

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

TÍTULO I

DO OBJETO

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

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

TÍTULO II

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS E PRODUTOS

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

SEÇÃO I

DO REGISTRO

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

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



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

Art. 6º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito do presente regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrializados, a carne e seus derivados, o mel e a cera de abelha e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, anfíbios e seus derivados, moluscos e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

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

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

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

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

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

- I) Contrato social da empresa;
- II) Cartão do CNPJ;
- III) Laudo de inspeção do terreno e/ou das instalações já existentes;
- IV) Memorial descritivo da obra;
- V) Memorial econômico sanitário, de acordo com modelo aprovado pelo SIM/QUI;
- VI) Plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo e observando:



- a) Plantas baixas dos diversos pavimentos com os detalhes de aparelhagem e equipamentos, inclusive anexos;
- b) Plantas de corte transversal e/ou longitudinal, demonstrando detalhes de aparelhagem e instalações;
- c) Plantas de situação;
- d) As plantas devem ser de fácil visualização e interpretação, declarando qual a escala utilizada;
- e) Aprovação do Município de Quissamã;
- f) Aprovação do Serviço de Vigilância Sanitária;
- g) Aprovação do Órgão de Proteção do Meio Ambiente;
- h) Laudo do exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento;
- i) Termo de compromisso de cumprimento ao Regulamento de Inspeção Municipal.

Art. 12 - As plantas ou projetos devem conter:

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

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

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

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

412

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

410

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

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

SEÇÃO II

TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

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

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

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

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

§ 4º - No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à respectiva transferência é cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

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



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

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

TÍTULO III
DA INSPEÇÃO
CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

Parágrafo único – Entende-se por animais de açougue: bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, equinos, aves, coelhos, rãs e outras espécies aprovadas para o abate.

4P

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

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO

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

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

SEÇÃO I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

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

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



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

§ 4º - Entende-se por "fábrica de produtos suídeos", o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais das espécies afins e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

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

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

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

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

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

tb

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

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

SEÇÃO II

ESTABELECIMENTOS DO LEITE E DERIVADOS

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

I - Propriedades rurais;

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

SEÇÃO III

ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

I - Entrepastos de pescados;

II - Fábricas de conservas de pescado.

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

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



SEÇÃO IV

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

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

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

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

SEÇÃO V

ESTABELECIMENTOS DE MEL E CÊRA DE ABELHAS

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

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

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

§ 2º - Entende-se por "entrepósito de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

CAPÍTULO III

DO FUNCIONAMENTO

SEÇÃO I

DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

JP

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

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

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

I – Modelo 1:

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



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

II – Modelo 2:

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

III – Modelo 3:

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

IV – Modelo 4:

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

V - Modelo 5 :

- a) Etiqueta – Lacre:



- 1 – Dimensões: 0,06 m x 0,04 m (seis centímetros por quatro centímetros);
- 2 – Forma: retangular;
- 3 – Dizeres: “Secretaria Municipal de Agricultura, Meio ambiente e Pesca” acima da linha superior do retângulo; a sigla SIM/QUI na parte interna superior do retângulo; o número de registro no centro do retângulo e a palavra “ Inspeccionado” na parte interna inferior do retângulo;
- 4 – Uso: para carne resfriada de bovino, bubalino ,ovino, caprino e suídeo com osso, aposta na etiqueta lacre, feita de filme de polietileno de baixa densidade para uso em contato com produtos alimentícios. Lacrada através termo - soldagem das extremidades.

SEÇÃO II

DOS ESTABELECIMENTOS

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

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

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

- I - Dispor de área suficiente para construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;
- II - Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- III - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, previamente aprovado; os pisos devem ser construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;
- IV - Ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo, e, total ou parcialmente quando necessário com

HP

azulejos brancos vidrados, ou com outro material adequado; a parte restante será conveniente rebocada, caiada ou pintada;

V - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

JP

- XV** - Possuir janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;
- XVI** - Possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias, em número e com área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;
- XVII** - Possuir jiraus, quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros), desde que não dificultem a iluminação e arejamento das salas contíguas;
- XVIII** - Possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão e patamares após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos. As escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;
- XIX** - Possuir elevadores, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico, que ofereça garantias de resistência, segurança e estabilidade;
- XX** - Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
- XXI** - Serão evitadas as transmissões, porém, quando isso não for possível, devem ser instaladas de forma a não prejudicarem os trabalhos da dependência, exigindo-se conforme o caso, que sejam embutidas;
- XXII** - Possuir refeitórios convenientemente instalados nos estabelecimentos onde trabalham mais de 300 (trezentas) pessoas;
- XXIII** - Possuir canalizações em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha; a água destinada à limpeza de equipamentos empregados na manipulação de matérias primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta;
- XXIV** - Só possuir telhados de meias águas quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

40

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

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

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

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

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

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

XXXI - Os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviários) a uma distância de 500 (quinhentos) metros. Em casos de existir uma barreira natural (mata nativa ou reflorestamento) entre as instalações de criação e o estabelecimento de produtos de origem animal, esta distância poderá ser reduzida a juízo do SIM/QUI;

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

SEÇÃO III

DO PESSOAL:

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

§ 1º - Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros, devem se apresentar com uniformes em cores diferenciadas e, não poderão ter livre acesso ao



interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

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

Art. 59 – Os funcionários deverão ainda:

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

CAPITULO IV

DO REGISTRO DO PRODUTO

SEÇÃO I

DO REGISTRO

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

Art. 61 – Para o registro a que se refere o Artigo anterior, necessário se faz a apresentação dos seguintes documentos a Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pesca:

- I - Requerimento solicitando o registro do produto;
- II - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto contendo informações sobre as quantidades e percentuais que compõem o produto, devendo ser atestado pelo Médico Veterinário Responsável Técnico pelo Estabelecimento;
- III - Croqui da rotulagem, que deverá estar de acordo com o constante deste regulamento.

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



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

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

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

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

II - Nome da firma responsável;

III - Natureza do estabelecimento conforme classificação prevista neste regulamento;

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

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

VI - Marca comercial do produto;

VII - Data de fabricação do produto;

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

IX - Peso líquido;

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

XI - Atender a legislação da ANVISA/MS;

XII - Indústria Brasileira;

XIII - número de registro no CNPJ;

XIV - Inscrição Estadual;

XV - Identificação do lote;

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

XVII - Temperatura ideal para conservação do produto;

XVIII - Produto registrado na Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Pesca SEMAG/SIM/QUI sob n.º 0000/número de registro do Estabelecimento;

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

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

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

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

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

Art. 69 – É proibida a reutilização de embalagens.

SEÇÃO II

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

CAPITULO IV

DO TRANSPORTE E TRÂNSITO DOS PRODUTOS

SEÇÃO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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



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

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

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

SEÇÃO II

DAS OBRIGAÇÕES DA FIRMA

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

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

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

III - Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição e ordem do SIM/QUI;

IV - Nos casos em que os técnicos da Inspeção não dispuserem de meios de locomoção, para execução dos trabalhos, a Empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;

V - Possuir médico veterinário responsável técnico habilitado;

VI - Acatar todas as determinações da Inspeção Sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

VII - Manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas deste regulamento;

VIII - Recolher as Taxas de Inspeção Sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

IX - Submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessária qualquer matéria prima ou produto industrializado, oriundo de outro estabelecimento com Inspeção Sanitária Federal ou Estadual;



X - Fornecer até o décimo dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados referentes ao movimento geral da Empresa.

Art. 80 – Os casos omissos serão resolvidos pela Chefia do SIM/QUI.

SEÇÃO III

DA ABRANGÊNCIA DA INSPEÇÃO

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

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

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

SEÇÃO IV

INSPEÇÃO *ante-mortem*

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

II – Animais caquéticos;

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Parágrafo único – São condenados os animais com hipotermia.

CAPÍTULO V

MATANÇA

SEÇÃO I

MATANÇA DE EMERGÊNCIA

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

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

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

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

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



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

Parágrafo único – Nesses casos, a Inspeção Municipal se louvará na riqueza em sangue da musculatura e na coloração vermelho-escura de todos os órgãos; considerará os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo; verificará se a face interna da pele está normalmente úmida, louvando-se ainda na verificação da congestão hipostática; verificará se a ferida de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue; levará em conta a coloração da parede abdominal e odor que se exala no momento da evisceração; além de outros sinais e informes que venha a obter para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

SEÇÃO II

MATANÇA NORMAL

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

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

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

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

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

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



SEÇÃO III

INSPEÇÃO *post-mortem*

Art. 106 – A inspeção *post-mortem* consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

47

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

JP

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

412

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 125 – Carnes magras – animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva, salsicharia, salga).

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

Art. 127 – Carnes fermentadas (carnes febris) – devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando



exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

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

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

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

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

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

Art. 130 – Carnes responsáveis por toxiinfecções – todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxiinfecções alimentares, devem ser condenadas.

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

- I – Inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;
- II – Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- III – Septicemia ou piemia de origem puerperal, traumática ou sem causa evidenciada;
- IV – Metrite e/ou mastite aguda difusa;
- V – Poliartrite;
- VI – Flebite umbilical;
- VII – Pericardite traumática ou infecciosa;



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

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

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

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

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

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

I – Quando se verificar infestação discreta ou moderada, após cuidadoso exame sobre o coração, músculos da mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como sobre músculos facilmente acessíveis. Nestes casos devem ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos; as carcaças são recolhidas às câmaras frigoríficas ou desossadas e a carne tratada por salmoura, pelo prazo mínimo de 21 (vinte e um) dias em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento.); Permitir-se também neste caso, o tratamento da carcaça pela ação do frio industrial por um período mínimo de 10 (dez) dias a uma temperatura constante de - 15°C (menos quinze graus Celsius);

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

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

§ 3º - As vísceras, com exceção, do coração e porção carnosa do esôfago e a gordura das carcaças destinadas ao consumo ou a refrigeração, não sofrerão quaisquer restrições,

desde que consideradas isentas de infestação. Os intestinos podem ser aproveitadas para envoltório, depois de trabalhados normalmente.

§ 4º - Quando tratar de bovinos com menos de 6 (seis) meses de idade, a pesquisa do “*Cysticercus bovis*” pode ficar limitada a um cuidadoso exame da superfície da coração e de outras superfícies musculares normalmente visíveis.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

§ 1º - Os fetos serão condenados.

§ 2º - A fim de atender hábitos regionais, a Inspeção Municipal pode autorizar a venda de fetos bovinos, desde que demonstrem desenvolvimento superior a 07 (sete) meses, procedam de vacas sãs e apresentem bom estado sanitário.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Art. 147 – Sarnas – as carcaças de animais portadores de sarna em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas.

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

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

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

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

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

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

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

III – Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos inframusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;

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

V – Quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;

TV

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

VII – Quando existir tuberculose generalizada.

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

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

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

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

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

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

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

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

TD

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

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

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

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

IV – Em dois grupos de gânglios viscerais da cavidade torácica e num único grupo de cavidade abdominal ou então num só grupo de gânglios linfáticos viscerais da cavidade torácica e em dois grupos da cavidade abdominal, tais como: gânglios brônquicos, mediastinais e hepáticos, ou então nos brônquicos, hepáticos e mesentéricos;

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

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

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

§ 5º - O aproveitamento condicional, por esterilização pelo calor, pode ser permitido, depois de removidas e condenadas as partes ou órgãos alterados, em todos os demais casos.



Art. 150 – Tumores malignos – são condenadas às carcaças, partes de carcaças ou órgãos que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

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

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

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

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

CAPITULO IV

DA INSPEÇÃO ESPECÍFICA

SEÇÃO I

DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE OVINOS E CAPRINOS

SUBSEÇÃO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

I - A higiene geral dos estabelecimentos;

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

III – O funcionamento dos estabelecimentos;

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

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



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

SUBSEÇÃO II

INSPEÇÃO *ante-mortem*

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

II – Animais caquéticos;

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

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

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

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

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

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

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

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

Parágrafo único – São condenados animais com hipotermia.

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

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

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

TP

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

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

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

SUBSEÇÃO II

MATANÇA DE EMERGÊNCIA

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

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

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

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

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



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

Parágrafo único – Nesses casos, a Inspeção Municipal se louvará na riqueza em sangue da musculatura e na coloração vermelho-escura de todos os órgãos; considerará os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo; verificará se a face interna do couro ou pele está normalmente úmida, louvando-se ainda a verificação da congestão hipostática; verificará se a ferida de sangria tem ou não bordos infiltrados de sangue; levará em conta a coloração das paredes abdominais e o odor que exala no momento da evisceração, além de outros sinais e informes que venha a obter, para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

SUBSEÇÃO III

MATANÇA NORMAL

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

SUBSEÇÃO IV

INSPEÇÃO *post-mortem*

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

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

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

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

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

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

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

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

40

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

Art. 190 – Adenite – as adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.

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

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

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

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

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

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

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

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

70

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

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

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

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

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

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

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

Art. 197 – Carnes caquéticas – são condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 198 – Carnes magras – animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional.

Art. 199 – Carnes hidrêmicas – são condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltração edematosa dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 200 – Carnes fermentadas (carnes febris) – devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

JP

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

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

Art. 201 – Carnes repugnantes – são assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 202 – Carnes sanguinolentas – serão condenadas as carcaças, desde que, a alteração seja consequência de doenças do aparelho digestivo.

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

Art. 203 – Carnes responsáveis por toxiinfecções – todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxiinfecções alimentares, devem ser condenadas. Considerando-se como tais as que procedem de animais que apresentem:

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

II – Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

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

IV – Metrite ou mamite aguda difusa;

V – Pliartrite;

VI – Febre umbilical;

VII – Pericardite traumática ou infecciosa;

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 209 – Gestação adiantada, parto recente – as carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

Art. 210 – Glândulas mamárias – as glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

Parágrafo 1º - A presença de pus nas mesmas, entrando em contacto com a carcaça ou partes de carcaça, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.



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

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

Art. 211 – Glossites – condenam-se todas as línguas portadoras de glossites.

Parágrafo 1º - Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas à salsicharia, para aproveitamento após cozimento e retirada do epitélio.

Art. 212 – Hepatite nodular necrosante – são condenados os fígados com necrose nodular.

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

Art. 213 – Icterícia – devem ser condenadas as carcaças que apresentam coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal que não tenha sido sangrado bem e mostre manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

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

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

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

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



Art. 214 – Ingestão de produtos tóxicos – as carcaças provenientes de animais sacrificados, após ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

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

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

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

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

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

- I – Condenam-se as carcaças de animais magros mostrando lesões extensas de qualquer região;
- II – Condenam-se as carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas;
- III – Podem ser aproveitadas para consumo, mesmo as carcaças de animais magros, com lesões discretas dos gânglios e das vísceras após removidas e condenadas as partes atingidas;
- IV – Podem igualmente ser aproveitadas para o consumo as carcaças de animais gordos revelando lesões pronunciadas nas vísceras desde que só existam lesões discretas em outras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas confinadas aos gânglios associados a lesões discretas de outra localização;
- V – Carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de outras partes, com também as que mostrem lesões pronunciadas dos gânglios ao lado de outras lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após a remoção e condenação das partes afetadas;

72

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I – Condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais dos órgãos;

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

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

I – Quando o exame *ante-mortem* o animal está febril;

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

III – Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;

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

TP

V – Quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;

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

VII – Quando existir tuberculose generalizada.

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

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

I – Quando partes da carcaça ou órgão apresentam lesões de tuberculose;

II – Quando se trata de tuberculose localizada em tecido imediatamente sob a musculatura, como a tuberculose da pleura e peritônio parietais; neste caso a condenação incidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;

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

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

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

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



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

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

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

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

IV – Em dois grupos de gânglios viscerais da cavidade torácica e num único grupo da cavidade abdominal ou então num só grupo de gânglios linfáticos viscerais da cavidade torácica e em dois grupos da cavidade abdominal, tais como: gânglios brônquicos, mediastinais e hepáticos, ou então nos brônquicos, hepáticos e mesentéricos;

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

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

Art. 225 – Tumores malignos – são condenadas as carcaças, partes de carcaças ou órgãos que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

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

Art. 226 – Uronefroze – condenam-se os rins com uronefroze.

TP

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

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

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

SEÇÃO II

DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE SUÍNOS

SUBSEÇÃO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

I - A higiene geral dos estabelecimentos;

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

III – O funcionamento dos estabelecimentos;

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

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

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

SUBSEÇÃO II

INSPEÇÃO *ante-mortem*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II – Animais caquéticos;

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

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

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

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

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

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

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

Parágrafo único – São condenados animais com hipotermia.

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

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

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

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

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

Art. 245 – A existência de animais mortos ou caídos em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção Municipal,

710

para providenciar a necropsia ou sacrifício, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.

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

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

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

SUBSEÇÃO III

MATANÇA DE EMERGÊNCIA

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

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

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

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



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

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

Parágrafo único – Nesses casos, a Inspeção Municipal se louvará na riqueza em sangue da musculatura e na coloração vermelho-escura de todos os órgãos, considerará os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo, verificará se a face interna do couro ou pele está normalmente úmida, louvando-se ainda na verificação da congestão hipostática; verificará se a ferida de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue; levará em conta a coloração das paredes abdominais e do odor que exala no momento da evisceração, além de outros sinais e informes que venha a obter, para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

SUBSEÇÃO IV

MATANÇA NORMAL

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

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

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

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

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

TP

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

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

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

SUBSEÇÃO V

INSPEÇÃO *post-mortem*

Art. 258 – A inspeção “post- mortem” consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

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

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

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

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

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

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

Art. 262 – Toda a carcaça, partes de carcaças e órgãos com lesões de anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados

710

pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao Departamento de Inspeção Final, onde serão julgados após exame completo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

410

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

712

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

40

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

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

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

Art. 278 – Carnes responsáveis por toxiinfecções – todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxiinfecções alimentares devem ser condenadas. Consideram-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

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

II – Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

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

IV – Metrite e/ou mamite aguda difusa;

V – Poliartrite;

VI – Flebite umbilical;

VII – Pericardite traumática ou infecciosa;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 284 – Gestação adiantada, parto recente – as carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

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

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

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

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

Art. 287 – Icterícia – devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal que não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas

410

manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

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

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

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

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

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

Art. 288 – Ingestão de produtos tóxicos – as carcaças provenientes de animais sacrificados, após ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

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

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

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

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

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

Parágrafo único – Quando a infestação já determinou alterações musculares, com mau cheiro nas regiões ou órgãos atingidos, a carcaça deve ser julgada de acordo com a

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

III – Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações, ou ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;

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

V – Quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;

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