para manter o material de limpeza e higiene;

IX- dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

X- possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

XI- ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As canaletas de fundo em ângulos arredondados;

XII- possuir paredes formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

XIII- possuir forro liso e impermeável;

XIV- possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão;

XV- possuir fiação elétrica embutida. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

XVI- dispor de equipamento de climatização, de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem no máximo a 12°C (doze graus centígrados);

XVII- dispor de ponto de água interna;

XVIII- dispor de lavatório de aço inoxidável ou cerâmica, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

XIX- possuir mesas em aço inoxidável, pedras (exceto ardósia), ou vidro, com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

XX- dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;

XXI- ter armários exclusivos para guarda de embalagens;

XXII- possuir fatiador em aço inoxidável;

XXIII- possuir balança digital;

XXIV- para expedição, os frios devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C (sete graus centígrados). O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias, os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;

XXV- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante à Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXVI- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água e apresentar o comprovante à Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XXVII- a planta projeto de construção deverá ser elaborada e ser previamente apresentada à Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;

XXVIII- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.

ANEXO 20

Para aprovação de um estabelecimento de leite e derivados, deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:

Cuidados com a matéria-prima (leite): Para a obtenção do leite cru destinado à fabricação de queijos, são necessários os seguintes cuidados:

a- sanidade do rebanho: deverá ser atestada por Médico Veterinário, sempre que requisitado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

b- vacinação contra febre aftosa e raiva;

c- controle de parasitoses, mastites, brucelose e tuberculose;

d- é proibido para fabricação de queijo o uso de leite de vacas:
− em fase colostral;
− com resultado positivo de doenças infectocontagiosas (zoonoses);
− em tratamento com drogas veterinárias passíveis de eliminação pelo leite ou que já terminado o tratamento, mas sem ter completado o período de carência;

e- higiene na obtenção do leite:
− os currais devem possuir piso e cobertura;
− as tetas devem ser previamente lavadas com água corrente e secas com toalhas descartáveis (papel de folhas brancas e não reciclado);
− os primeiros jatos de leite devem ser descartados em caneca de fundo escuro, para detecção de mastite;
− as tetas devem ser desinfetadas com produtos apropriados, imediatamente após a ordenha;
− o leite obtido deve ser filtrado em coador de aço inoxidável ou de plástico atóxico (proibido o uso de panos);

f- transporte:

− o leite cru não refrigerado deverá ser transportado em vasilhame adequado e entregue no estabelecimento até 5 horas após a ordenha;

Outras exigências necessárias para a construção de instalações de produção de leite e derivados:

I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro de qualquer natureza;

II- ser instalado em terreno devidamente cercado;

III- dependências com instalações e áreas suficientes para bem executar as atividades de ordem tecnológica, específicas e atender ao fluxograma de produção, recepção de matéria-prima, industrialização, embalagem, conservação e expedição do produto final, a juízo do S.I.M.;

IV- dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;

V- possuir pisos de material impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais e de fácil higienização;

VI- ter paredes lisas impermeabilizadas a uma altura mínima de 02 (dois) metros, com cerâmica de cor clara, de fácil higienização, formando ângulos arredondados entre si e com o piso ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

VII- possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;

VIII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;

IX- dispor de local para manter ingredientes e embalagens e para material de limpeza e higiene;

X- dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do estabelecimento e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;

XI- dispor de água abundante, em todas as dependências de manipulação;

XII- dispor de rede de esgoto com diâmetro adequado, que possibilite a imediata vazão das águas residuais, dotado de ralos sifonados à prova de refluxo de odores e à entrada de roedores e outros animais, em número suficiente, com desaguadouro final atendendo a legislação ambiental;

XIII- dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

XIV- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

XV- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;

XVI- possuir dependências ou local próprio para higienização de vasilhames;

XVII- dispor de cobertura nos locais de carregamento e descarregamento;

XVIII- ter dependências para recebimento da matéria-prima (leite);

XIX- possuir equipamento para pasteurização, quando for o caso;

XX- instalações exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção Municipal, quando necessário, com:
• Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
• Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides;

XXI- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante à Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXII- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água e apresentar o comprovante à Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XXIII- a planta projeto de construção deverá ser elaborada e ser previamente apresentado à Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;

XXIV- os estabelecimentos deverão possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.

ANEXO 21

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à classificação e embalagem de ovos:

I- ser instalada em terreno devidamente cercado e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

II- localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

III- dispor de instalações compatíveis com as atividades desenvolvidas para recepção, classificação/embalagem, depósito/expedição do produto final e depósito de embalagens e rótulos. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma das operações;

IV- dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção, quando necessário:
• Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
• Sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;

V- dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários;

VI- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

VII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;

VIII- dispor de local para material de limpeza e higiene;

IX- dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza da atividade desenvolvida. A iluminação artificial deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

X- possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, de cor clara e de fácil higienização;

XI- ter paredes impermeabilizadas com cerâmica de cor clara até 02 (dois) metros de altura, formando ângulos arredondados entre si e com o piso, ou outro material aprovado pelo S.I.M., de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

XII- possuir forro liso e impermeável;

XIII- janelas de material metálico protegido contra corrosão, com inclinação de 45°, providas de telas milimétricas e removíveis para proteção contra insetos e ainda providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação à entrada de poeira nos meses de estiagem;

XIV- as portas de acesso à área de recepção e a de expedição devem oferecer perfeita vedação à entrada de roedores;

XV- possuir fiação elétrica embutida ou protegida por tubos;

XVI- dispor de ventilação suficiente em todas as dependências;

XVII- dispor de pontos de água, interna e externamente. No ponto de água externo, a torneira deve ser provida de mangueira e suporte;

XVIII- dispor, na sala de classificação/embalagem, de lavatório de mãos acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante, papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

XIX- dispor de mesas em aço inoxidável, vidro ou pedras (exceto ardósia), sem saliências e reentrâncias ou de pedra lisa para classificação e embalagem;

XX- dispor de lixeira com tampa acionada por pedal para descarte de ovos;

XXI- dispor de equipamento para classificação e embalagem de ovos em perfeito estado de conservação e funcionamento;

XXII- dispor, no depósito de embalagens, de estrados plásticos, lisos e de fácil limpeza, para apoio das embalagens de papelão e prateleiras para embalagens tipo estojo e rótulos;

XXIII- dispor de local adequado para embalagens descartadas, distante do corpo do estabelecimento;

XXIV- dispor de lixeira grande com tampa na área externa;

XXV- é necessário apresentar a planta projeto previamente à Inspeção, para apreciação e aprovação pelo corpo técnico do S.I.M.;

XXVI- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs;

XXVII- proceder ao controle de pragas (insetos e roedores) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante à Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, pragas de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação, etc);

XXVIII- proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água e apresentar o comprovante à Inspeção, constando o prazo de validade da operação.

ANEXO 22

Requisitos básicos para produção de mel e seus derivados:

I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

II- possuir fonte de água potável, em quantidade compatível com a demanda do apiário (casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados), protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;

III- possuir pisos de material impermeável, com cerâmica de cor clara ou cimento liso queimado, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas e fácil higienização. Os sistemas de escoamento das águas servidas e outros resíduos devem ser compatíveis com a preservação do meio ambiente;

IV- possuir paredes lisas, impermeabilizadas a uma altura mínima de 02 (dois) metros, com cerâmica branca, que permitam fácil higienização, de preferência formando ângulos arredondados entre si e com o piso;

V- possuir nas dependências, forros de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;

VI- possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;

VII- possuir instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no trabalho;

VIII- possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, destacando-se centrífuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação e decantadores, previstos conforme a capacidade de produção dos apiários, de modo que o mel não fique tempo inferior a 72 (setenta e duas) horas em decantação. Os equipamentos previstos neste item, bem como qualquer outro equipamento ou utensílio destinado a entrar em contato com produto destinado à alimentação humana, deverá ser construído em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

IX- possuir instalação elétrica embutida. O número de tomadas deve ser em número suficiente, para evitar o uso de extensões;

X- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;

XI- dispor de sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produto aprovado pela inspeção sanitária para desinfetar instalações, equipamentos, utensílios e vasilhames;

XII- dispor de pontos de água interna e externamente, com mangueiras acompanhadas de suportes identificados para cada área por meio de cores distintas;

XIII- dispor de locais com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para a recepção da matéria-prima, armazenamento de embalagens, rótulos e outros materiais, bem como as operações de extração, filtração, decantação, embalagem e classificação do produto;

XIV- dispor de vestiários providos de armários para uniformes apropriados para execução dos trabalhos;

XV- dispor de depósitos exclusivos para material de limpeza e higiene;

XVI- dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas por pedal;

XVII- o apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados deverá ser registrado no S.I.M. em nome do apicultor, que poderá processar apenas o mel de produção própria;

XVIII- o apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrados em nome de instituição representativa da categoria, poderá processar apenas o mel oriundo da produção dos respectivos associados;

XIX- as embalagens e rótulos do mel produzido por pessoa física ou por instituição representativa deverão conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado no S.I.M.;

XX- a planta projeto de construção do apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, deverá ser elaborada ser previamente apresentada à Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;

XXI- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.

ANEXO 23

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de pururucas:

I- ser instalada em terreno devidamente cercado;

II- localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

III- dispor de locais com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima; estocagem de matéria-prima; toalete e cortes; secagem (estufas); fritura; depósito de sal, óleo e embalagens; lavagem de utensílios; depósito de utensílios limpos; embalagem; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;

IV- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;

V- dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção, quando necessário:
• Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
• Sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;

VI- dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários;

VII- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

VIII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo da indústria;

IX- dispor de local para material de limpeza e higiene;

X- dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

XI- possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

XII- ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As canaletas de fundo em ângulos arredondados;

XIII- possuir paredes impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara a uma altura mínima de 02 (dois) metros, assentadas com espaçamento mínimo; ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

XIV- possuir forro liso e impermeável;

XV- possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação e providas de telas milimétricas e removíveis;

XVI- possuir fiação elétrica embutida, sendo que o número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

XVII- dispor de exaustores na área de fritura, em número e tamanho para atender à produção;

XVIII- dispor de ponto de água interna e externamente;

XIX- dispor de lavatório de aço inoxidável ou cerâmica, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

XX- possuir mesas em aço inoxidável, vidro ou pedras (exceto ardósia) para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

XXI- dispor de estrados lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de pele na área de recepção de matéria-prima e área de produção;

XXII- dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;

XXIII- ter local exclusivo para guarda de embalagens e rotulagens;

XXIV- ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados;

XXV- ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;

XXVI- possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios, em quantidade suficiente para atender às atividades desenvolvidas;

XXVII- para expedição, as pururucas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas;

XXVIII- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante à Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXIX- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água e apresentar o comprovante à Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XXX- a planta projeto de construção deverá ser elaborada e ser previamente apresentada à Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;

XXXI- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.

ANEXO 24

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de tripas:

I- ser instalada em terreno devidamente cercado;

II- localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

III- dispor de locais com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção/estocagem de tripas úmidas, fracionamento/ressalga/embalagem, depósito de embalagem e sal, lavagem/guarda de utensílios, estocagem/expedição de produto final.

Os estabelecimentos que ainda realizarem lavagem das tripas deverão dispor de dependência para lavagem e secagem das mesmas, situadas entre a área de recepção/estocagem de tripas úmidas e área de ressalga/embalagem. Esta área deverá ser cercada, por todos os lados, por tela metálica milimétrica e provida de varais de aço inoxidável. Todas as dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;

IV- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação, de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta-papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

V- dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção, quando necessário:
• Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
• Sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;

VI- dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários;

VII- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

VIII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina, preferencialmente separados do corpo da indústria;

IX- dispor de local para material de limpeza e higiene;

X- dispor de luz natural e artificial em todas as dependências. Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

XI- possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras em todas as dependências;

XII- ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As canaletas de fundo em ângulos arredondados;

XIII- possuir paredes impermeabilizadas com cerâmica de cor clara, assentadas com altura mínima de 02 (dois) metros e espaçamento mínimo; ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

XIV- possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação e providas de telas milimétricas;

XV- possuir fiação elétrica embutida, sendo que o número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

XVI- dispor de exaustores (a critério do S.I.M.);

XVII- dispor de pontos de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes;

XVIII- dispor de lavatório de aço inoxidável ou cerâmica, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

XIX- possuir mesas em aço inoxidável, vidro ou pedras (exceto ardósia), com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

XX- dispor de estrados lisos e de fácil higienização para apoio das caixas, bombonas de tripas e recipientes de sal;

XXI- dispor de lixeiras com tampas interna e externamente. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;

XXII- ter local exclusivo para guarda de embalagens e rótulos;

XXIII- ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados;

XXIV- ter prateleiras para guarda dos utensílios limpos;

XXV- possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios, em quantidade suficiente para atender às atividades desenvolvidas;

XXVI- para expedição, as tripas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas;

XXVII- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXVIII- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água e apresentar o comprovante à Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XXIX- a planta projeto de construção deverá ser elaborada por e ser previamente apresentada à Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.;

XXX- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.

ANEXO 25

TERMO DE ADVERTÊNCIA N° _____/_____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Divinópolis - MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 7.011/09, regulamentada pelo Decreto _____ e em atendimento ao Processo Administrativo nº _____, referente ao Auto de Infração nº _____ de ____/____/____, imponho ao(a) proprietário(a) _____, CPF _____, do estabelecimento _____, CNPJ _____, S.I.M. _____, situado em _____, nº _____, bairro _____, Município de Divinópolis - MG, a sanção de ADVERTÊNCIA.

Para constar, lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado e pelo(a) autuado(a).

_____

Assinatura e Identificação do Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em _____ de _____ de _____

Autuado: _____

Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo

ANEXO 26

TERMO DE INTIMAÇÃO Nº_____/_____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Divinópolis - MG, eu, _____, fiscal pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 7.011/09, regulamentada pelo Decreto _____, intimo _____, CPF _____, responsável por _____, situado em _____, nº_____, bairro _____, Município de Divinópolis - MG, a satisfazer a(s) seguinte(s) exigência(s) no prazo de _____ (_____) dias, a contar da data desta INTIMAÇÃO.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

_____

Assinatura e Identificação do Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em _____de _____de _____.

Intimado: _____

Nome, assinatura, CI

Testemunhas: _____

Nome, assinatura, CI

_____

Nome, assinatura, CI

1ª via – intimado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo

ANEXO 27

TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Divinópolis – MG, eu,_____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 7.010/09, regulamentada pelo Decreto _____, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras de produtos junto a _____, S.I.M. _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção _____, situado à _____, nº_____, bairro _____, Município de Divinópolis - MG, como abaixo se descreve:

Produto	Fabricação	Marca	S.I.M.	Nº do Lacre

Observações: _____

_____

Pelo que lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) interessado(a) e na presença da(s) testemunha(s) abaixo a tudo presente(s).

_____

Assinatura e Identificação do Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em, _____de _____ de _____

Interessado: _____

Nome, assinatura, CI

Testemunhas: _____

Nome, assinatura, CI

_____

Nome, assinatura, CI

1ª via – interessado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo

ANEXO 28

AUTO DE INFRAÇÃO Nº _____/_____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Divinópolis - MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, verifiquei que _____, CPF _____, responsável por _____, CNPJ _____, situado em _____, nº _____, bairro _____, Município de Divinópolis - MG, infringiu o disposto nos artigos _____ da Lei _____ e artigos _____ do Decreto _____, pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Conforme Decreto _____, as infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais e civis cabíveis, ficando o infrator sujeito a pena de:

( ) Advertência Formal	**( ) Apreensão de rotulagem**
( ) Multa de até 10 UPFMD	**( ) Interdição total ou parcial do estabelecimento**
( ) Apreensão e/ou condenação de produtos	**( ) Apreensão de ingredientes e aditivos**
( ) Suspensão de atividade	**( ) Cassação de registro do estabelecimento**

Fica o(a) infrator(a) ciente de que poderá apresentar defesa escrita, acompanhado(a) das provas que entender necessárias no prazo de 10 (dez) dias, como dispõe a Lei 7.011/09 e Lei 7.040/09, sob pena de o processo tramitar à revelia do autuado(a).

_____
Assinatura e Identificação do Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em _____ de _____ de _____

Autuado: _____
Nome, assinatura, CI

Testemunhas: _____
Nome, assinatura, CI

_____
Nome, assinatura, CI

1ª via – interessado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo

ANEXO 29

TERMO DE APREENSÃO Nº _____/_____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Divinópolis - MG, foi realizada a apreensão junto a _____, S.I.M. _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção _____, estando situado(a) em _____, nº _____, bairro _____, Município de Divinópolis – MG, dos seguintes produtos:
_____
_____
_____
_____
_____
_____,
com base no disposto no(s) artigo(s) _____ do Decreto/Lei _____ e suas alterações.

Fica nomeado(a) FIEL DEPOSITÁRIO de todo o material apreendido, o(a) Sr(a) _____, CPF _____, CI _____, residente à _____, nº_____, bairro_____, Município de Divinópolis - MG.

_____
Assinatura e Identificação do Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em _____de _____de _____

Autuado: _____
Assinatura, nome, CI

Ciente, recebi a 3ª via em ____de_____de_____

Fiel Depositário: _____
Assinatura, nome, CI

Testemunhas: _____
Assinatura, nome, CI

_____
Assinatura, nome, CI

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo

ANEXO 30

TERMO DE INUTILIZAÇÃO Nº _____/_____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Divinópolis – MG, dando cumprimento ao decorrente do Auto de Infração nº _____ de ___/___/___, no estabelecimento _____, situado em _____, nº _____, bairro _____, Município de Divinópolis - MG, S.I.M. _____, CNPJ _____, foi determinada a INUTILIZAÇÃO do(s) bem(s) abaixo relacionado(s) e identificado(s):

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Assinatura e Identificação do Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em, _____de_____de_____

Autuado: _____

Nome, assinatura, CI

Ciente, recebi a 3ª via em ____de_____de_____

Fiel depositário: _____

Nome, assinatura, CI

Testemunhas: _____

Nome, assinatura, CI

_____

Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo

ANEXO 31

TERMO DE INTERDIÇÃO Nº _____/_____

Ao(s) _____ dias(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Divinópolis - MG, dando cumprimento ao decorrente do Auto de Infração nº _____, de ___/___/___, no estabelecimento _____, S.I.M. _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção _____, situado em _____ nº _____, bairro _____, Município de Divinópolis - MG, foi procedida a INTERDIÇÃO do estabelecimento da seguinte forma:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

_____
Assinatura e Identificação do Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em , _____ de_____ de_____.

Autuado: _____
Assinatura, nome, CI

Testemunhas: _____
Nome, assinatura, CI

_____
Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo

ANEXO 32

TERMO DE LIBERAÇÃO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Divinópolis - MG, dando cumprimento ao decorrente do Auto de Infração nº _____, de _____/_____/_____, no estabelecimento _____, S.I.M. _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção _____, situado em _____, nº _____, bairro _____, Município de Divinópolis - MG, foi procedida a liberação do(s) bem(s) abaixo relacionado(s) e identificado(s) da seguinte forma:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

_____

Assinatura e identificação do Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em, _____de _____de_____

Autuado: _____

Nome, assinatura, CI

Ciente, recebi a 3ª via em, ____de _____de_____

Fiel depositário _____

Nome, assinatura, CI

Testemunhas: _____

Nome, assinatura, CI

_____

Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo

ANEXO 33

TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR Nº _____/_____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Divinópolis - MG, comunica-se a _____, S.I.M. _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pela produção _____, situado em _____, nº _____, bairro _____, Município de Divinópolis – MG, que o(s) produto(s) abaixo relacionado(s) está(ão) sob apreensão cautelar, segundo o disposto no(s) artigo(s) _____ do Decreto _____ e no(s) artigo(s) _____ da Lei _____:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

_____

Assinatura e Identificação do Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em, _____de_____de_____.

Autuado: _____

Assinatura, CI

Testemunha: _____

Assinatura, CI

_____

Assinatura, CI

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo

ANEXO 34

TERMO DE DESINTERDIÇÃO Nº _____/_____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____, do ano de _____, na hora _____:_____, no Município de Divinópolis - MG, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 7.011/09, regulamentada pelo Decreto _____, verifiquei que _____, CNPJ/CPF _____, possuindo como responsável pelo estabelecimento _____, situado em _____, nº _____, bairro _____, Município de Divinópolis - MG, infringiu o disposto nos artigos _____do Decreto _____ e os artigos _____ da Lei _____. Desta forma, procede-se à DESINTERDIÇÃO abaixo relacionada e identificada como se descreve:

_____

_____

_____

Assinatura e Identificação do Fiscal

Ciente, recebi a 1ª via em, ___de_____de_____

Autuado: _____

Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo