

DECRETO Nº 2439/17, DE 14 DE JULHO DE 2017.

Este ato esteve fixado no painel de publicação no período de 14/07/2017 a 14/08/2017.

Gilmar Luiz Fin - Mat. 11
Responsável.

Regulamenta a Lei Municipal nº 402/03, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária dos Produtos e Origem Animal no Município de Roca Sales, revoga o Decreto nº 1543/03, dá outras providências.

AMILTON FONTANA, Prefeito Municipal de Roca Sales, Estado Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 68, inc. VI, da Lei Orgânica do Município de Roca Sales e,

de conformidade com o art. 12 da **Lei Municipal nº 402/03**, de 18 de março de 2003,

D E C R E T A.

CAPÍTULO - I. **Das Disposições Preliminares.** **Do Registro.**

Art. 1º - Fica regulamentado o Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal (SIM), com jurisdição em todo município de Roca Sales.

Art. 2º - O Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Roca Sales, nos termos da Lei Federal nº 7.889/89, de 23 de novembro de 1989 e **Lei Municipal nº 402/03**, será executado pelo Departamento de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento.

§ 1º - A Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Roca Sales, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal.

§ 2º - A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, armazenados, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, de quaisquer produtos e subprodutos, com finalidade comercial ou industrial, 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, pescador seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 3º - Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, fazer cumprir estas normas, também outras poderão ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto.

Parágrafo único: Além deste Decreto, outros regulamentos que virão por força deste artigo deverão abranger as seguintes áreas:

- I - A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- II - A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- III - As análises de laboratórios;
- IV - A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- V - A higiene dos estabelecimentos;
- VI - O registro de rótulos;
- VII - O trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal;
- VIII - Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 4º - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao "SIM" de seus projetos, localização e produtos.

Art. 5º - A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

Art. 6º - Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela legislação em vigor, bem como, à Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Art. 7º - Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ficam sujeitos as obrigações do Decreto Federal nº 9.013/2017, a saber:

- I - Fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive ao condicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;
- II - Fornecer até o décimo dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento da taxa de inspeção sanitária, devidamente quitadas pela repartição arrecadadora, manter em dia os registros do recebimento de animais e matérias-primas;
- III - Dar aviso antecipado de no mínimo 12 (doze) horas, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- IV - Avisar, com antecedência, da chegada dos animais e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção municipal - SIM;
- V - Fornecer material próprio e utensílio para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do SIM, fornecer as substâncias apropriadas para a desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata.

CAPÍTULO - II.
Classificação Dos Estabelecimentos.

Art. 8º - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- I - Os de carnes e derivados;
- II - Os de leite e derivados;
- III - Os de pescado e derivados;
- IV - Os de ovos e derivados;
- V - Os de mel e cera de abelhas e seus derivados;

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

I - **Agroindústria familiar:** o empreendimento de propriedade ou posse de agricultor(es) familiar(es) sob gestão individual ou coletiva, localizado em área rural ou urbana, com a finalidade de beneficiar e/ou transformar matérias-primas provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais, abrangendo desde os processos simples até os mais complexos, como operações físicas, químicas e/ou biológicas;

II - **Agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal:** os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais;

CAPÍTULO - III.
Da Aprovação do Projeto e Obtenção
do Registro ou Relacionamento.

Art. 9º - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, obrigam-se obter registro junto ao SIM:

I - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal.

II - Nos estabelecimentos que recebem, abatem, manipulam ou industrializam as diferentes espécies de açougue, entendidas como tais afixadas nesta lei;

III - Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

IV - Nos estabelecimentos que recebem os pescados para abate, distribuição ou industrialização;

V - Nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha para beneficiamento ou distribuição;

VI - Nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

VII - Nos estabelecimentos situados no centro de consumo que recebem, beneficiam, industrializam, manipulam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal, procedentes de outros Municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais.

Art. 10 - Os estabelecimentos a que se refere o art. 8º, receberão número de registro.

§ 1º - Estes números obedecerão à seriação própria e independente, uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo SIM.

§ 2º - O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

§ 3º - Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 11 - O processo de obtenção do Registro, junto ao "SIM", deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

- I - Requerimento ao senhor Prefeito Municipal;
- II - Plantas de situação e localização;
- III - Plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- IV - Plantas de cortes e fachadas;
- V - Plantas hidro sanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- VI - Cronograma de execução;
- VII - Licença Instalação, Prévia e Licença de Operação;
- VIII - Curso de Boas Práticas de Fabricação;
- IX - Planta baixa com layout dos equipamentos, bem como o fluxograma de produção;
- X - Alvará de localização;
- XI - Análise físico-química e microbiológica da água de abastecimento;
- XII - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) por médico veterinário, químico, engenheiro de alimentos, etc., sendo feita a mesma por profissionais de equivalência com a área correspondente a alimentos de origem animal.

Parágrafo único: O encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento de produtos de origem animal deverá ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 12 - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 13 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM à vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único: Depois de deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 14 - Será deferida a concessão de Registro, com a utilização de um **Termo de Compromisso**, com as observações, adequações e melhorias a serem feitas para conclusão das obras de acordo com o cronograma aprovado, atendendo os seguintes requisitos:

I - Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;

II - Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;

III - As exigências mínimas para início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizadas pelo SIM.

Art. 15 - O Registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

CAPÍTULO - IV. **Das Carnes e Leite Derivados.**

Art. 16 - O abate de animais para o consumo público ou para matéria prima na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município de Roca Sales, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º - O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderá ser realizado no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§ 2º - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§ 3º - Os animais deverão ser obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário, sendo que a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

§ 4º - Os veículos de transporte de carnes, pescados e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e o respectivo alvará do setor de Vigilância Sanitária.

§ 5º - As matérias-primas, a massa em maturação e os produtos prontos, deverão ser armazenados separadamente, em equipamentos produtores de frio.

CAPÍTULO - V. **Da Implantação.**

Art. 17 - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 18 - Ser instalado, de preferência, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco (05) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de

transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 19 - Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros:

- I - 800 (oitocentos) litros por bovino;
- II - 500 (quinhentos) litros por suíno;
- III - 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino;
- IV - 30 (trinta) litros por ave, e
- V - 06 (seis) litros por litro de leite industrializado;

Art. 20 - Dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do matadouro.

Art. 21 - Dispor de iluminação natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 22 - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 23 - Ter paredes lisas, impermeável de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção, sendo que os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os para-ventos das janelas ser chanfrados.

Art. 24 - Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

Art. 25 - Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados que deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 26 - Dispor de mesas, de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 27 - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção, devendo dispor nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, pias em boas condições de funcionamento e os acessos também devem ser providos de lavadouros de botas.

Art. 28 - Dispor de rede coletora de efluentes, com dispositivo que evite o refluxo e odores, à entrada de roedores, insetos e outros animais, para que seja tratado/disposto, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle ambiental.

Art. 29 - Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 30 - Dispor de currais, pocilgas ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, devendo ainda, ser provido de bebedouros para utilização dos animais, ponto de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Art. 31 - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

Art. 32 - Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 33 - Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos, sendo imprescindível, igualmente, que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

Art. 34 - Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria.

Art. 35 - Dispor de dependência, a critério do SIM, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada à sua entrada.

Art. 36 - Dispor de suficiente "pé-direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da triagem aérea, afim de que os bovinos suspensos, após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo, 50 (cinquenta) centímetros do piso.

Art. 37 - Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados, deve satisfazer ainda as seguintes condições:

I - Ter os seguintes pés-diretos: sala de abate - 5 (cinco) metros da sangria à linha do matambre e daí por diante, no mínimo 4 (quatro) metros, sendo que nas demais dependências, o pé-direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

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

- III - Dispor de locais apropriados para separação de animais doentes;
- IV - Dispor no caso de abatedouro frigorífico, instalações e aparelhagens para desinfecção de veículos utilizados para transporte de animais;
- V - Dispor de caldeiras ou equipamentos semelhantes com capacidade suficiente para necessidade do estabelecimento;
- VI - Dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;
- VII - Dispor de salas climatizadas;
- VIII - Dispor de barreiras sanitárias nos locais de entrada e saída de pessoas;
- IX - Dispor de portas externas com fechamento automático para prevenir a entrada de pragas e insetos;
- X - Dispor de mecanismos de controle de praga e insetos;
- XI - Dispor de luz fria e protegida para evitar que estilhaços entrem em contato com os alimentos.

Art. 38 - Tratando-se de estabelecimento de leite e derivados, se fará seguir o presente Decreto.

Art. 39 - Tratando-se estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização do pescado deverá satisfazer ainda, o seguinte:

- I - Dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, classificação e distribuição de pescado.
- II - Dispor de veículos de transporte de pescado, providos de meios de produção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e o respectivo alvará do setor de vigilância sanitária.
- III - Dispor, nos entrepostos de pescados, de câmara frigorífica para estocagem em temperatura de -15° C (menos quinze graus Celsius).
- IV - Dispor, quando for o caso, dependências apropriadas para industrialização.

Parágrafo único: As fábricas de conservas do pescado obedecerão, ainda, nos que lhe forem plicados, as exigências fixadas para o estacionamento de carnes e derivados.

Art. 40 - Tratando-se de estabelecimento de ovos e derivados, devem satisfazer ainda, o seguinte:

- I - dispor de sala ou área coberta para a triagem dos ovos;
- II - dispor de dependência de recebimento de ovos;
- III - dispor de dependência para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
- IV - dispor de dependência para classificação comercial;
- V - dispor de câmaras frigoríficas, quando o volume de produção exigir;
- VI - dispor de dependência para industrialização quando for o caso.

Art. 41 - As fábricas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 42 - Os estabelecimentos destinados ao mel e derivados devem:

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

Art. 43 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer as outras exigências que estejam previstas no Código de Edificações, Estadual e Municipal, o Plano Diretor do Município, bem como as previstas em legislações ordinárias da União, Estado e Município, desde que não colidam com as exigências de ordens sanitárias ou industrial previstas neste Decreto ou Atos Complementares, expedidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO - VI. **Dos Procedimentos Para o Abate.**

Art. 44 - Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária “ante” e “post-mortem” e abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3, de 17 de janeiro de 2000, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou outra que vier a substituir.

Art. 45 - Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria, sendo que o espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores e a esola só pode ser iniciada após término da operação de sangria.

Art. 46 - Em suínos, depilar e raspar, logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração e quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§ 1º - Os suínos poderão ser coureados em cama metálica, a uma distancia mínima de 50 cm (cinquenta centímetros) do piso, observados também os demais regramentos que esta prática exigir.

§ 2º - No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 47 - Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais pendurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 48 - Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 49 - Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente, sendo que o mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO - VII.
Inspeção Industrial e Sanitária
dos Produtos de Origem Animal.

Art. 50 - A inspeção “ante” e “post-mortem” obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

CAPÍTULO - VIII.
Da Inspeção "Ante-Mortem" e "Post-Mortem",
da Matança de Emergência.

Art. 51 - Com relação à inspeção "ante-mortem", cumprir no que couber o disposto nos artigos 105 a 111 do regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

Art. 52 - Nos estabelecimentos subordinados à Inspeção Federal é permitida a matança de bovídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.

Parágrafo Único: A matança de aves silvestres, consideradas “Caça” só pode ser feita quando elas procedem de criadouros.

Art. 53 - É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento da Inspeção Municipal.

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

§ 2º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de polícia sanitária animal, que cada caso exigir.

Art. 54 - Quando houver suspeita de carbúnculo hemático, além das medidas já estabelecidas, à Inspeção Municipal cabe proceder como se segue:

I - observar o lote por 48 (quarenta e oito) horas e se no fim desse período não ocorrerem novos casos, permitir o sacrifício de todo o lote, no final da matança;

II - determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiveram em qualquer momento esses animais, compreendendo a remoção, a queima de toda a palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em larga escala, de uma solução de soda a 5% (cinco por cento) ou de outro desinfetante especificamente aprovado pela inspeção municipal.

Art. 55 - 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 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. 56 - É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

Parágrafo único: O período de repouso pode ser reduzido, quando o tempo de viagem não for superior a 2 (duas) horas e os animais procedam de campos próximos, granjas ou propriedades ou municípios próximos, sendo que o repouso, em hipótese alguma, deve ser inferior a 6 (seis) horas.

Art. 57 - Apesar do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes são ainda examinados no dia do abate.

§ 1º - O exame de que trata este artigo será realizado pelo mesmo veterinário encarregado da inspeção final na sala de matança.

§ 2º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 58 - Nenhum animal, lote ou tropa pode ser abatido sem autorização da Inspeção Municipal.

Art. 59 - 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 da gravidez);
- II - animais caquéticos;
- III - animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extrauterina;
- IV - animais que padecem de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo.

Art. 60 - As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

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

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

Art. 61 - Animais com sintomas de paralisia “post-partum” e de “doença de transporte” são condenados.

Art. 62 - É proibida a matança em comum de animais que no ato da inspeção “ante-mortem”, sejam suspeitos das seguintes zoonoses:

- I - Artrite infecciosa;
- II - Babesioses;
- III - Bruceloses;
- IV - Carbúnculo hemático;
- V - Carbúnculo sintomático;
- VI - Coriza grangrenosa;
- VII - Encéfalo-mielites infecciosas;
- VIII - Enterites septicêmicas;
- IX - Febre aftosa;
- X - Grangrena gasosa;
- XI - Linfagite ulcerosa;
- XII - Metro-peritonite;
- XIII - Mormo;
- XIV - Paratuberculose;
- XV - Pasteureloses;
- XVI - Pneumo-enterite;
- XVII - Peripneumonia contagiosa;
- XVIII - Doença de Newcastle;
- XIX - Peste bovina;
- XX - Peste suína;
- XXI - Raiva e pseudo-raiva (doença de Aujeszky);
- XXII - Ruiva;
- XXIII - Tétano;
- XXIV - Tularemia;
- XXV - Tripanosomiasas;
- XXVI - Tuberculose.

§ 1º - Nos casos comprovados de peste bovina, peripneumonia contagiosa, carbúnculo hemático, grangrena gasosa, ruiva e mormo, os animais são imediatamente sacrificados na sala de necrópsia, os cadáveres devem ser incinerados ou transformados em aparelhagem apropriada aplicando-se as medidas de defesa sanitária animal em vigor, cabendo à Inspeção Municipal levar a ocorrência ao conhecimento da autoridade regional esclarecendo a procedência dos animais e a zona percorrida pelos mesmos de modo a serem prontamente tomadas medidas sanitárias aconselháveis.

§ 2º - No caso de qualquer outra doença contagiosa não prevista no presente artigo, o sacrifício é também feito em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnóstico.

Art. 63 - No caso das doenças referidas no artigo 62, os animais do respectivo lote ou tropa devem ficar em observação por prazo variável, a juízo da Inspeção Municipal, tendo-se em vista a doença e seu período normal de incubação.

Art. 64 - São condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentem edema extenso e generalizado.

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

§ 2º - Bovinos nas condições do § 1º deste artigo podem ser separados para tratamento.

Art. 65 - É proibida a matança de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Art. 66 - Quando o exame “ante-mortem” constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este Regulamento permitam o aproveitamento total do animal, é ele abatido na sala ou em separado em demais lotes.

Art. 67 - Quando o exame “ante-mortem” constatar casos isolados de doenças contagiosas, que por este Regulamento permitam o aproveitamento condicional do animal, é ele abatido no fim da matança.

Art. 68 - São condenados os bovinos, ovinos e caprinos que no exame “ante-mortem” revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5° C (quarenta e meio graus centígrados) e os suínos com temperatura igual ou superior a 41° C (quarenta e um graus centígrados), bem como as aves com temperatura igual ou superior a 43° C (quarenta e três graus centígrados).

Parágrafo único: São condenados os animais em hipotermia e hipertemia.

Art. 69 - A existência de animais mortos ou caídos em vagões, currais ou em qualquer dependência da fábrica, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção Municipal, para providenciar a necrópsia ou sacrifício, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.

Parágrafo único: As necrópsias são realizadas em local apropriado, previsto neste Regulamento.

Art. 70 - Quando a Inspeção Municipal autorizar o transporte de animais mortos ou moribundos para a sala de necropsia, deve usar veículo especial, apropriado, impermeável, que permita desinfecção logo após sua utilização.

§ 1º - Havendo suspeitas de doença infectocontagiosa, é feito o tamponamento das aberturas naturais antes do transporte de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

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

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

Art. 71 - A Inspeção Municipal levará ao conhecimento superior, o resultado de necrópsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas, remetendo material para controle de diagnóstico aos órgãos oficiais competentes.

Art. 72 - O lote ou tropa, no qual se verifique qualquer caso de morte natural, só será abatido depois do resultado da necrópsia.

Art. 73 - A direção do estabelecimento é obrigada a fornecer diariamente à Inspeção Municipal, dados referentes aos animais entrados, detalhando a procedência, espécie, número, meios de condução utilizados e hora de chegada, devendo utilizar para tal fim, impresso designado “mapa do movimento de animais”, onde constará também o estoque existente nos currais, campos de repouso e outros locais.

Da Matança de Emergência.

Art. 74 - Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

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

Art. 75 - 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. 76 - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 77 - 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.

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

Art. 78 - 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 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 da parede abdominal e o 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.

Da Matança Normal.

Art. 79 - Só é permitido o sacrifício de animais de açougue por métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º - Os métodos empregados para cada espécie de animal de açougue deverão ser aprovados pelo órgão oficial competente, cujas especificações e procedimentos serão disciplinados em regulamento técnico.

Art. 80 - A sangria deve ser completa e de preferência 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. 81 - As aves podem ser depenadas por qualquer dos seguintes processos:

- I - a seco;
- II - após escaldagem na água, em temperatura entre 82º e 90º C (oitenta e dois e noventa graus centígrados), pelo tempo necessário;
- III - após escaldagem na água, em temperatura entre 53 e 55º C (cinquenta e três e cinquenta e cinco graus centígrados), pelo tempo necessário, seguida ou não de imersão das aves em substâncias adesivas, tais como cera, parafina, betume ou misturas prontas, destinadas a essa finalidade.

Parágrafo único: Qualquer outro processo depende de autorização da Inspeção Municipal.

Art. 82 - É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro.

Art. 83 - A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionário 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".

Art. 84 - A cabeça, antes de destacada do corpo, deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.

Art. 85 - Antes de atingir a sala de matança os animais devem passar por um pedilúvio e por um tanque da lavagem, provido de chuveiros superiores e laterais.

Inspeção "Post-Mortem".
Generalidades-Bovídeos.

Art. 86 - 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. 87 - A inspeção post-mortem de rotina deve obedecer à seguinte seriação:

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

II - exame da cabeça, músculos mastigadores, línguas, 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, intra-musculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 88 - Sempre que a Inspeção Municipal julgar conveniente as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas.

Art. 89 - Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retromamários, os ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapulares e os pré-peitorais.

§ 1º - Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos pré-escapulares e pré-crurais constitui a norma geral, praticando incisões sempre que necessário, para esclarecimento da anormalidade percebida na palpação.

§ 2º - Nas aves, cujo sistema linfático apresenta formações ganglionares (palmípedes em geral) estas, devem ser examinadas.

Art. 90 - Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

Art. 91 - Toda carcaça, partes de carcaça e respectivos órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Municipal.

§ 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.

Art. 92 - As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 93 - Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame da Inspeção Municipal.

Art. 94 - Depois de aberta a carcação ao meio, serão examinados o externo, costelas, vértebras e medula espinhal.

Art. 95 – Os couros de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenham tido contato com eles, serão desinfetados por processos previamente aprovados pela Inspeção Municipal.

Art. 96 - Abscessos e lesões supuradas: Carcaças, partes de carcaça ou órgãos atingidos de abscesso ou de lesões supuradas, 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 carcaça que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;

III - abscessos ou lesões supuradas localizados podem ser removidos, condenados apenas os órgãos e partes atingidos;

IV - serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais, tais como, emagrecimento, anemia e icterícia, decorrentes de processo purulento.

Art. 97 - 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, sendo que nesse 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 actinobacilose 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. 98 - Adenite: As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.

Art. 99 - 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. 100 - Animais novos: Serão condenados animais novos nos seguintes casos:

I - quando a carne tem aparência aquosa, flácida, dilacerando-se facilmente, podendo ser perfurada sem dificuldade;

II - quando a carne se apresenta vermelho-acinzentada;

III - quando o desenvolvimento muscular, considerado em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentam ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas;

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

Art. 101 - Bronco pneumoniaverminótica, enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações: Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (bronco-pneumoniaverminótica), bem como os que apresentem enfisema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 102 - 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. 103 - Carbúnculo sitomático, anaplasmoses, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizootico, piroplasmoses, pioemia, septicemia e vacina: São condenadas as carcaças e órgãos de animais atacados dessas doenças.

Art. 104 - 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 § 1º deste artigo, o material contaminado pode ser destinado à esterilização pelo calor, a juízo da inspeção Municipal, tendo-se em vista a limpeza praticada.

Art. 105 - Carbúnculo hemático: Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pelos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático;

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

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

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

IV - recomenda-se para a desinfecção o emprego de uma solução a 5% (cinco por cento) de hidróxido de sódio, contendo no mínimo, 94% (noventa e quatro por cento) de sal, devendo a solução ser recente e empregada imediatamente, tão quente quanto possível, tomadas medidas de precaução, tendo em vista sua natureza extremamente cáustica; deve-se ainda fazer proteger os olhos e as mãos dos que se encarregarem dos trabalhos de desinfecção, sendo prudente ter pronta uma solução ácida fraca de ácido acético, por exemplo, para ser utilizada em caso de queimaduras pela solução desinfetante;

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

VI - a aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir, abundante lavagem com água corrente e largo emprego de vapor;

VII - o pessoal que manipulou material carbunculoso, depois de acurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio a 1:1.000 (um por mil), por contato no mínimo durante um minuto;

VIII - a Inspeção Municipal terá sempre sob sua guarda quantidade suficiente de hidróxido de sódio e de bicloreto de mercúrio;

IX - como medida final de precaução, todas as pessoas que tiveram contato com material infeccioso, serão mandadas ao serviço médico do estabelecimento ou ao serviço de Saúde Pública mais próxima;

X - todas as carcaças ou partes de carcaça, inclusive couros, cascos, chifres, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infecciosos, devem ser condenados;

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

Art. 106 - Carnes cansadas (febre de fadiga): Em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total.

Art. 107 - Carnes caquéticas: São condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 108 - Carnes magras: Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia).

Art. 109 - Carnes hidroêmicas: São condenadas as carcaças de animais que apresentam infiltração edematosa dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 110 - 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 áreas muito limitadas.

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

Art. 111 - Carnes repugnantes: São assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementícias, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 112 - 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. 113 - Carnes responsáveis por toxi-infecções: Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxi-infecção alimentar, devem ser condenadas, consideram-se como tais as que procederem 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 pioemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;
- IV - metrite ou mamite aguda difusa;
- V - poliartrite;
- VI - flebite umbelical;
- VII - pericardite traumática ou purulenta;
- 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 do couro.

Art. 114 - 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 infectocontagiosas.

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

Art. 115 - Cisticercose (*Cysticercus bovis*): Serão condenadas as carcaças com infestação intensa pelo "*Cysticercus bovis*" ou quando a carne é aquosa ou descorada.

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

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

I - cabeça: observam-se e incisam-se os masséteres e pterigóideos 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 já foram encontrados cistos nos músculos da cabeça;

III - Coração: examina-se a superfície externa do órgão e faz-se uma incisão longitudinal, da base à ponta, através da parede do ventrículo esquerdo e do septo inter-ventricular, examinando-se as superfícies de corte, bem como as superfícies mais internas dos ventrículos e a seguir praticam-se largas incisões em toda a musculatura do órgão, tão numerosas quanto possível, desde que já tenha sido verificada a presença do “Cysticercus ovis”, na cabeça ou na língua;

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

Art. 116 - Contusão: Os animais que apresentem contusão generalizada devem ser condenados.

Art. 117 - Cisticercose (*C.tenuicollis*), estrogilose, teníase e ascaridíose: Estas parasitoses, bem como outras não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não sejam secundadas por alterações da carne e apenas os órgãos e partes afetadas devem ser condenados.

Art. 118 - Distomatose: As carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

Parágrafo único: Os fígados infestados com dístoma são sempre condenados.

Art. 119 - 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 outra lesão de equinococose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional, a juízo da Inspeção Federal e após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 120 - 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. 121 - Gestação adiantada, parto recente e fetos: As carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente devem ser destinadas à esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

Parágrafo Único: Os fetos serão condenados.

Art. 122 - Glândulas mamárias: As glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

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

§ 2º - O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão e 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. 123 - Glossites: Condenam-se todas as línguas portadoras de glossites.

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

§ 2º - É proibido o enlatamento dessas línguas, mesmo quando apresentem lesões cicatrizadas.

Art. 124 - 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. 125 - 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 não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

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

§ 2º - Quando, no caso do § 1º deste artigo, as carcaças conservem sua coloração depois resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo 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. 126 - 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. 127 - Lesões do coração: devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

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

Art. 128 - Lesões renais: (nefrites, nefroses, pielonefrites ou outras) A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infectocontagiosas.

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

Art. 129 - Miiases: 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. 130 - Órgãos de coloração anormal ou outras afecções: Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os hemorrágicos.

Art. 131 - Pâncreas com Eurytremacoelomaticum: São condenados os pâncreas infestados pelo Eurytremacoelomaticum.

Art. 132 - Rins císticos: Devem ser condenados os rins císticos.

Art. 133 - 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 de remoção e condenação das partes afetadas.

Art. 134 - Telangiectasia maculosa do fígado (angiomatose): Nos casos desta afecção obedecem-se às 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. 135 - Tuberculose: A condenação total deve ser feita nas seguintes casos:

- I - quando no exame “ante-mortem” o animal estava 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 ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas;
- V - quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;
- VI - quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, considerando-se o processo nestas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- VII - quando existir tuberculose generalizada.

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

Art. 136 - Tumores malignos: São condenadas as carcaças, partes de carcaça ou órgão que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

Parágrafo único: Quando o tumor maligno 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. 137 - Uronefrose: Condenam-se os rins com uronefrose.

Suínos.

Art. 138 - Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos cabíveis, estabelecidos nas Generalidades Bovídeos.

Art. 139 - Afecções da pele: Os suínos atingidos de urticária, “Demodexfolliculorum”, eritema e esclerodermia, podem ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.

Art. 140 - Cisticercose: é permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestação intensa por “Cysticercus Cellulosae” para o fabrico de banha, rejeitando-se as demais partes do animal.

Art. 141 - Enfisema cutâneo: Deve ser condenada a carcaça sempre que o enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

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

Art. 142 - Estefanurose: As lesões de gordura perirrenal, provocadas pelo “Stephanurus dentatus”, implicam na eliminação das partes alteradas,

devendo-se, entretanto, todas as vezes que é possível, conservar os rins aderentes à carcaça.

Art. 143 - Hipotricose cística: A verificação de numerosas vesículas na pele, implica na remoção e condenação da mesma.

Art. 144 - Icterícia: Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem coloração amarelo-intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 145 - Peste suína: São condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

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

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

§ 3º - Quando as lesões são de modo geral discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e gânglios linfáticos, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas, sendo que no estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.

Art. 146 - Porcos asfixiados ou escaldados vivos: Todos os porcos que morrerem asfixiados seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem são condenados.

Art. 147 - Sarcosporidiose: É condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcárea.

Art. 148 - Triquinose: A inspeção fará retirar fragmentos dos músculos pilar do diaphragma, base da língua e laríngeos, para pesquisa microscópica da “Trichinelaspirallis”.

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

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

Art. 149 - Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem é discreta e possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitadas para consumo.

Art. 150 - Lesões como congestão, infartos, degenerescência gordurosa, angiectasia e outras, quando não ligadas a processo patológico geral, só determinam rejeição de órgão, quando não possam ser retiradas as partes lesadas.

Art. 151 - É permitido o aproveitamento para fabrico de banha, a juízo da Inspeção Municipal, além das carcaças infestadas por “Cysticercuscellulosae” também das que apresentem tuberculose localizada, abscessos e lesões interessando

porções musculares que possam ser isoladas, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 152 - A Inspeção Municipal deve examinar cuidadosamente as válvulas cardíacas e intestinos (delgado e grosso) com o objetivo de pesquisar lesões imputáveis à ruiva.

Ovinos e Caprinos.

Art. 153 - Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se também os dispositivos cabíveis estabelecidos nas seções anteriores.

Art. 154 - Brucelose: Não tendo sido constatada no país a brucelose em caprinos, a Inspeção Municipal procederá como se segue:

- I - condenação das carcaças que mostrem lesões imputáveis à brucelose;
- II - coleta de material para diagnóstico e sua remessa à Seção de Tecnologia;
- III - coleta, na medida do possível, de sangue nos vasos internos, para imediata prova de aglutinação (aglutinação rápida) no laboratório mais próximo;
- IV - imediata interdição do lote outras verificações;
- V - aplicação de medidas de polícia sanitária animal cabíveis.

Art. 155 - Cenurose: São condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

Art. 156 - Cysticercose: Devem ser condenadas as carcaças com infestação intensa pelo "Cysticercus ovis".

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

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

Art. 157 - Icterícia: Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarelo-intensa ou amarelo-esverdeada.

Art. 158 - Linfadenite caseosa: Nos casos de linfadenite caseosa obedece-se ao seguinte critério:

- I - condenam-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas de qualquer região;
- II - são condenadas também 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 remoção e condenação das partes atingidas;
- IV - podem igualmente ser aproveitadas para consumo carcaças de animais gordos, revelando lesões pronunciadas das vísceras, desde que só existem

lesões discretas noutras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas, confinadas aos gânglios, associadas a lesões discretas de outra localização;

V - carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de outras partes, como também as que mostram lesões pronunciadas dos gânglios, ao lado de outras lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas;

VI - carcaças de animais gordos, com lesões pronunciadas das vísceras e dos gânglios, são também esterilizadas pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 159 - Sarcosporidiose: Observa-se o mesmo critério adotado para os suínos.

Aves e Pequenos Animais.

Art. 160 - É permitido o preparo de aves com as respectivas vísceras, desde que o estabelecimento esteja convenientemente aparelhado para tanto, a juízo da Inspeção Municipal.

Parágrafo único: Neste caso, as aves devem ser purgadas na véspera do abate.

Art. 161 - Todas as aves que no exame “ante ou post-mortem” apresentem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, difteria, cólera, varíola, tifo aviária, diarreia branca, paratifo, leucoses, peste, septicemia em geral, psitacose e infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenadas.

Art. 162 - As enfermidades tais como coccidiose, entero-hepatite, espiroquetose, corisa infectuosa, epiteloma contagioso, neurolinfomatose, laringotraqueíte, aspergilose, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.

Art. 163 - As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 164 - Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem às causas a que estejam ligados o processo de desnutrição.

Art. 165 - Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.

Art. 166 - A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto no caso de angioma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.

Art. 167 - As lesões traumáticas quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.

Art. 168 - Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal, revelando crepitação gasosa à palpitação ou modificações de coloração da musculatura.

Art. 169 - Quando as aves forem submetidas à ação do frio industrial, a Inspeção Municipal controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras, a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.

Art. 170 - Fica a critério da Inspeção Municipal resolver sobre os casos não previstos para a inspeção “pos-mortem”, levando-os sempre ao conhecimento da autoridade superior.

Disposições Diversas.

Art. 171 - Nos casos de aproveitamento condicional, a que se refere este Regulamento, os produtos deverão ser submetidos, a critério da Inspeção Municipal, a uma das seguintes operações de beneficiamento:

- I - esterilização ou fusão pelo calor;
- II - tratamento pelo frio;
- III - salgamento;
- IV - rebeneficiamento.

Art. 172 - Todas as carnes, inclusive as de ave, bem como órgãos e vísceras, antes de serem recolhidos às câmaras frias onde já se encontrem outras matérias-primas armazenadas, devem permanecer por espaço de tempo suficiente na antecâmara.

Art. 173 - A Inspeção Municipal exigirá que as carcaças ou partes de carcaças sejam penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e as paredes.

Parágrafo único: A carne estivada deve ser depositada sobre estrados gradeados, proibindo-se depositá-la diretamente sobre o piso.

Art. 174 - É proibido recolher novamente às câmaras produtos de origem animal que delas tenham sido retirados e que passem algum tempo, em temperatura ambiente, Inspeção Municipal.

Art. 175 - As dependências onde as matérias-primas são manipuladas por qualquer forma devem estar providas de recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a ter contato com o piso, material esse que será condenado e destinado ao preparo de subprodutos não comestíveis.

Art. 176 - A Inspeção Municipal deve providenciar, sempre que necessário, a desinfecção de salas e equipamentos bem como determinar os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos de doenças infecciosas transmissíveis ao homem.

Pescado.

Art. 177 - A denominação genérica “Pescado” compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Parágrafo único: As normas previstas neste Regulamento serão extensivas às algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

Art. 178 - O pescado em natureza pode ser:

- I - fresco;
- II - resfriado;
- III - congelado.

§ 1º - Entende-se por “fresco” o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação a não ser a ação do gelo.

§ 2º - Entende-se por “resfriado” o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5 a -2º C (menos meio grau centígrado a menos dois graus centígrados).

§ 3º - Entende-se por “congelado” o pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a -25º C (menos vinte e cinco graus centígrados).

Art. 179 - Depois de submetido a congelação o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15º C (menos quinze graus centígrados).

Parágrafo único: O pescado uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

Art. 180 - A juízo do SIM, poderá ser tornada obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Art. 181 - O pescado fresco próprio para consumo deverá apresentar as seguintes características organoléticas:

- I - superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- II - olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- III - guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;
- IV - ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- V - escamas brilhantes, bem aderentes a pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- VI - carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- VII - vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- VIII - ânus fechado;
- IX - cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.

Art. 182 - As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

- I - reação negativa de gás sulfídrico e de indol;

II - PH da carne externa inferior a 6,8 (seis vírgula oito décimos) e da interna, inferior a 6,5 (seis vírgula cinco décimos) nos peixes;

III - bases voláteis totais inferiores a 0,030 g (trinta centigramas) de nitrogênio (processo de difusão) por 100 g (cem gramas) de carne;

IV - bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 g (quatro miligramas) por cento de nitrogênio em 100 g (cem gramas) de carne.

Art. 183 - O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 184 - Considera-se impróprio para o consumo o pescado:

I - de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;

II - que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;

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

IV - que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;

V - tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo S.I.M.;

VI - proveniente de águas contaminadas ou poluídas;

VII - procedente de pesca realizada em desacordo com a legislação vigente ou recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

VIII - em mau estado de conservação;

IX - quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco.

Parágrafo único: O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subprodutos não comestíveis.

Derivados do Pescado.

Art. 185 - Entende-se por derivados do pescado os produtos e subprodutos comestíveis ou não, com ele elaborados no todo ou em parte.

Art. 186 - O pescado recebido nos estabelecimentos industriais só poderá ser utilizado na elaboração de produtos comestíveis depois de submetidos à inspeção sanitária

§ 1º - Será também examinada ao entrar no estabelecimento qualquer matéria-prima a ser utilizada na elaboração de produtos de pescado.

§ 2º - A inspeção verificará ainda o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de pescado, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias.

Art. 187 - Os produtos de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, classificam-se em:

I - produtos em conserva, e

II - produtos curados.

Parágrafo único: É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva ou curados destinados à alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

Art. 188 - Pescado em conserva é o produto elaborado com pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste Regulamento, os seguintes:

- I - ao natural;
- II - em azeite ou em óleo comestíveis;
- III - em escabeche;
- IV - em vinho branco;
- V - em molho.

§ 1º - Entende-se por “pescado ao natural” o produto que tenha por líquido de cobertura uma salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas.

§ 2º - Entende-se por “pescado em azeite ou em óleos comestíveis” o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva ou um óleo comestível, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

I - O azeite ou óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes, deve ser puro e apresentar no máximo 2% (dois por cento) de acidez em ácido oleico.

II - É tolerado, a juízo do SIM, o emprego de uma mistura ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão “em óleo ou óleos comestíveis”, conforme o caso.

III - A designação “em azeite” fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva.

Art. 189 - Entende-se por “pescado em escabeche” o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 190 - Entende-se por “pescado em vinho branco” o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinho branco, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 191 - Entende-se por “pescado ao molho” o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso.

Parágrafo único: Na composição dos diferentes molhos o ingrediente principal que os caracteriza deverá participar no mínimo na proporção de 30% (trinta por cento).

Art. 192 - Entende-se por “pasta de pescado” o produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas é reduzido à massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

§ 1º - Permite-se adicionar farináceos a essas conservas até 10% (dez por cento) e cloreto de sódio até 18% (dezoito por cento).

§ 2º - Permitem-se quantidades maiores que as fixadas no § 1º deste artigo, mediante autorização prévia do SIM e expressa declaração no rótulo.

Art. 193 - Entende-se por “caldo de pescado” o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado.

§ 1º - O caldo de pescado adicionado de vegetais ou de massas será designado “sopa de pescado”.

§ 2º - O caldo de pescado adicionado de gelatina comestível será designado “geleia de pescado”.

§ 3º - O caldo de pescado concentrado até consistência pastosa será designado “extrato de pescado”.

Art. 194 - É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescado, desde que registradas no SIM.

Art. 195 - A juízo do SIM, poderá ser permitido o uso de recipientes de vidro ou de outro material no envase das conservas de pescado, desde que apresentem condições para esterilização.

Art. 196 - As conservas de pescado, submetidas à esterilização só serão liberadas para o consumo, depois de observação no mínimo por 10 (dez) dias em estufa a 37°C (trinta e sete graus centígrados), em condições que venham a ser determinadas em instruções especiais.

Art. 197 - As conservas de pescado são consideradas fraudadas:

- I - quando forem elaboradas com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
- II - quando contenham substâncias estranhas à sua composição;
- III - quando apresentem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste Regulamento.

Art. 198 - “Pescado curado” é o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo, além de outros, os seguintes tipos principais:

- I - pescado salgado;
- II - pescado prensado;
- III - pescado defumado;
- IV - pescado dessecado.

Parágrafo único: A juízo do SIM, poderá ser permitido o acondicionamento desses produtos em recipientes herméticos, adicionados ou não de um meio aquoso ou gorduroso, dispensando-se a esterilização.

Art. 199 - Entende-se por “pescado salgado” o produto obtido pelo tratamento do pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

§ 1º - A juízo do S.I.M. poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

§ 2º - O pescado salgado quando envasado em salmoura será designado “pescado em salmoura”.

Art. 200 - Entende-se por “pescado prensado” o produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal (cloreto de sódio).

§ 1º - O prazo mínimo de cura do pescado é fixado em três semanas.

§ 2º - Além das propriedades organoléticas próprias, o pescado prensado não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade e 8% (oito por cento) de gordura.

§ 3º - Caso ultrapasse os limites fixados no § 2º deste artigo, o produto será defumado ou dessecado.

Art. 201 - Entende-se por “pescado defumado” o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido previamente à cura pelo sal (cloreto de sódio).

§ 1º - Permite-se a defumação a quente ou a frio.

§ 2º - A defumação deve ser feita em estufas apropriadas à finalidade e realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 202 - Entende-se por “pescado dessecado” o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro, compreendendo os seguintes tipos:

- I - pescado salgado-seco;
- II - pescado seco;
- III - pescado desidratado.

Parágrafo único: Quando o teor de umidade do pescado dessecado exceder a 35% (trinta e cinco por cento) deverá o produto ser defumado.

Art. 203 - Entende-se por “pescado salgado-seco” o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro tratado previamente pelo sal (cloreto de sódio).

Parágrafo único: O pescado salgado-seco não deve conter mais de 35% (trinta e cinco por cento) de umidade, nem mais de 25% (vinte e cinco por cento) de resíduo mineral fixo total.

Art. 204 - Entende-se por “pescado seco” o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro.

Parágrafo único: O pescado seco não deve conter mais de 12% (doze por cento) de umidade e 5,5% (cinco e meio por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 205 - Entende-se por “pescado desidratado” o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro.

Parágrafo único: O pescado desidratado não deve conter mais de 5% (cinco por cento) de umidade e 3% (três por cento) de resíduo mineral fixo.

Art. 206 - O pescado curado deve ser considerado alterado:

- I - quando apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais;
- II - quando amolecido, úmido e pegajoso;
- III - quando apresentar áreas de coloração anormais;
- IV - quando apresentar lavras ou parasitas;
- V - por alterações outras, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 207 - Entende-se por embutido de pescado todo o produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial.

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

Conservas.

Art. 208 - É proibido o emprego de substâncias que possam diminuir o valor nutritivo das conservas, a ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Parágrafo único: É proibido o emprego de antissépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste Regulamento ou que venham a ser aprovados pelo SIM.

Art. 209 - Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio (salitre) e nitrito de potássio.

Parágrafo único: Tolera-se nos produtos prontos a presença de nitritos e nitratos de acordo com o que esta prevista na Portaria nº 1.004/98, de 11 de dezembro de 1998 da ANVISA.

Art. 210 - É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.

Art. 211 - Entende-se por “condimento” substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

Parágrafo único: São condimentos que podem ser utilizados:

- I - aipo (*Celerigraveolens* e *Apiumgraveolens*);
- II - alho (*Alliumsativum*);
- III - aneto (*Anethumgraveolens*);
- IV - aniz (*Pimpinela anizum*);

- V - baunilha (*Vanillaplanifolia* Andrews);
 VI - canela (*Cinamonumceylanicum* Breyre);
 VII - cardomomo (*Elleteriacardamonum*);
 VIII - cebola (*Allium cepa*);
 IX - cravo (*Caryophyllusaromaticus* L.);
 X - cominho (*Cuminumcyminum*, L.);
 XI - coentro (*Coriandrum* sativum, L.);
 XII - gengibre (*Zinziberofficinalis* Roscoe);
 XIII - louro (*Laurusnoblis* L.);
 XIV - macis (o envoltório da noz moscada);
 XV - maiorana (*Majoranahortensis*);
 XVI - mangerona (*Origanummajorana*, L.);
 XVII - menta (*Menta viridis*, *Menta rotundifolia* e *Menta piperita*);
 XVIII - mostarda (*Brassivanigra*, Koen, *Brassiva junca*, Hooker e *Sinapis alba*, L.);
 XIX - noz moscada (*Myristicafragrans* Mant);
 XX - pimentas:
 a) - preta (*Piper nigrum*, L.)
 b) - branca, é o mesmo fruto, porém descorticado).
 c) - vermelha ou p. de Caiena (*Capsicumbaccatum*, L.)
 d) - malagueta (*Capsicumpendulum*, Velloso).
 XXI - pimenta (*Pimenta officinalis* Lindl.)
 a) – sinon, allspice, pimenta de Jamaica, pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies.
 XXII - pimentão (*Paprika*) - (*Capsicumannuum*, L.);
 XXIII - salva (*Salvia*) - (*Salviaofficinalis*, L.);
 XXIV - tomilho (*Thymesvulgaris*, L);

Art. 212 - Entende-se por “corante” as substâncias que deem um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas, ao mesmo tempo em que se prestem à uniformidade de sua coloração.

Parágrafo único: São corantes permitidos os de origem vegetal, como a açafrão (*Crocussativus* L.), a curcuma (*Curcuma longa* L. e *Curcumatinctoria*), a cenoura (*Daucuscarota* L.), o urucum (*Bixaorelana*).

Art. 213 - O emprego de corantes e condimentos não especificados neste Regulamento depende de prévia autorização da SIM bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos e corantes.

Art. 214 - Nos estabelecimentos sob SIM, é proibida a entrada de produtos de origem animal que não tenham sido registrados no SIM ou em Serviços de inspeção reconhecidos como equivalentes.

Art. 215 - É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados, pelo SIM e mediante declaração nos rótulos.

Art. 216 - O emprego dos nitratos e nitritos, de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais, que, no produto pronto para consumo, o teor em nitrito não ultrapasse cento e cinquenta partes por milhão.

Art. 217 - O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.

Art. 218 - Não é permitido o emprego de salmouras, turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único: Permite-se, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo do SIM.

Art. 219 - No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, é permitido à adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com a finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

§ 1º - No caso de embutidos cozidos (salsichas tipo Viena, Francfort e outras) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% (dez por cento).

§ 2º - No caso de embutidos cozidos e enlatados (salsichas tipo Viena, Francfort e outras) não se levará em conta a percentagem de água ou gelo adicionados, devendo, no entanto, o produto final, antes do enlatamento, se enquadrar na relação água-proteína prevista neste artigo.

§ 3º - O cálculo será feito sobre o produto pronto pela relação três e meio de água para um de proteína (fator 6,25).

§ 4º - Só é permitido o emprego de gelo quando produzido com água potável.

Art. 220 - Entende-se por “presunto”, seguido das especificações que couberem, exclusivamente o produto obtido com o pernil dos suínos.

§ 1º - Nenhum produto, elaborado com matéria-prima de suínos que não o pernil, pode ser designado presunto.

§ 2º - Os presuntos podem ser designados como cru, defumado, tipo Westfalia, tipo Bayone ou outros, enlatado, com osso ou sem osso ou de qualquer forma que caracterize sua peculiaridade.

Art. 221 - Entende-se por “paleta”, seguido das especificações que couberem, o produto obtido com o membro dianteiro dos suínos.

Art. 222 - A designação “apresentado” só pode ser dada a produtos elaborados com recortes ou paleta de suínos, transformados em massa, condimentados, enlatados ou não e esterilizados, tolerando-se a adição de fosfato dissódico, hexametáfosfato de sódio, pirofosfato ácido de sódio às salmouras de cura destinadas a presuntos e paletas, no preparo de produto enlatados apresentados de massa triturada, desde que de tal uso não resulta em mais de 0,5 (meio por cento) de fosfato adicionado ao produto final.

Art. 223 - Entende-se por “embutido” todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis, curado ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

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

Art. 224 - As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

Art. 225 - Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar melhor liga à massa.

Parágrafo único: As salsichas só poderão conter amido ou fécula na proporção máxima de 2% (dois por cento).

Art. 226 - Segundo o tipo do embutido e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 227 - Entende-se por “morcela” o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Art. 228 - O SIM só permitirá o preparo de embutidos de sangue, quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Parágrafo único: É proibido desfibrinar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.

Art. 229 - Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

Art. 230 - Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.

Art. 231 - Os embutidos são considerados fraudados:

I - quando forem empregadas carnes e matérias-primas de qualidade ou em proporção diferentes das constantes da formulação aprovada;

II - quando forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste Regulamento;

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

IV - quando forem adicionados tecidos inferiores; ou

V - quando não estiverem de acordo com as fórmulas registradas e aprovadas.

Art. 232 - Devem ser considerados alterados e impróprios para consumo:

- I - quando a superfície é úmida, pegajosa, exsudando líquido;
- II - quando da apalpação se verifiquem partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
- III - quando há indícios de fermentação pútrida;
- IV - quando a massa apresenta manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade;
- V - quando a gordura está rançosa;
- VI - quando o envoltório está perfurado por parasitos que atingiram também a massa;
- VII - nos casos de odor e sabor estranhos, anormais;
- VIII - quando se constatem germes patogênicos;
- IX - quando manipulados em más condições de higiene.

Art. 233 - Entendem-se por “salgados” produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Art. 234 - Entendem-se por “defumados” os produtos que após o processo de cura são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§ 1º - Permite-se a defumação a quente ou a frio.

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

Art. 235 - Entende-se por “bacon” e por “barriga defumada” o corte da parte torácico-abdominal do porco, que vai do externo ao púbis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

Parágrafo único: O “bacon” e a “barriga defumada” podem ser preparados em fatias, acondicionados em embalagem aprovada.

Art. 236 - Entende-se por “língua defumada” a língua de bovino curada, cozida ou não e defumada.

Art. 237 - Entende-se por “lombo”, seguido de designação da técnica de preparo (salgado, curado, defumado) o produto obtido com o corte da região lombar dos suínos.

Art. 238 - Cortes de variadas regiões, salgados, curados ou defumados são considerados especialidades industriais.

Parágrafo único: Nesses casos o SIM exige perfeita identificação da região adotada, para efeito de designação do produto.

Art. 239 - Os órgãos comestíveis conservados pela salga, serão genericamente designados “miúdos salgados”, seguindo-se a denominação da espécie animal de procedência.

Art. 240 - Entendem-se por “dessecados” produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis, curados ou não e submetidos à desidratação mais ou menos profunda.

Art. 241 - Entende-se por “charque”, sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

§ 1º - Quando a carne empregada não for de bovino, depois da designação “charque” deve-se esclarecer a espécie de procedência.

§ 2º - Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pelo SIM, que se destinem a evitar alterações de origem microbiana, segundo técnica e proporções indicadas.

Art. 242 - O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Parágrafo único: O charque deve ser considerado alterado:

- I - quando tem odor e sabor desagradáveis, anormais;
- II - quando a gordura está rançosa;
- III - quando amolecido, úmido e pegajoso;
- IV - quando com áreas de coloração anormal;
- V - quando é “seboso”;

- VI - quando apresenta larvas ou parasitos;
- VII - por alterações outras, a juízo do SIM.

Art. 243 - Permitem-se nomes de fantasia nas conservas de carne, desde que se trate de produto com fórmula registrada.

Parágrafo único: Dos derivados de produtos cárneos não constantes desta norma deveram atender os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade Para Cada Produto, normas oficiais estaduais ou federais, se houver e quando não houver RTIQ para produtos, ficará a juízo do SIM a aprovação e aceitação do produto desde que atenda os princípios de BPF’S e normas complementares de inspeção de Produtos de Origem Animal.

Das Condições de Funcionamento dos Estabelecimentos.

Art. 244 - Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Art. 245 - Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º - Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§ 2º - Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 246 - Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 247 - Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde.

Art. 248 - A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 249 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos, protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e deverão ser guardados em local próprio.

Art. 250 - Exigir do pessoal que manipula produtos condenados, e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados, exigindo-se também, nestes casos, uniformes diferenciados.

Art. 251 - É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Art. 252 - Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 253 - Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 254 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios.

Art. 255 - Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os

usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais, para tal utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

Art. 256 - Os matadouros e indústrias controlados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Art. 257 - Far-se-á todas as vezes que o SIM. julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 258 - Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 259 - Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 260 - Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 261 - Exigir aos operários atestado médico renovado anualmente, devendo a inspeção de saúde ser exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessária, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do estabelecimento de produtos de origem animal.

Parágrafo único: Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública.

Art. 262 - A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

Art. 263 - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 264 - É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do SIM.

**Dos Derivados Comestíveis de Origem
Animal, da Rotulagem e da Carimbagem.**

Art. 265 - As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de Roca Sales deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual ou municipal devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

§ 1º - Tratando-se de carnes in-natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

§ 2º - A matéria-prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente climatizado adequado, de maneira a permitir que a sala mantenha-se entre 14°C e 16°C durante os trabalhos, devendo ser estimado a movimentação dos funcionários e as épocas mais quentes, sendo que o tempo máximo de exposição da carne a esta temperatura é de 2 (duas) horas.

Art. 266 - Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM, bem como a análise das mesmas serão feitas conforme legislação vigente.

§ 1º - A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento de formulário de registro de rótulos de produtos de origem animal, incluindo memorial descritivo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal de acordo com Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para cada produto, se houver e ainda será exigido ficha técnica de insumos e ou aditivos utilizados.

§ 2º - Fica estabelecido o formato de “dia-mês-ano” (dd-mm-aaaa) para fins de impressão da validade do produto, podendo, o SIM, solicitar estudo da vida de prateleira em laboratórios credenciados pelo MAPA e CISPOA, caso haja incoerência nas informações definidas pela empresa em relação ao assunto.

Art. 267 - Serão exigidas análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas no momento de registro de novos produtos, devendo compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I - Análise físico-química;

II - Análise microbiológica:

a) Salmonellas;

b) Coliformes fecais;

c) Staphylococcus aureus;

d) Listeria, no caso de leite e derivados.

e) Clostridium sp.(para produtos cozidos)

§ 1º - A periodicidade das análises de produtos será aleatória, sendo analisado um produto por vez, caso haja somente um produzido no estabelecimento, sendo que quando for mais de um será enviado ao laboratório tantos quantos forem produzidos para a análise ocorrer em todos.

§ 2º - As análises serão semestrais para microbiologia e semestralmente para físico-química, ficando o estabelecimento responsável pelos custos do laboratório credenciado e entrega do laudo final no SIM, a fim de se manter registros completos sobre as amostras analisadas, sendo que o cronograma de coleta

elaborado pelo SIM poderá ser alterado em caso de suspeita de alteração ou contaminação.

§ 3º - Em caso de violação dos parâmetros legais de qualidade de água ou produtos, proceder-se-á a sequência de sanções descritas no artigo 332, iniciando-se com advertência por escrito.

§ 4º - No caso de 3 (três) resultados insatisfatórios será suspensa as atividades de trabalho do estabelecimento e a empresa somente será autorizada a voltar a produzir após apresentar 3 (três) resultados satisfatórios.

§ 5º - Consideram-se como padrões legais aqueles estabelecimentos previstos em normas oficiais de segurança alimentar.

§ 6º - As análises físico-químicas de produtos seguem um padrão conforme a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA que Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

Art. 268 - Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pela Instrução Normativa nº 22, de novembro de 2005 do MAPA e Resoluções RDC nº 359 e 360 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

Art. 269 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único: Em relação a Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia, deverão ser observadas as regulamentações do Ministério da Agricultura e do Ministério da Saúde.

Art. 270 - Qualquer produto derivado de carnes ou de leite deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Parágrafo único: Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do SIM, através de todos os trâmites listados anteriormente para registro de produtos novos.

Art. 271 - As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

§ 1º - Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra, "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento e a palavra SIM a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 272 - Os modelos dos carimbos serão oportunamente definidos pelo SIM.

Queijos.

Art. 273 - Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

§ 1º - Entende-se por queijo fresco o que está pronto para o consumo logo após sua fabricação.

§ 2º - Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§ 3º - A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea.

§ 4º - Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

Art. 274 - Entende-se por Queijo Danbo o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 275 - Entende-se por Queijo Pategrás Sandwich o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 276 - Entende-se por Queijo Tandil o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 277 - Entende-se por Queijo Tybo o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias específicas.

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

Art. 278 - O queijo tipo “Roquefort” é obtido de leite cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 03 (três) meses e deve apresentar:

- I - formato cilíndrico, faces planas e bordos retos, formando ângulos vivos;
- II - peso entre 2 e 2,200 kg (dois e dois quilos e duzentos gramas);
- III - crosta fina, úmida, pegajosa, de cor amarelada;
- IV - consistência mole, esfarelante, com untura manteigosa;
- V - texturas fechada ou com poucos e pequenos buracos mecânicos;
- VI - cor branco-creme apresentando as formações características verdes azuladas, bem distribuídas, devidas ao *Penicillium roqueforti*;
- VII - odor e sabor próprios, sendo o sabor salgado e picante.

Parágrafo único: Este queijo deve ser exposto à venda convenientemente envolvido em papel metálico.

Art. 279 - O queijo tipo “Gorgonzola” é de fabricação idêntica a do tipo “Roquefort”, diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

Art. 280 - O queijo tipo “Limburgo” é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, não prensado e devidamente maturado e deve apresentar:

- I - formato paralelepípedo;
- II - peso entre 250 e 300 g (duzentas e cinquenta a trezentas gramas);
- III - crosta fina, lisa, amarelo-parda, úmida, pegajosa;
- IV - consistência pastosa, tendente a mole e de untura manteigosa;
- V - textura fechada ou com poucos buracos mecânicos;
- VI - cor branco-creme, podendo apresentar leve tonalidade rósea;
- VII - odor e sabor próprios, gosto salgado, tendente ao picante e odor amoniacal.

Parágrafo único: Este queijo deve ser exposto à venda envolvido em papel metálico ou parafinado.

Art. 281 - “Ricota fresca” é o produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, tratado convenientemente e tendo o máximo de 03 (três) dias de fabricação e deve apresentar:

- I - formato cilíndrico;
- II - peso entre 0,300kg a 1,000 kg (trezentas gramas a um quilograma);
- III - crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;
- IV - consistência mole, não pastosa e friável;
- V - textura fechada ou com alguns buracos mecânicos;
- VI - cor branca ou branco-creme;
- VII - odor e sabor próprios.

Art. 282 - Entende-se por Queijo Processado o produto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma

ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea.

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

Art. 283 - Entende-se por Requeijão o produto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionado de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butteroil, sendo que o produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias.

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

Art. 284 - Entende-se por Massa para elaborar Queijo Mussarela o produto intermediário de uso industrial exclusivo, destinado à elaboração de Queijo Mussarela, que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementadas ou não por ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 285 - O queijo Minas (padrão) é o produto obtido de leite integral ou padronizado, pasteurizado, de massa crua, prensado mecanicamente e devidamente maturado durante 20 (vinte) dias e deve apresentar:

- I - formato: cilíndrico, de faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo;
- II - peso de 01 kg a 1,200 kg (um quilograma a um quilo e duzentos gramas);
- III - crosta fina amarelada, preferentemente revestida de parafina;
- IV - consistência semidura, tendente a macio, de untura manteigosa;
- V - textura com buracos mecânicos e em cabeça de alfinete, pouco numerosos;
- VI - cor branco-creme, homogênea;
- VII - odor e sabor próprios, ácidos agradáveis e não picantes.

Art. 286 - Entende-se por Queijo Prato o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 287 - Queijo tipo “batavo” é o produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e matinado no mínimo por 20 (vinte) dias e deve apresentar:

- I - formato cilíndrico baixo ou em paralelepípedo, de faces planas, bordos retos e ângulos arredondados;
- II - peso de 01 (um) a 3 (três) quilogramas;
- III - crosta lisa, fina, de cor amarelada, parafinada;
- IV - consistência compacta, semidura, de untura manteigosa, mais duro que o Prato;
- V - textura de olhos irregulares, pequenos, mecânicos, pouco numerosos;
- VI - coloração de massa amarelada (mais do que a do Prato);
- VII - odor e sabor próprios, fortes, tendentes a picante.

Art. 288 - O tipo “Gouda” é semelhante ao Prato padrão, apresentando textura mais firme e paladar mais picante.

Art. 289 - O queijo tipo “Edam” ou pasteurizado, de massa semicozida, “Reino” é o produto obtido de leite prensado e devidamente maturada por 02 (dois) meses no mínimo e deve apresentar:

- I - formato esférico;
- II - peso de 1.800 (um quilo e oitocentos gramas) a 2.200 (dois quilos e duzentos gramas);
- III - crosta lisa, fina, colorida de vermelho ou róseo, preferentemente revestida de parafina;
- IV - consistência de massa semidura, pouco elástica, de untura tendente a seca;
- V - textura aberta, com poucos olhos arredondados, de contorno nítido, de fundo brilhante e aproximadamente com 03 mm (três milímetros) de diâmetro;
- VI - cor amarelo-palha ou amarelada, homogênea, podendo ter tonalidade rósea;
- VII - odor e sabor próprios e picantes, suaves, sendo este último tendente ao adocicado.

Art. 290 - O queijo tipo “Gruyère”, é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 04 (quatro) meses e deve apresentar:

- I - formato cilíndrico, de faces planas e bordos ligeiramente convexos, formando ângulo vivo;
- II - peso de 20 kg (vinte quilos) a 45 kg (quarenta e cinco quilos);
- III - crosta firme, grossa, lisa, de cor amarelo-parda;
- IV - consistência de massa semidura elástica, de untura semimanteigosa;
- V - textura aberta, apresentando olhadura característica, com olhos ovalares, de 05 a 10 mm (cinco a dez milímetros) de diâmetro, regularmente distribuídos;
- VI - cor amarelo-clara, homogênea e translúcida;
- VII - odor e sabor próprios, agradáveis, sendo o último adocicado ou tendente ao picante suave.

Art. 291 - O queijo tipo “Emental” é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 04 (quatro) meses e deve apresentar as características do “Gruyère”, com as seguintes particularidades:

- I - formato de dimensões maiores;
- II - peso entre 60 e 120 kg (sessenta e cento e vinte quilogramas);
- III - textura olhadura bem formada, com olhos de 10 mm a 25 mm (dez a vinte e cinco milímetros) de diâmetro.

Art. 292 - O queijo tipo “Estepe” é o produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado, pelo espaço de 02 a 03 (dois a três) meses e deve apresentar:

- I - formato retangular, com ângulos vivos;
- II - peso de 5,500 a 6,500 kg (cinco mil e quinhentas a seis mil e quinhentas gramas);
- III - crosta grossa, bem formada, lisa, amarelada, preferentemente revestida de parafina;
- IV - consistência, textura, cor e odor semelhantes aos do queijo Prato, com sabor mais pronunciado.

Art. 293 - Entende-se por Queijo Mussarela o queijo obtido pela filagem da massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas) complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 294 - O queijo tipo “Provolone Fresco” é o produto de massa filada, obtido de leite cru ou pasteurizado, não prensado, dado ao consumo até 20 (vinte) dias de fabricação e deve apresentar:

- I - formato variável, tendente ao esférico;
- II - peso de 500 g a 2 kg (quinhentas gramas a dois quilogramas);
- III - crosta, consistência, textura, cor, odor e sabor idênticos aos do tipo “Mussarela”.

Parágrafo único: Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada “Butirro”.

Art. 295 - Queijo tipo “Siciliano” é o produto de massa filada, enformada e prensada, obtido de leite cru ou pasteurizado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias e deve apresentar:

- I - formato paralelepípedo, de tamanhos pequeno e grande;
- II - peso de 1.800 g a 02 kg (de mil e oitocentas gramas a dois quilogramas) no tamanho pequeno e de 3.800 g a 4.000 g (três mil e oitocentas a quatro mil gramas) no tamanho grande;
- III - crosta grossa, lisa, de cor amarelada, preferentemente revestida de parafina;
- IV - consistência de massa semidura, elástica e untura semimanteigosa;
- V - textura fechada ou com poucos olhos redondos, semelhantes aos do Prato;
- VI - cor branco-creme ou amarelo-palha, homogênea;
- VII - odor e sabor próprios, picantes.

Art. 296 - O queijo tipo “Fontina” é o produto de massa filada, enformado e prensado, obtido de leite cru ou pasteurizado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias e deve apresentar:

- I - formato cilíndrico, de tamanhos pequeno e grande;
- II - peso de 900 g a 01 kg (novecentos gramas a um quilograma) no tamanho menor e de 04 kg a 05 kg (quatro a cinco quilogramas) do tamanho maior;
- III - crosta, consistência, textura, cor, sabor e odor idênticos aos do tipo “Siciliano”.

Art. 297 - Entende-se por Queijo Parmesão, Queijo Parmesano, Queijo Reggiano, Queijo Reggianito e Queijo Sbrinz os queijos maturados que se obtêm por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 298 - Queijo tipo “Cheddar” é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semicozida, prensada e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 03 (três) meses e deve apresentar:

- I - formato cilíndrico, bordos retos e faces planas, formando ângulo vivo;
- II - peso de 07 a 08 kg (sete a oito quilogramas);
- III - crosta fina, firme, meio rugosa, de cor amarelo-parda, untada de óleo vegetal, preferentemente revestida de parafina;
- IV - consistência dura, meio friável, de untura seca;
- V - textura fechada ou com olhos mecânicos, pouco numerosos;
- VI - cor amarelo-palha, homogênea, translúcida;
- VII - odor e sabor próprios, suaves, sendo o sabor tendente a picante adocicado.

Art. 299 - Queijo tipo “Provolone curado” é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, enformado ou não, não prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 02 (dois) meses e deve apresentar:

- I - formato tendente ao esférico ou oval;
- II - peso de 01 a 08 kg (um a oito quilogramas);
- III - crosta firme, lisa resistente, destacável, cor amarelo-parda, preferentemente revestida de parafina;
- IV - consistência dura, não elástica, quebradiça, untura semiseca;
- V - textura fechada ou apresentando poucos olhos em formato de cabeça de alfinete;
- VI - cor branco-creme, homogênea;
- VII - odor e sabor próprios, fortes e picantes.

Art. 300 - O queijo tipo “Caccio-cavallo” é o produto idêntico ao tipo Provolone, com formato ovalar ou cilíndrico alongado.

Art. 301 - Entende-se por Queijo Tilsit o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

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

Art. 302 - “Ricota defumada” é o produto obtido de albumina do soro de queijo, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, defumado durante 10 a 15 (dez a quinze) dias e deve apresentar:

- I - formato cilíndrico;
- II - peso de 300 g a 01 kg (trezentas gramas a um quilograma);
- III - crosta rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;
- IV - consistência dura;
- V - textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;
- VI - cor creme-parda, homogênea;
- VII - odor e sabor próprios, meio picantes.

Art. 303 - Outros tipos de queijo podem ser fabricados, com aprovação prévia dos respectivos padrões pelo SIM.

Art. 304 - Entende-se por Queijo Ralado ou Queijos Ralados, segundo corresponda, o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa e/ou média umidade apto para o consumo humano.

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

CAPÍTULO - IX.

Inspeção De Leite E Seus Derivados.

Art. 305 - A inspeção de leite e seus derivados abrange:

I - o estado sanitário do rebanho, o local da ordenha, o ordenhador, o material empregado, o acondicionamento, a conservação e o transporte do leite;

II - as matérias-primas e seu beneficiamento até a expedição, nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais.

Parágrafo único: Nos casos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais o leite será obrigatoriamente analisado:

I - na recepção, para verificar se há anormalidade e proceder a seleção que couber;

II - no conjunto, antes das operações de beneficiamento, para verificação dos caracteres organolépticos, realização das provas de lacto-filtração, densidade, teor de gordura, acidez, exames bacteriológico e outros que se fizerem necessários;

III - durante as diferentes fases do beneficiamento para verificação das operações de filtração, padronização e pasteurização;

IV - após o beneficiamento total ou parcial, para verificação da eficiência das operações;

V - depois do acondicionamento, para verificar observância aos padrões dos tipos a que pertencerem, se engarrafado ou acondicionado em carros-tanque.

Art. 306 - A inspeção de leite nas granjas abrange, além das condições higiênicas locais, estado sanitário dos animais, higiene e esterilização do vasilhame, exame do leite produzido, realizando entre outras, as seguintes provas:

- I - Lacto-filtração;
- II - Caracteres organolépticos;
- III - Densidade a mais 15º C (quinze graus centígrados) e temperatura do leite;
- IV - Verificação do teor gorduroso pelo método de Gerber;
- V - Prova de catalase e presença de pus ou de elementos figurados no exame do leite individual;
- VI - Acidez pelo acidímetroDornic e pelas provas de cocção, do álcool e do alizarol;
- VII - Extratos seco e desgordurado.

§ 1º - Nos postos de leite e derivados, serão feitos no mínimo o exame organoléptico e as provas de densidade, gordura e acidez.

§ 2º - Nas usinas de beneficiamento e nos entrepostos-usina, a Inspeção Municipal verificará:

- I - As condições higiênicas do estabelecimento;
- II - Controle de documentos de sanidade dos operários;
- III - A higiene e limpeza de todos os aparelhos, instalações e vasilhame;
- IV - O estado de conservação e funcionamento de todos os aparelhos;
- V - Os livros de registro e diagramas termo-registradores;
- VI - As condições do leite recebido, por procedência;
- VII - O produto final beneficiado.

Art. 307 - Para melhor elucidação da qualidade e sanidade do leite antes de sua aceitação pelas usinas de beneficiamento ou entrepostos, o exame de que trata o inciso VI, do § 2º, do artigo 306, constará, além de outras quando necessárias, das seguintes provas:

- I - Caracteres organolépticos;
- II - Lactofiltração;
- III - Densidade a 15ºC (quinze graus centígrados) e temperatura;
- IV - Acidez;
- V - Matéria gorda;
- VI - Extrato seco;
- VII - Prova de redutase;
- VIII - Peroxidase;
- IX - Fosfatase.

Parágrafo único: Quando o leite for considerado alterado, adulterado ou fraudado, o servidor responsável pela Inspeção Municipal fornecerá ao responsável o resultado do exame e respectivas conclusões, para conhecimento dos fornecedores.

Art. 308 - Nas fábricas de laticínios será integralmente obedecido o mesmo critério de inspeção adotado nas usinas de beneficiamento e entrepostos-usina, realizando-se para o creme, no mínimo os seguintes exames:

- I - Caracteres organolépticos;
- II - Acidez;
- II - Matéria gorda.

§ 1º - Nos exames de leite serão feitas ainda as seguintes provas:

- I - De redutase e lactofermentação, quando houver fabricação de queijos;
- II - De redutase, lactofermentação e bacteriológica, quando houver fabricação de leite condensado, em pó ou produtos dietéticos.

§ 2º - O exame dos queijos será feito também durante a cura, visando especialmente os caracteres organolépticos e o tipo fabricado.

§ 3º - O exame de manteiga será precedido de verificações sobre o leite e o creme, realizando-se para o produto final as seguintes provas mínimas:

- I - Caracteres organolépticos;
- II - Acidez;
- III - Umidade, sal e insolúveis;
- IV - Matéria gorda.

Art. 309 - O servidor do SIM realizará obrigatoriamente nos estabelecimentos sob sua inspeção os exames previstos nos artigos anteriores.

Art. 310 - Quando houver dúvida sobre as condições industriais e sanitárias de qualquer produto, ficará a partida sequestrada, sob a guarda e conservação do interessado, até esclarecimento final pelos exames tecnológicos, químicos e bacteriológicos que forem realizados.

Art. 311 - Os exames exigidos na inspeção do leite e seus derivados, consignados nos artigos anteriores devem ser realizados diariamente por funcionários das próprias empresas nos estabelecimentos sujeitos à inspeção periódica e constarão de registro auditáveis que serão exibidos ao funcionário responsável pela Inspeção Municipal.

CAPÍTULO - X.

Inspeção Industrial e Sanitária do Mel e Cera de Abelhas. **DO MEL.**

Art. 312 - Entende-se por Mel o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias e deixam maturar nos favos da colmeia.

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

Da Cera de Abelha.

Art. 313 - Entende-se por “cera de abelha” o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias.

Art. 314 - A cera de abelhas será classificada em:

I - cera bruta: quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelado até o pardo, untuosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o do mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel;

II - cera branca: quando tiver sido descolorida pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca ou creme, frágil, pouco untuosa e de odor pouco acentuado.

Art. 315 - A cera de abelha, seja qual for sua qualidade deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente, pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres físico-químicos:

I - peso específico de 0,963 a 0,966 (novecentos e sessenta e três milésimos a novecentos e sessenta e seis milésimos) a 15° C (quinze graus centígrados);

II - ponto de fusão de 62 a 63,5°C (sessenta e dois a sessenta e três e cinco décimos de graus centígrados);

III - índice de acidez de 18 a 21 (dezoito a vinte e um);

IV - índice de ésteres de 73 a 77 (setenta e três a setenta e sete);

V - índice de relação ésteres e acidez de 3,6 a 3,8 (três e seis décimos a três e oito décimos);

VI - índice de iodo de 08 a 11 (oito a onze).

Art. 316 - É considerada fraudada a cera na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

CAPÍTULO - XI.

Regulamenta as Boas Práticas de fabricação no âmbito do Município de Roca Sales e dá outras providências.

Art. 317 - O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento, fica responsável pela verificação da aplicação do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria do MAPA nº 368/97.

Parágrafo único: Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal do Município de Roca Sales, registrados no âmbito do SIM.

Art. 318 - O SIM disporá de Médicos Veterinários responsáveis pela auditoria de Boas Práticas de Fabricação, devidamente capacitados.

Art. 319 - Todos os estabelecimentos a que se refere o parágrafo único do artigo 317 deverão possuir implantadas as normas de Boas Práticas de Fabricação, salvo os casos especiais que apresentarem as devidas justificativas, e cujo pedido será analisado pelo SIM, que possa deferi-lo ou não.

Art. 320 - A verificação da implantação pelos estabelecimentos das BPF será feita mediante auditoria do SIM, em data a ser marcada.

Parágrafo único: Todas as informações consideradas relevantes à inspeção ou à auditoria deverão ser prontamente fornecidas pelo estabelecimento.

Art. 321 - A não implantação das BPF, salvo os casos especiais conforme previsto no artigo 320, impossibilitará o retorno às atividades em casos de suspensão ou interdição do estabelecimento, seja parcial ou total, incluindo o levantamento da suspensão referente à análise de água e de produto.

§ 1º - A reversão da situação de suspensão de atividades cujo fato gerador foi produto impróprio para o consumo somente poderá ocorrer após a solicitação do estabelecimento para auditoria das BPF em suas dependências e se esta resultar em parecer favorável.

§ 2º - A reversão da situação de suspensão de atividades ou interdição nas demais situações poderá ocorrer após entrega no SIM de manual auditável.

Art. 322 - Os estabelecimentos terão um prazo de 06 (seis) meses para Implantação das Boas Práticas de Fabricação descritas no Manual de Boas Práticas de Fabricação, sendo que os estabelecimentos que pretendem integrar o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal, e de Pequeno Porte (SUSAF-RS) deverão estar com as Boas Práticas de fabricação implantadas para integrarem este sistema de inspeção.

Art. 323 - A inspeção municipal considera como POP's obrigatórios no Manual de Boas Práticas de Fabricação:

- I - Manutenção das Instalações e Equipamentos;
- II - Água de abastecimento;
- III - Águas residuais;
- IV - Controle integrado de pragas;
- V - Limpeza e sanitização - PPHO;
- VI - Higiene, hábitos e saúde dos operários;
- VII - Procedimentos sanitários das operações - PSO;
- VIII - Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
- IX - Controle de temperaturas;
- X - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- XI - Testes microbiológicos e físico-químicos;
- XII - Abate humanitário;
- XIII - Treinamento de funcionários;
- XIV - Controle de fraudes.

Parágrafo único: O POP 14 será obrigatório para fábricas de laticínios, usinas de beneficiamento de leite, micro usinas de beneficiamento e

industrialização de leite, frigoríficos de aves, fábrica de conservas de pescado e entrepostos de pescado.

Art. 324 - Os estabelecimentos registrados nesta Divisão não poderão utilizar as análises oficiais como a única forma de controle de qualidade de seus produtos, para atendimento do POP 11 - Testes microbiológicos e físico-químicos.

CAPÍTULO - XII.

Normas Gerais Para Manipuladores, Matérias Primas, Maquinárias e Instalações, Para Todos os Tipos de Alimentos de Origem Animal.

Art. 325 - Manipuladores:

- I - Boa apresentação;
- II - Asseio corporal;
- III - Mãos limpas, unhas cortadas, sem esmalte;
- IV - Sem adornos nos dedos ou pulsos;
- V - Uniforme de trabalho completo;
- VI - Uniforme de tonalidade clara, em bom estado de conservação e limpo;
- VII - Carteira Sanitária;
- VIII - Lavagem cuidadosa das mãos antes de manejar alimentos;
- IX - Lavagem cuidadosa das mãos depois de usar sanitário;
- X - Não espirrar sobre os alimentos;
- XI - Não cuspem e não fumam;
- XII - Não manipulam dinheiro;
- XIII - Não executam durante o trabalho qualquer outro ato físico que possa contaminar os alimentos;
- XIV - Ausência de afecções cutâneas, feridas, supurações;
- XV - Ausência de sintomas de afecções respiratórias e tosse.

Art. 326 - Alimentos e Matérias-primas:

- I - Com características organolíticas normais;
- II - Proveniente de estabelecimentos autorizados;
- III - Com embalagens, rótulo e explicações regulamentadas no produto;
- IV - Com registro em órgãos oficiais;
- V - Proteção contra o pó, insetos e roedores;
- VI - Perecíveis mantidos à temperatura de congelados, resfriados ou temperatura ambiente, conforme produto;
- VII - Armazenamento de forma higiênica;
- VIII - Exposição de forma higiênica;
- IX - Conservação de forma higiênica;
- X - Operação manual mínima e higiênica;
- XI - Uso de utensílios limpos;
- XII - Uso de utensílios em bom estado de conservação;
- XIII - Com embalagens intactas, sem amassados, furos e ferrugem.

Art. 327 - Maquinários:

- I - Com modelo e número adequado ao ramo;

impermeáveis;

- II - Inoxidável;
- III - Superfície de contato com os alimentos lisas, laváveis e impermeáveis;
- IV - Limpas;
- V - Em bom estado de conservação e funcionamento;
- VI - Equipamentos com desenho que permita uma fácil limpeza;
- VII - Equipamentos com superfície de contato com os alimentos lisas, laváveis e impermeáveis;
- VIII - Equipamentos em bom estado de conservação e limpos;
- IX - Utensílios lisos e de materiais não contaminante;
- X - Utensílios de tamanho e forma que permita uma fácil limpeza;
- XI - Câmaras frigoríficas, etc, adequadas ao ramo, aos tipos de alimento, a capacidade de produção e expedição;
- XII - Câmaras frigoríficas, etc, com superfícies lisas, laváveis, impermeáveis e em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza;
- XIII - Instalações para limpeza dos equipamentos dotadas de água quente e fria, com detergentes, desinfetantes e material adequado para limpeza.

Art. 328 - Local:

- I - Ausência de focos de insalubridade;
- II - Ausência de objetos em desuso e de animais domésticos;
- III - Controle adequado de pragas;
- IV - Acesso direto e independente;
- V - Pisos de material liso, lavável, impermeável, de fácil limpeza, com ralos, em bom estado de conservação e limpos;
- VI - Paredes e revestimentos de tonalidade clara, lisos laváveis e limpos;
- VII - Forros lisos de tonalidade clara, em bom estado de conservação e limpos;
- VIII - Portas e janelas perfeitamente ajustadas em seus batentes;
- IX - Portas providas de molas para seu fechamento automático;
- X - Janelas com telas;
- XI - Portas e janelas em bom estado e limpas;
- XII - Iluminação que permite boa visualização, sem zonas de sombras ou contrastes excessivos e sem sujeiras;
- XIII - Controle adequado de ventilação das áreas de manipulação;
- XIV - Equipamentos de ventilação em bom estado de funcionamento;
- XV - Água de abastecimento em condições de consumo e uso nas indústrias, atendendo padrões oficiais;
- XVI - Caixa de água e encanamento satisfatório;
- XVII - Ausência de infiltrações;
- XVIII - Presença de fossa ou ligação com rede de esgotos.

Art. 329 - Acondicionamento do lixo:

- I - Em recipiente lavável com tampa;
- II - Recipiente de fácil transporte;
- III - Em local adequado;
- IV - Em números suficientes de acordo com a necessidade;
- V - Destino adequado.

CAPÍTULO - XIII.
Das Obrigações.

Art. 330 - Fica(m) o(s) proprietário(s) ou representante(s) legal(is) do(s) estabelecimento(s) 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;

III - Possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;

IV - Acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

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

VI - Submeter a reinspeção sanitária, sempre que necessária, qualquer matéria prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com inspeção sanitária estadual ou municipal.

Art. 331 - Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Técnica do SIM.

CAPÍTULO - XIV.
Das Infrações e Penalidades.

Art. 332 - As infrações à lei ou a este regulamento serão punidos administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

Art. 333 - Além das infrações já previstas, incluem-se como tais, atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Art. 334 - As penas administrativas a serem aplicadas poderão ser conforme o caso, de:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Apreensão e/ou condenação dos produtos;

IV - Suspensão da inspeção ou interdição permanente ou temporária do estabelecimento;

V - Cancelamento do registro.

§ 1º - As penas previstas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

§ 2º - São competentes para os atos de apreensão e/ou condenação de produtos, todos os funcionários da inspeção municipal sob o conhecimento da Secretaria da Agricultura e Desenvolvimento.

§ 3º - As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência do Executivo Municipal podendo ser repassada à coordenação do serviço de Inspeção Municipal se assim for julgado necessário.

§ 4º - O "**Auto de Infração**", documento gerador do processo punitivo, deverá detalhar a falta cometida, o dispositivo infringido, baseado no código sanitário do estado ou deste regulamento, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável e, ser encaminhada à coordenação do SIM para conhecimento e providências.

§ 5º - As penalidades enquadradas no § 3º deste artigo, terão prazo de 15 (quinze) dias para apresentar sua defesa junto ao SIM.

Art. 335 - As advertências serão aplicadas quando o infrator for primário e desde que não haja evidência de dolo ou má fé.

Art. 336 - As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração bem como, naqueles que haja manifesta ocorrência de dolo ou má fé.

Art. 337 - As multas serão qualificadas por salários mínimos.

Art. 338 - Aos infratores poderão ser aplicadas as multas nos seguintes casos:

I - de até 02 (dois) salários mínimos, quando:

- a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) não possuam instalações adequadas para a manutenção higiênica das diversas operações;
- c) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;
- d) não estejam realizando tratamento adequado das águas servidas;
- e) não estejam dando o destino adequado ao lixo proveniente do estabelecimento;
- f) estejam utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- g) permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro da dependência do estabelecimento;
- h) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
- i) não apresentem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
- j) não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitado;
- l) houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com o presente regulamento.

II - de 02 (dois) a 05 (cinco) salários mínimos, quando:

- a) não possuírem registro junto ao SIM e estejam realizando comércio dos produtos produzidos;
- b) estiverem sonegando, dificultando ou alterando as informações de abate;
- c) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras frias e outras dependências, conforme o caso;

- d) houver transporte de produtos e/ou matérias-primas e em condições de higiene e ou temperaturas inadequadas;
- e) do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no "**Auto de Infração**".

III - de 05 (cinco) a 10 (dez) salários mínimos, quando:

- a) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da inspeção;
- b) houver utilização de matéria(s)-prima(s) sem inspeção ou inadequada(s) para fabricação de produtos de origem animal;
- c) houver comercialização inter-municipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;
- d) houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por lei;

IV - de 10(dez) a 15 (quinze) salários mínimos, quando:

- a) houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;
- b) houver comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo.

V - de 15 (quinze) a 20 (vinte) salários mínimos, quando:

- a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matéria(s)-prima(s) de origem animal ou não;
- b) houver abate de animais sem a presença do Médico Veterinário responsável pela inspeção;
- c) houver transporte ou comercialização de carga(s) sem o carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- d) Ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- e) houver cessão de embalagens rotuladas à terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo único: A critério do SIM poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem da presente relação, mas que firam as disposições deste regulamento ou da legislação pertinente.

Art. 339 - O infrator, uma vez multado, terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao SIM o respectivo comprovante.

Parágrafo único: O prazo acima estipulado no "*caput*" deste artigo passa a contar à partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

Art. 340 - O não recolhimento da multa no prazo estipulado, implicará na cobrança executiva.

Art. 341 - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos neste regulamento, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal que:

- I - Se apresentarem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolíticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- III - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- IV - Estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;
- V - Estiverem sendo comercializados em caráter inter-municipal sem a prévia autorização do SIM.

§ 1º - Nos casos do presente artigo, independente das demais penalidades cabíveis, será adotado o seguinte critério:

- I - Nos casos de apreensão, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Municipal, desde que seja possível o rebeneficiamento do produto ou matéria-prima;
- II - Não havendo condições previstas no item anterior, o produto ou matéria-prima deverá ser condenado;
- III - Os produtos ou matérias-primas condenados ou apreendidos poderão ser encaminhados, a juízo da Inspeção Municipal, para estabelecimentos que possuam condições de rebeneficiá-los ou destruí-los.

§ 2º - São considerados adulterações, fraudes ou falsificações, além das condições já previstas neste regulamento, as seguintes:

I - Ocorrem adulterações quando:

- a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente.

II - Ocorre fraude quando:

- a) Houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo;
- b) As especificações, total ou parcial, não coincidam com o contido dentro da embalagem;
- c) For constatada intenção dolosa em similar ou mascarar a data de fabricação.

III - Ocorre falsificação quando:

- a) Os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 342 - A suspensão da inspeção, a interdição do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados quando a infração for provocada por manifesta negligência, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

I - Cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço à ação fiscalizatória;

II - Consista na adulteração ou falsificação do produto;

III - Seja acompanhado de desacato ou tentativa de suborno;

IV - Resulte comprovado, por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 343 - As penalidades a que se refere o presente regulamento serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tampouco de ação criminal.

Art. 344 - As penalidades referidas serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

Art. 345 - O descumprimento das responsabilidades dos servidores da Inspeção Municipal, será apurado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento, à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

Art. 346 - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogado o **Decreto nº 1543/03**, de 18 de março de 2003.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ROCA SALES
EM 14 DE JULHO DE 2017.

AMILTON FONTANA
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

GILMAR LUIZ FIN
Agente Administrativo

**Esta cópia não substitui
o Decreto Original.**