

DIÁRIO OFICIAL



Acesse o Diário:



Palácio dos Ferroviários • Pç. Gaioso Neves, 129 • Centro • Araguari, MG • CEP 38440-001 • Tel. (34) 3690-3000

Ano 14 Edição 1851 - Extra

Sexta-feira, 05 de Abril de 2024

www.araguari.mg.gov.br

LEIS E DECRETOS

DECRETO Nº 658, DE 4 DE ABRIL DE 2024.

Edita nova regulamentação para a Lei Complementar Municipal nº 072, de 28 de abril de 2011, que institui o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal no Município de Araguari e dá outras providências, revogando parcialmente o Decreto nº 166, de 27 de outubro de 2011 e suas alterações.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, no uso das suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO a necessidade de emitir nova regulamentação da Lei Complementar Municipal nº 072, de 28 de abril de 2011, que institui o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal no Município de Araguari e dá outras providências, em substituição ao Decreto nº 166, de 27 de outubro de 2011 e suas alterações, salvo quanto aos seus dispositivos que tratam da inspeção tecnológica higiênico-sanitária no abatedouro de aves de granja e caipira sapecado, que foram introduzidos pelo Decreto nº 2, de 12 de janeiro de 2012,

DECRETA:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO
ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal instituídos pela Lei Complementar Municipal nº 072, de 28 de abril de 2011.

§ 1º As atividades de que trata o caput deste artigo, de competência do Município de Araguari, serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, pertencente à Secretaria de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios de Araguari.

§ 2º As atividades de que trata o caput deste artigo, devem observar as competências e as normas prescritas

pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

§ 3º Este Decreto e as normas que o complementarem:

I - serão orientados:

a) entre outros, pelos princípios constitucionais:

1. da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte;

2. do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica;

b) pelos princípios contidos:

1. na Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

2. na Lei Federal nº 13.874, de 20 de setembro de 2019;

3. na Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006; e

II - terão por objetivo a racionalização e a simplificação de processos e procedimentos.

CAPÍTULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal de que trata este Decreto, que realizem o comércio municipal é de competência do Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios de Araguari.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual poderão ser executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, desde que haja reconhecimento da equivalência deste junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998.

Art. 3º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio no Município de Araguari serão regidas por Legislação Estadual ou Federal, quando não regulamentadas neste Decreto.

Art. 4º Apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob o SIF podem realizar comércio internacional.

Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização

previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 6º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

Art. 7º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou

 **DIÁRIO OFICIAL**

Órgão de Imprensa Oficial da Administração Pública Direta e Indireta, editado pela Secretaria Municipal de Gabinete e publicado de acordo com a Lei n.º 3.208, de 11 de junho de 1997.

Renato Carvalho Fernandes

Prefeito Municipal

Maria Cecília de Araujo

Vice Prefeita

Joaquim Fernandes Soares

Secretário Municipal de Gabinete

O conteúdo das publicações é de responsabilidade dos

órgãos da Administração Direta e Indireta emissores dos atos administrativos e encaminhados à Secretaria de Gabinete através do email: correiooficial@araguari.mg.gov.br

Fones: (34) 3690-3006 e 3690-3054

Tiragem: Eletrônica

Diagramação:

Diogo Machado Cunha e Sousa - Matrícula 227093 - Registro Profissional: 19228/MG

Responsável Técnico:

Diogo Machado Cunha e Sousa - Matrícula 227093 - Registro Profissional: 19228/MG

os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Art. 8º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 9º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I - análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III - análise fiscal - análise efetuada por laboratório contratado pelo Serviço de Inspeção Municipal credenciado pelo órgão de defesa sanitária estadual ou MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em amostras coletadas por servidores competentes do Serviço de Inspeção Municipal;

IV - análise pericial - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - animais exóticos - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI - animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII - espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

VIII - Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

IX - desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

X - equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei Federal nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

XI - espécies de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XII - higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XIII - limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XIV - sanitização - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XV - padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal

quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XVI - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XVII - programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF - Certificado de Boas Práticas de Fabricação, PPHO - Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional e APPCC - Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XVIII - qualidade - conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XIX - rastreabilidade - é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XX - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXI - inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XXII - aproveitamento condicional - destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

XXIII - auditoria - procedimento técnico-administrativo conduzido por Auditor Fiscal Federal Agropecuario ou Fiscal Agropecuario Estadual com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de:

a) apurar o desempenho do serviço de inspeção local junto aos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente; e

b) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;

XXIV - condenação - destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XXV - descaracterização - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XXVI - desnaturação - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XXVII - destinação industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em

desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

XXVIII - inutilização - destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XXIX - serviço de inspeção municipal - SIM - unidade técnico-administrativa da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

Art. 10. A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante morte e post morte, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, deste artigo, excetuado o abate.

Art. 11. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - inspeção ante morte e post morte das diferentes espécies animais;

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

XV - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da

indústria de produtos de origem animal.

Art. 12. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo Serviço de Inspeção Municipal, mediante a aplicação da análise de risco, com vistas à segurança alimentar.

Art. 13. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do médico veterinário, do agente encarregado de inspeção sanitária e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas conforme art. 4º da Lei Complementar Municipal nº 072/2011, respeitadas as devidas competências.

§ 1º Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 2º, deste Decreto.

§ 2º O servidor municipal poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal, são classificados em:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem.

CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico; e
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

Art. 16. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico de pescado;
- II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
- III - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à

rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

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

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 18. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I - granja avícola; e
- II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III - unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV - queijaria.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto

de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMazenagem

Art. 21. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em entreposto de produtos de origem animal.

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

§ 2º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 3º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

TÍTULO III DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO

Art. 22. Todo estabelecimento que realize o comércio municipal deve estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal, conforme disposto na Lei Complementar

Municipal nº 072, de 2011, e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

Art. 23. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei Municipal nº 6.635, de 27 de outubro de 2022, e em suas normas regulamentadoras.

Parágrafo único. As atividades de que trata o caput deste artigo poderão ser regidas por Legislação Estadual ou Federal, quando não regulamentadas em normas complementares.

Art. 24. Para obtenção do registro serão observadas as seguintes etapas:

- I - depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos constantes do Anexo I, deste Decreto;
- II - avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;
- III - vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por

Médico Veterinários do Serviço de Inspeção Municipal;

IV - concessão do registro do estabelecimento.

§ 1º As etapas previstas no caput deste artigo serão obrigatórias para os estabelecimentos classificados como:

- I - abatedouro frigorífico;
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;
- III - abatedouro frigorífico de pescado;
- IV - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- V - estação depuradora de moluscos bivalves;
- VI - unidade de beneficiamento de ovos e derivados;
- VII - granja leiteira; e
- VIII - unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 2º Para os demais estabelecimentos de que trata este Decreto, serão obrigatórias as etapas previstas nos incisos I e IV do caput deste artigo.

Art. 25. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, do Município de Araguari e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 26. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal emitirá o título de registro, no qual constará:

- I - o número do registro;
- II - o nome da razão social e fantasia;
- III - a classificação do estabelecimento; e
- IV - a localização do estabelecimento.

Parágrafo único. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no Município de Araguari.

Art. 27. O título de registro emitido pelo Diretor do Serviço de Inspeção Municipal é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

§ 1º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro de que trata o caput deste artigo, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe de servidores responsáveis pelas atividades de que trata o inciso I do caput do art. 11, deste Decreto pelo Diretor do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.

Art. 28. A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, poderão ser realizadas somente após:

- I - aprovação prévia do projeto, nos estabelecimentos de que trata o § 1º do art. 24, deste Decreto; e
- II - atualização da documentação depositada, nos estabelecimentos de que trata o § 2º do art. 24, deste Decreto.

Art. 29. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

§ 1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

Art. 30. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.

Art. 31. No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 32. O cancelamento de registro será oficialmente publicado no Diário Oficial Eletrônico do Município de Araguari.

CAPÍTULO II DA TRANSFERÊNCIA

Art. 33. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM, pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, deste artigo e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de (30) trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6º As exigências de que trata o § 5º deste artigo incluem aquelas:

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) planos de ação;
- b) intimações;
- c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e
- II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 34. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

TÍTULO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 35. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme:

I - o projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, para os estabelecimentos a que se refere o § 1º do art. 24 deste Decreto; ou

II - a documentação depositada, para os estabelecimentos a que se refere o § 2º do art. 24 deste Decreto.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput deste artigo compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 36. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
 II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
 III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
 IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
 V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
 VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
 VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
 VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
 IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
 X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
 XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
 XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
 XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;
 XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
 XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
 XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
 XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
 XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
 XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
 XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;
 XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
 XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;
 XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
 XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
 XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
 XXVI - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
 XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
 XXVIII - sala para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;
 XXIX - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
 XXX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;
 XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
 XXXII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;
 XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, caso necessário;
 XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;
 XXXV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva, caso necessário;
 XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor, caso necessário;
 XXXVII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto; e
 XXXVIII - o sistema de climatização dos estabelecimentos que transformam produtos de origem animal, refrigerados ou resfriados deverão dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura máxima de até 16°C (dezesseis graus Celsius), ressalvada a temperatura apropriada para o abate de cada gênero animal prevista em legislação própria.

Art. 37. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;
 II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;
 III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;
 IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e
 V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 38. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis,

também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos;
 II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;
 III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves.

Art. 39. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 40. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e
 II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será responsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 41. O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 43. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 44. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM.

Art. 45. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 46. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de

forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 47. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 48. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 49. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 50. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 51. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 52. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 53. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 54. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 55. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 56. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 57. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 58. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 59. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 60. O Serviço de Inspeção Municipal definirá o procedimento para garantir o cumprimento das disposições do § 1º do art. 59, deste Decreto pelos servidores que atuam na inspeção e fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 61. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 62. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 63. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 64. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 65. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 66. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO III DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 67. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

III - fornecer os dados de interesse do SIM;

IV - manter atualizados:

a) os dados cadastrais de interesse do SIM; e

b) o projeto aprovado, para os estabelecimentos de que trata o § 1º do art. 24, deste Decreto ou a documentação depositada, para os estabelecimentos a que se refere o § 2º do art. 24, do mesmo Decreto;

V - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;

VI - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

VII - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

VIII - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado;

IX - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

X - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XI - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XII - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde;

b) adulteração;

XIII - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;

XIV - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XV - disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;

XVI - comunicar ao SIM:

a) com antecedência de, no mínimo, 5 (cinco) dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate;

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais;

XVII - No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

Parágrafo único. Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIF local.

Art. 68. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, o BPF – Certificado de Boas Práticas de Fabricação, os PPHOs – Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional e a APPCC – Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º, deste artigo.

§ 3º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

§ 4º Os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos serão baseados nos critérios estabelecidos em normas complementares.

§ 5º Os procedimentos de verificação mencionados no § 4º deste artigo poderão ser readequados conforme critério estabelecido pelo SIM.

Art. 69. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 70. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 71. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput deste artigo.

Art. 72. Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento sob SIM, SIE ou SIF.

§ 1º Os estabelecimentos registrados no SIM com adesão ao SISBI – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, deverão adquirir somente matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob SIF ou registrados no SIM e SIE, desde que haja reconhecimento da equivalência destes 2 (dois) últimos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o estabelecimento conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal.

§ 2º É permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos procedentes de:

- I - estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção Federal, Estadual, Municipal e do Distrito Federal; e
- II - estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.

Art. 73. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

Art. 74. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública;
- II - não tenham sido adulterados;
- III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e
- IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 75. Os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e os programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos obedecerão aos critérios estabelecidos em normas complementares.

§ 1º Os procedimentos de inspeção e fiscalização mencionados no caput deste artigo poderão ser adequados conforme critério estabelecido pelo SIM.

§ 2º Os programas de que trata o caput deste artigo contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 76. O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto e no RTIQ – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO I DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 77. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º O abate de que trata o § 1º deste artigo pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 78. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Seção I Da Inspeção Ante Mortem

Art. 79. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.

Art. 80. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 81. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM.

Art. 82. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 83. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 84. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

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

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

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação, médico veterinário do SIM, que poderá compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas ações de saúde animal quando o caso exigir.

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

§ 5º O exame será repetido caso decorra período superior a 24 h (vinte e quatro) horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.

Art. 85. Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infecto contagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas neste Decreto ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 86. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

- I - notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;
- II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e
- III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 87. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 88. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infecto contagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo 10 (dez) dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 89. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

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

Art. 90. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

§ 2º A necropsia de aves será realizada pelo médico veterinário do serviço de inspeção municipal, na hipótese de suspeita clínica de enfermidades e sua realização será compulsória quando estabelecida em normas complementares.

Art. 91. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que

imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do médico veterinário do SIM.

Parágrafo único. As carcaças deverão ser condenadas caso a empresa não realize o tratamento disposto no caput deste artigo.

Art. 92. Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

- I - incinerados;
- II - autoclavados em equipamento próprio; ou
- III - submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.

§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 93. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares.

Art. 94. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II Do Abate dos Animais

Art. 95. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 96. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. Os parâmetros referentes ao descanso, jejum e dieta hídrica dos animais devem estar de acordo com o estabelecido em normas complementares.

Subseção I Do Abate de Emergência

Art. 97. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o caput deste artigo compreendem animais doentes, com sinais de doenças infecto contagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 98. O abate de emergência será realizado na presença do médico veterinário do SIM.

Parágrafo único. Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência por profissional de que trata o caput deste artigo, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por

método humanitário e o segregará para posterior realização da necropsia.

Art. 99. O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar ao laboratório credenciado para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 100. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 101. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 102. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrarem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 103. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Parágrafo único. As carcaças deverão ser condenadas caso a empresa não realize o tratamento disposto no caput deste artigo.

Subseção II Do Abate Normal

Art. 104. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único. Os métodos empregados para cada espécie animal devem estar de acordo com as normas complementares.

Art. 105. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 106. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou outro método aprovado em normas complementares.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 107. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua;

III - por outro processo autorizado em normas complementares.

Art. 108. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado em normas complementares.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada

manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos em normas complementares.

Art. 109. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 110. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo único. Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 111. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIM, observado o disposto em norma complementar.

§ 1º É vedada a realização de operações de toailete antes do término do exame post mortem.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 112. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate.

Parágrafo único. O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

Art. 113. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o caput previamente ao seu transporte.

Art. 114. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 115. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 116. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III

Dos Aspectos Gerais da Inspeção Post Mortem

Art. 117. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o médico veterinário do SIM poderá ser assistido por Agentes encarregados de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 118. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 119. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 120. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 121. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do médico veterinário da equipe do Serviço de Inspeção.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado será descaracterizado quando:

I - não for processado no dia do abate; ou

II - for transportado para transformação em outro estabelecimento.

§ 5º Na impossibilidade da descaracterização de que trata o § 4º, deste artigo o material condenado será desnaturado.

Art. 122. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

Art. 123. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIM.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial.

Art. 124. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 125. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 126. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

I - devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 127. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I - quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 128. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 129. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput, os casos de:

I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - metrite;

IV - poliartrite;

V - flebite umbilical;

VII - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VIII - rubefação difusa do couro.

Art. 130. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

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

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

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

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

Art. 131. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 132. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI - todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e

VII - a água do tanque de escaudagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 133. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 134. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º A critério do SIM, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 135. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser

condenados.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 136. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 137. Os fígados com cirrose atrofica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do caput deste artigo, desde que não estejam comprometidas.

Art. 138. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 139. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor ou condenadas.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

Art. 140. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2º Na impossibilidade da realização do tratamento mencionado no § 1º, deste artigo, as carcaças deverão ser condenadas.

§ 3º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 141. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 142. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum* sp (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 143. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 144. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola hepática* devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da

carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 145. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 146. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 147. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 148. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 149. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

§ 1º Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

§ 2º Na impossibilidade da realização do tratamento mencionado no § 1º, deste artigo, as carcaças e órgãos deverão ser condenados.

Art. 150. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM.

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.

Art. 151. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 152. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor. Na ausência deste tratamento deve-se realizar a condenação da carcaça.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 153. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.

Parágrafo único. Na impossibilidade da realização do tratamento condicional mencionado no caput deste artigo, as carcaças e órgãos deverão ser condenados.

Art. 154. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenados, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor e na ausência deste tratamento condicional, deverão ser condenadas.

§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 155. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 156. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

Art. 157. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 158. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 159. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais. Na ausência deste tratamento condicional, as carcaças deverão ser condenadas.

Art. 160. As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

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

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida. Na ausência deste tratamento condicional, as carcaças deverão ser condenadas.

Art. 161. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 162. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 163. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

- I - no exame ante mortem o animal esteja febril;
- II - sejam acompanhadas de caquexia;
- III - apresentem lesões tuberculosas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;
- IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;
- V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
- VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;
- VIII - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica; ou
- IX - na ausência do tratamento condicional de esterilização pelo calor.

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

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

- I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
- II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas;
- III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

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

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

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

Art. 164. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção ante mortem e post mortem, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

- I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;
- II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo 21 (vinte e um) dias; ou
- III - pelo calor, por meio de:
 - a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo 30 (trinta) minutos;
 - b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou
 - c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) minutos ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

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

§ 2º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção I

Da Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos

Art. 165. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 166. Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 87, deste Decreto cabe ao SIM interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 167. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite e síndrome ascítica devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput deste artigo a destinação será realizada a critério do SIM.

§ 2º O critério de destinação de que trata o § 1º deste artigo não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial e na ausência desta serão condenadas.

Art. 168. Nos casos de fraturas e contusões localizadas as partes atingidas deverão ser condenadas.

Parágrafo único. O disposto no caput deste artigo não se aplica às contusões extensas ou generalizadas, aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas e sinais de má sangria, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM nas linhas de inspeção.

Art. 169. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 170. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 171. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 172. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 173. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 174. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 175. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

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

Subseção II

Da Inspeção Post Mortem de Bovinos e Búfalos

Art. 176. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 177. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 178. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

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

I – 4 (quatro) ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e

II – 4 (quatro) ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

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

§ 5º Na ausência dos tratamentos condicionais mencionados no § 2º deste artigo a carcaça, suas partes e órgãos deverão ser condenados.

Subseção III

Da Inspeção Post Mortem de Equídeos

Art. 179. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), de que trata o art. 196, deste Decreto são aplicáveis aos equídeos.

Art. 180. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões

inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 181. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame post mortem.

Art. 182. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

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

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

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

Subseção IV

Da Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art. 183. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 184. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de 2 (dois) pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até 2 (dois) pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida e na ausência deste tratamento condicional, ser condenada.

§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.

Art. 185. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 186. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 5 (cinco) ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de 1 (um) cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas e na ausência deste tratamento serem condenadas.

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

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

Art. 187. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

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

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

Subseção V

Da Inspeção Post Mortem de Suídeos

Art. 188. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 189. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, samas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com samas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 190. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor e na ausência deste tratamento serem condenadas.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 191. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de 2 (dois) ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas e na ausência deste tratamento ser condenada.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida e na ausência deste tratamento ser condenada.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

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

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes e na ausência deste tratamento, os tecidos adiposos deverão ser condenados.

Art. 192. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial ou serem condenadas.

Art. 193. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

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

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

Art. 194. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas e na ausência deste tratamento serem condenadas.

Art. 195. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

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

§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos e na ausência deste tratamento ser condenada.

Art. 196. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

- I - por 30 (trinta) dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);
- II - por 20 (vinte) dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
- III - por 12 (doze) dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º Poderão ser autorizados outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

§ 3º Os procedimentos para detecção de *Trichinella spirallis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.

Art. 197. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caput deste artigo aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VI

Da Inspeção Post Portem de Pescado

Art. 198. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 199. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 200. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.

Art. 201. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

- I - congelamento;
- II - salga; ou
- III - tratamento pelo calor.

Parágrafo único. Na impossibilidade da realização de quaisquer tratamentos mencionados nos incisos I, II e III, deste artigo o pescado deverá ser condenado.

CAPÍTULO II DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 202. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

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

Art. 203. Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. Os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres deverão estar de acordo com normas previstas.

Art. 204. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 205. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

§ 2º O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.

Art. 206. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º O local intermediário de que trata o caput deste artigo deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 2º O estabelecimento deve assegurar:

- I - a rastreabilidade do pescado recebido; e
- II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o caput deste artigo:
 - a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e
 - b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.

Art. 207. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 208. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

- I - análises sensoriais;
- II - indicadores de frescor;
- III - controle de histamina, nas espécies formadoras;
- IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana;
- V - controle de parasitas.

Art. 209. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

- I - peixes:
 - a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
 - b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
 - c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
 - d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
 - e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
 - f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
 - g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
 - h) ânus fechado; e
 - i) odor próprio, característico da espécie;
- II - crustáceos:
 - a) aspecto geral brilhante, úmido;
 - b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
 - c) carapaça bem aderente ao corpo;
 - d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
 - e) olhos vivos, proeminentes;
 - f) odor próprio e suave; e
 - g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;
- III - moluscos:
 - a) bivalves:
 - 1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
 - 2. odor próprio e suave; e
 - 3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;
 - b) cefalópodes:
 - 1. pele lisa e úmida;
 - 2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
 - 3. carne firme e elástica;
 - 4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
 - 5. odor próprio;
 - c) gastrópodes:
 - 1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
 - 2. odor próprio e suave; e
 - 3. estarem vivos e vigorosos;
- IV - anfíbios:
 - a) carne de rã:
 - 1. odor suave e característico da espécie;
 - 2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
 - 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
 - 4. textura firme, elástica e tenra; e
- V - répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;
2. cor branca rosada;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;
2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e
3. textura firme, elástica e tenra.

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

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

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III do caput deste artigo devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

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

Art. 210. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

- I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
 - II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
 - III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos;
 - IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.
- § 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.
- § 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 211. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deste artigo deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 212. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

Parágrafo único. Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 7 (sete) dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

Art. 213. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO III DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 214. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 215. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 216. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 217. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 218. Para os fins do disposto no presente Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 219. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 220. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

- II - exame pela ovoscopia;
- III - classificação dos ovos; e
- IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 221. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

Art. 222. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 223. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

- I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;
- II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

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

Art. 224. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 225. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 226. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 227. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 228. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
- II - ovos de espécies diferentes.

Art. 229. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO IV DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 230. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

- I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
- III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 231. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 232. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

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

Art. 233. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 234. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias antes da parição prevista.

Art. 235. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 236. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido administrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 237. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

§ 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 238. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

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

Art. 239. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 240. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

- I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;
- II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrada;
- IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infecto contagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou
- VII - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 241. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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

Art. 242. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

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

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

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

§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 466, deste Decreto caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.

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

Art. 244. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de

responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I - contagem de células somáticas - CCS;
- II - contagem padrão em placas - CPP;
- III - composição centesimal;
- IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

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

Art. 245. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

- I - características físico-químicas:
 - a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
 - b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
 - c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
 - d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
 - e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;
 - h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
 - i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos);
 - j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, adotar outros padrões de leite.

Art. 246. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 247. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 249 deste Decreto pode ser beneficiado.

§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 248 deste Decreto e seja

proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, deste artigo o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 248. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 249. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 250. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 251. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 252. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 3º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 2º deste artigo deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 4º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

- I - refrigerado imediatamente após a pasteurização;
- II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível;
- III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§ 5º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).

§ 6º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 7º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 253. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de 2 (dois) a 4 (quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

Parágrafo único. É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 254. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110°C (cento e dez graus Celsius) e 130°C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de 20 (vinte) a 40 (quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Art. 255. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

- I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5°C (cinco graus Celsius);
- II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5°C (cinco graus Celsius);
- III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5°C (cinco graus Celsius);
- IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius); e
- V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e

derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 256. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

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

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

Art. 257. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 258. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

Art. 259. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

Art. 260. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

CAPÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 261. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 262. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

Art. 263. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 264. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluindo o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 265. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 266. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 267. Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 268. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

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

II - o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

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

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

Art. 269. O sal e seus substitutos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos

de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

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

Art. 270. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

Art. 271. Serão utilizadas as mesmas diretrizes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para análise prévia de registro dos produtos conforme RTIQ's - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, bem como regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

Parágrafo único. O SIM seguirá todos os critérios contemplados nos RTIQs - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade tais como, definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem, e outros julgados necessários.

Art. 272. Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

CAPÍTULO II DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS

Seção I

Das Matérias-Primas

Art. 273. Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 274. Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I - nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

VI - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas; e

VIII - nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 275. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais e tradicionais os pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 276. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado em normas complementares.

Art. 277. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput deste artigo a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 278. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 279. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II Dos Produtos Cárneos

Art. 280. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 281. Para os fins deste Decreto, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 282. Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 283. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 284. Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 285. Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 286. Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

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

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

Art. 287. Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 288. Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 289. Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) minutos ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*.

Art. 290. Para os fins deste Decreto, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

Art. 291. Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 292. Para os fins deste Decreto, Kafta é o produto cárneo obtido a partir de carne bovina moída, moldado na forma cilíndrica em espeto, com adição de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 293. Para os fins deste Decreto, Franqueijo é o produto cárneo obtido a partir de carne de frango moída, moldado na forma cilíndrica em espeto, com adição de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 294. Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

Art. 295. Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

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

Art. 296. Para os fins deste Decreto, linguça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 297. Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 298. Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes

e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 299. Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 300. Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

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

Art. 301. Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 302. Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 303. Para os fins deste Decreto, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 304. Para os fins deste Decreto, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 305. Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 306. Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 307. Para os fins deste Decreto, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado, cozido ou não.

Art. 308. Para os fins deste Decreto, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.

Art. 309. Para os fins deste Decreto, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.

Art. 310. Para os fins deste Decreto, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 311. Para os fins deste Decreto, caldo de carne

é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

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

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

Art. 312. Para os fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

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

Art. 313. Para os fins deste Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 314. Para os fins deste Decreto, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco.

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

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

§ 3º Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º deste artigo serão aceitos:

I - a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

II - a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.

Art. 315. Para os fins deste Decreto, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 316. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

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

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

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

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

V - outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 317. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, mediante aprovação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 318. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de

proteínas não cárneas aos produtos cárneos mediante normas complementares.

Art. 319. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas por normas complementares.

Art. 320. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

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

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

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

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

Art. 321. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o caput será realizado de acordo com o disposto a seguir:

I - amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por 10 (dez) dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35°C (trinta e cinco graus Celsius), tolerando-se variações de 2,8°C (dois vírgula oito graus Celsius) para cima ou para baixo;

II - caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus Celsius) ou exceda 38°C (trinta e oito graus Celsius), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus Celsius), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e

III - se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus Celsius) por mais de 2 (duas) horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 322. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

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

II - a presença de indícios de estufamento;

III - o exame das superfícies das embalagens;

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

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

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

VII - o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que

deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

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

Seção III Dos Produtos Não Comestíveis

Art. 323. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

I - oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

Parágrafo único. Não se incluem na definição do caput deste artigo os produtos de que trata o inciso II do caput, deste artigo, cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 324. Todos os produtos condenados devem ser segregados em caixas específicas identificadas para essa finalidade e serem descartados.

CAPÍTULO III DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

Seção I Dos Produtos e Derivados de Pescado

Art. 325. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de 50% (cinquenta por cento) de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 326. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 327. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares.

Art. 328. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

Parágrafo único. O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 329. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos em normas complementares.

Art. 330. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 331. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 332. Para os fins deste Decreto, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Art. 333. Para os fins deste Decreto, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 334. Para os fins deste Decreto, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 335. Para os fins deste Decreto, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 336. Para os fins deste Decreto, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 337. Para os fins deste Decreto, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.

Art. 338. Para os fins deste Decreto, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 339. Para os fins deste Decreto, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 340. Para os fins deste Decreto, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 341. Para os fins deste Decreto, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 342. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO IV DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 343. Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos em normas complementares.

Art. 344. O SIM obedecerá aos critérios e parâmetros estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para os ovos e derivados e para seus respectivos processos de fabricação.

CAPÍTULO V DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seção I

Do Leite

Art. 345. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;

III - leite pasteurizado;

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

V - leite esterilizado; e

VI - leite reconstituído.

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

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

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização de instância superior em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 346. Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 347. Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 348. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 349. Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 350. Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra alta temperatura conforme definido neste Decreto.

Art. 351. Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Art. 352. Para os fins deste Decreto, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.

Art. 353. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção II Da Classificação dos Derivados Lácteos

Art. 354. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

- I - produtos lácteos;
- II - produtos lácteos compostos; e
- III - misturas lácteas.

Art. 355. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 356. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 357. Para os fins deste Decreto, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)".

Art. 358. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I Do Creme de Leite

Art. 359. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 360. Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 1º Para os fins deste Decreto, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2º Para os fins deste Decreto, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 361. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas complementares, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção II Da Manteiga

Art. 362. Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 363. Para os fins deste Decreto, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção III Dos Queijos

Art. 364. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofre as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º, deste artigo, poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

Art. 365. Considera-se a data de fabricação dos

queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 366. Para os fins deste Decreto, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 367. Para os fins deste Decreto, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 368. Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 369. Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 370. Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 371. Para os fins deste Decreto, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 372. Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 373. Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

§ 2º O queijo de que trata o caput deste Decreto pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 3º O queijo de que trata o caput deste Decreto pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 374. Para os fins deste Decreto, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de

ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 375. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

Art. 376. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

Subseção IV Dos Leites Fermentados

Art. 377. Para os fins deste Decreto, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

Subseção V Dos Leites Concentrados e Desidratados

Art. 378. Para os fins deste Decreto, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 379. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 380. Para os fins deste Decreto, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 381. Para os fins deste Decreto, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 382. Para os fins deste Decreto, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção VI Dos Outros Derivados Lácteos

Art. 383. Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 384. Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 385. Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 386. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 387. Para os fins deste Decreto, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 388. Para os fins deste Decreto, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 389. Para os fins deste Decreto, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 390. Para os fins deste Decreto, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

Art. 391. Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único. O produto de que trata o caput pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 392. Para os fins deste Decreto, gordura anidra de leite ou butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 393. Para os fins deste Decreto, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 394. Para os fins deste Decreto, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 395. Para os fins deste Decreto, leitelho é o produto lácteo resultante da batidura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 396. Para os fins deste Decreto, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 397. Para os fins deste Decreto, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 398. Para os fins deste Decreto, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 399. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida.

Art. 400. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida.

Art. 401. Para os fins deste Decreto, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tomado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo 20% (vinte por cento) de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 402. Para os fins deste Decreto, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.

CAPÍTULO VI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE
DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS
Seção I
Dos Produtos de Abelhas

Art. 403. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero Apis, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 404. Para os fins deste Decreto, mel é 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 as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 405. Para os fins deste Decreto, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 406. Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 407. Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até 72 h (setenta e duas horas).

Art. 408. Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 409. Para os fins deste Decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 410. Para os fins deste Decreto, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 411. Para os fins deste Decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão 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, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 412. Para os fins deste Decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 413. Para os fins deste Decreto, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção II
Dos Derivados de Produtos de Abelhas

Art. 414. Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou

II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 415. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

Art. 416. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO VII
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM,
DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 417. Todo produto de origem animal comestível produzido no Município de Araguari deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal, órgão da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios.

§ 1º O registro de que trata o caput deste artigo abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º O registro será concedido mediante análise do Formulário de Registro de Rótulo e Produtos conforme modelo próprio do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 418. Os produtos definidos nos arts 308, 309, 323, 401, 406, 408, 410, 412 e 413, serão registrados mediante aprovação prévia pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 419. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de

armazenamento e de transporte do produto;

III - croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 420. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput deste artigo, além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 419, deste Decreto o requerente deve apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 421. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 422. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 423. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM

Art. 424. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 425. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III
DA ROTULAGEM
 Seção I
 Da Rotulagem em Geral

Art. 426. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 427. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo Serviço de Inspeção Municipal e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 428. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 429. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º Para os fins do § 2º, deste artigo, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

Art. 430. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - nome do produto;
- II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III - carimbo oficial do SIM;
- IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V - marca comercial do produto, quando houver;
- VI - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VII - lista de ingredientes e aditivos;
- VIII - indicação do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal;
- IX - instruções sobre a conservação do produto;
- X - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

XI - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º A data de produção, prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo ou caneta com tinta indelével atóxica, observadas as normas complementares.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deste artigo, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto.

§ 5º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto isento de Registro no Serviço de Inspeção Municipal", em substituição à informação de que trata o inciso VIII do caput deste artigo.

Art. 431. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 432. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 433. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 434. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária.

§ 1º O estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.

§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º deste

artigo perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 435. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput deste artigo e observado o disposto no art. 433, deste Decreto a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.

§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos §§ 1º e 2º deste artigo perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 436. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem.

Parágrafo único. As informações de que trata o caput deste artigo não se enquadram no conceito de expressões de qualidade constantes do Inciso XVIII, art. 9º, deste Decreto.

Art. 437. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º Na hipótese do caput deste artigo as informações de que tratam os incisos II, III, IV, e VIII do caput do art. 430, deste Decreto, deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 438. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 439. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 440. Os rótulos e carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 441. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Seção II
Da Rotulagem em Particular

Art. 442. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.- Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 443. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.

Art. 444. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Parágrafo único. O disposto no caput deste artigo não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 445. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a 3% (três por cento), o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 446. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput deste artigo a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 447. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica

ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 448. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 449. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 450. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;

II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada”.

Art. 451. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 452. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 453. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto no Anexo II.

§ 1º O carimbo deve conter o número do registro do estabelecimento, as iniciais S.I.M e a palavra ‘Inspeção’ tendo na parte superior a palavra ‘ARAGUARI/MG’.

§ 2º As iniciais “S.I.M.” significam “Serviço de Inspeção Municipal”.

Art. 454. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

TÍTULO VIII DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 455. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises laboratoriais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

§ 1º Sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

§ 2º As análises previstas neste Regulamento serão executadas por laboratórios credenciados pelo Serviço de Inspeção Municipal, Instituto Mineiro Agropecuário (IMA) ou Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento.

Art. 456. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

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

do Serviço de Inspeção Municipal.

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

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

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

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

III - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e

IV - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º, deste artigo considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a 45 (quarenta e cinco) dias, contado da data da coleta.

Art. 457. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

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

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

Art. 458. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

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

Art. 459. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o Serviço de Inspeção Municipal notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 460. É facultado ao interessado requerer ao Serviço de Inspeção Municipal a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 48h (quarenta e oito horas), contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do Serviço de Inspeção Municipal, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Na hipótese de que trata o § 5º, deste artigo, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre

a amostra de contraprova em poder do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 461. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.

§ 1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput deste artigo, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.

§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º deste artigo o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 462. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de 10 (dez) dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput deste artigo, o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 499, deste Decreto considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 2º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

Art. 463. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Parágrafo único. Os custos das análises mencionadas no caput deste artigo ficarão sob responsabilidade dos estabelecimentos com registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 464. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no Serviço Inspeção Municipal pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 465. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

TÍTULO IX DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 466. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento

térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos em normas complementares.

Art. 467. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção municipal, quando devidamente registrados ou isentos de registro têm livre comércio dentro do município, observadas:

I - as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos; e

II - as demais exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

TÍTULO X DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I Dos Responsáveis pela Infração

Art. 468. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput deste artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II Das Medidas Cautelares

Art. 469. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o Serviço de Inspeção Municipal poderá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório credenciado, observado o disposto no art. 463, deste Decreto.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no caput deste artigo não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 470. O Serviço de Inspeção Municipal poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados poderão respaldar a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o caput deste artigo serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório credenciado, observado o disposto no art. 463, deste Decreto.

CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES

Art. 471. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos de que trata o § 1º do art. 24, deste Decreto ou sem prévia atualização da documentação depositada, para os estabelecimentos de que trata o § 2º do referido artigo, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

VII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao Serviço de Inspeção Municipal relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no Serviço de Inspeção Municipal;

XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e/ou ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII - embarçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal;

XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXVIII - fraudar documentos oficiais;

XXIX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, quando solicitados, nos prazos regulamentares;

XXXI - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao Serviço de Inspeção Municipal;

XXXII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIII - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXIV - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas em sistema informatizado;

XXXV - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao Serviço de Inspeção Municipal.

XXXVI - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XXXVII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XXXVIII - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 472. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X - apresentem embalagens estufadas;

XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida; ou

XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV do caput deste artigo podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 473. Além dos casos previstos no art. 472, deste Decreto as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 474. Além dos casos previstos no art. 472, deste Decreto, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM ou normas complementares;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 475. Além dos casos previstos no art. 472, deste Decreto, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 476. Além dos casos previstos no art. 472, deste Decreto, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 477. Além dos casos previstos nos arts 472 e 476, deste Decreto, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 478. Além dos casos previstos no art. 472, deste Decreto, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 479. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de

tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II - falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção Municipal;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal, sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 480. O Serviço de Inspeção Municipal obedecerá o disposto em normas complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento com relação aos critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

§ 1º Enquanto as normas de que trata o caput deste artigo não forem editadas, o Serviço de Inspeção Municipal poderá:

I - autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou

II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o Inciso I deste artigo.

§ 2º O disposto neste artigo não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que tratam os arts. 164 e 201, deste Decreto.

Art. 481. Nos casos previstos no art. 471, deste Decreto, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares;

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis;

III - na ausência de tratamento condicional e do não aproveitamento para fins não comestíveis, as matérias primas e os produtos mencionados nos incisos I e II, deste artigo serão totalmente descartados.

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 482. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou

consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 483. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo os valores estabelecidos na Lei Complementar Municipal 072/2011;

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

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

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

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento nos casos de reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 488; deste Decreto ou não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos 12 (doze) meses.

Art. 484. Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do art. 483, deste Decreto que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, poderão ser destinados a doação.

Art. 485. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 483, deste Decreto, serão considerados os critérios estabelecidos na Lei Complementar Municipal 072/2011.

Art. 486. A sanção de interdição de que trata o inciso V do art. 483, deste Decreto, será aplicada de forma:

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

Art. 487. A suspensão de atividade de que trata o inciso IV do art. 483, deste Decreto, será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

Art. 488. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em 15 (quinze), 30 (trinta) ou 60 (sessenta) dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades abrange as atividades produtivas sendo permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 2º A suspensão de atividades oriunda de

embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 3º As penalidades tratadas no caput deste artigo terão seus efeitos iniciados após findado o processo administrativo.

§ 4º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput deste artigo, o prazo de aplicação será contado em dias corridos.

Art. 489. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

Art. 490. As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

Parágrafo único. Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na mesma infração;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - a infração não afetar a qualidade do produto;

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

Art. 491. Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 1º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 2º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de 5 (cinco) anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

Art. 492. Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de 1 (um) dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 493. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 494. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos que poderão ser doados.

CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 495. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 496. O auto de infração será lavrado por Médico Veterinário do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I - a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções ou supervisões realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação;

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 497. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 498. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, deste artigo, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do infrator quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade de notificação anterior.

Art. 499. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados e protocolados no Serviço de Inspeção Municipal, no prazo de 10 (dez) dias, contado da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput deste

artigo será realizada de modo contínuo e se iniciará no 1º (primeiro) dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o 1º (primeiro) dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Art. 500. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - fora do prazo;

II - por pessoa não legitimada.

Parágrafo único. O não conhecimento do recurso não impede a Administração Pública Municipal de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 501. Após juntada ao processo a defesa, o Serviço de Inspeção Municipal deve instruí-lo com relatório e o diretor deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 502. O julgamento do processo, assegurada a ampla defesa e o contraditório, caberá em 1ª (primeira) instância administrativa ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal, cabendo recurso desta decisão ao Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios.

Parágrafo único. Da decisão do Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Agronegócios, que julgar em grau de recurso o processo administrativo contra auto de infração, caberá, excepcionalmente, recurso hierárquico, ao Prefeito.

Art. 503. O infrator uma vez multado terá 30 (trinta) dias para efetuar o recolhimento de multas e exibir ao SIM-ARAGUARI/MG o respectivo comprovante de pagamento.

Parágrafo único. O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará a sua inscrição no cadastro da dívida ativa para posterior cobrança, por meio do competente executivo fiscal.

Art. 504. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

TÍTULO XI DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 505. O Serviço de Inspeção Municipal e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores e o desenvolvimento de:

I - ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e

II - ações de educação sanitária.

Art. 506. O Serviço de Inspeção Municipal poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos; ou

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o Serviço de Inspeção Municipal deve notificar o serviço

oficial de saúde animal.

Art. 507. Quando na ausência de normas complementares municipais específicas, o Serviço de Inspeção Municipal adotará as medidas estabelecidas nas legislações estaduais e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 508. Quando a autoridade municipal verificar que, além das penalidades por ela imposta, a falta cometida enseja a aplicação de outras de competência de outros órgãos do Município de Araguari, do Governo do Estado de Minas Gerais ou da União, encaminhará o caso, mediante ofício, ao respectivo órgão para as medidas cabíveis.

Art. 509. O SIM - ARAGUARI/MG promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e agilidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 510. Ficam aprovados os Anexos I e II constantes deste Decreto.

Art. 511. Ficam revogados:

I - parcialmente o Decreto de nºs 166, de 27 de outubro de 2011, com exceção dos dispositivos que trata da inspeção tecnológica higiênico-sanitária no abatedouro de aves de granja e caipira sapecado, que foram introduzidos pelo Decreto nº 2, de 12 de janeiro de 2012;

II - os Decretos de nºs 44, de 2 de março de 2012, 089, de 2 de maio de 2012 e 11, de 5 de fevereiro de 2015.

Art. 512. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 4 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
LUIZ ANTONIO DE PAIVA



PREFEITURA DE ARAGUARI
GABINETE DO PREFEITO



ANEXO I: REQUERIMENTO

ILMO SR. SECRETÁRIO

EU	NATURAL DE			
NACIONALIDADE	ESTADO CIVIL			
PROFISSÃO	RG Nº	CPF Nº	RESIDENTE E	
DOMICILIADO À (RUA/ AVENIDA/ Nº/ BAIRRO/ MUNICÍPIO)				CEP
CLASSIFICADO COMO				
QUE IRÁ ELABORAR O(S) PRODUTO(S)				
COM A(S) MARCA(S) COMERCIAL(IS)				
VENHO REQUERER A V.S.ª O QUE SE SEGUE:				
<input type="checkbox"/> LAUDO DE INSPEÇÃO DO TERRENO;				
<input type="checkbox"/> APROVAÇÃO DE PROJETO DE CONSTRUÇÃO;				
<input type="checkbox"/> APROVAÇÃO DE PROJETO DE REFORMA E / OU AMPLIAÇÃO; <input type="checkbox"/> REGISTRO DE ESTABELECIMENTO;				
<input type="checkbox"/> REGISTRO DE FUNCIONAMENTO.				
Araguari/ MG, de de				

Assinatura/Carimbo do Proprietário do Estabelecimento



DECLARAÇÃO E REGISTRO RESPONSABILIDADE TÉCNICA

NOME: _____

PROFISSÃO: _____ ENDEREÇO (RUA / AVENIDA / Nº BAIRRO / MUNICÍPIO): _____

CEP: _____ TELEFONE (_____) _____ REGISTRADO NO CONSELHO REGIONAL DE _____ Nº DE REGISTRO NO CONSELHO _____

DECLARO ESTAR CIENTE DAS EXIGÊNCIAS E PENALIDADES DO ARTIGO 2º, PARÁGRAFOS E INCISOS, DA LEI FEDERAL Nº 7889, DE 23/11/89.

ASSUMO O COMPROMISSO DE ACATAR TODAS AS EXIGÊNCIAS CONSTANTES DAS NORMAS E REGULAMENTOS DAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

ASSIM, JUNTAMENTE COM O PROPRIETÁRIO REPRESENTANTE LEGAL INFRA ASSINADO, REQUEIRO O MEU REGISTRO COMO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO ESTABELECIMENTO IDENTIFICADO NESTE REQUERIMENTO, JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M., DA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, ABASTECIMENTO E AGRONEGÓCIOS DE ARAGUARI-MG.

TERMO EM QUE, PEDE DEFERIMENTO.

Local e Data:	Telefones Para Contato (Proprietário Representante Legal): Residencial: () _____ Comercial: () _____
(Assinatura proprietário / representante legal)	Telefones para contato (Responsável Técnico): Residencial: () _____ Comercial: () _____
Assinatura do Responsável Técnico (RT)	(Carimbo do CNPJ do Estabelecimento)

2



MEMORIAL DESCRITIVO E ECONÔMICO-SANITÁRIO
ITENS / DESCRIÇÃO

RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO; LOCALIZAÇÃO (ENDEREÇO COMPLETO); CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO; CAPACIDADE MÁXIMA DIÁRIA; PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA:

- MEIOS DE TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA (TIPO DE VEÍCULO, TEMPERATURA DE TRANSPORTE, ACONDICIONAMENTO);
- CONTROLE DA QUALIDADE DA MATÉRIA-PRIMA (DOCUMENTOS SANITÁRIOS, EQUIPAMENTOS E PROVAS A SEREM REALIZADAS E PERIODICIDADE);
- PRODUTOS QUE PRETENDE ELABORAR E CAPACIDADE MÁXIMA DIÁRIA DE ELABORAÇÃO DE CADA PRODUTO;
- MEIOS DE TRANSPORTE DO PRODUTO ACABADO (TIPO DE VEÍCULO, TEMPERATURA DE TRANSPORTE, ACONDICIONAMENTO DO PRODUTO NO VEÍCULO);
- CONTROLE LABORATORIAL DA QUALIDADE DOS PRODUTOS A SEREM ELABORADOS (PARÂMETROS E PERIODICIDADE);
- NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS / SEXO;
- ÁGUA DE ABASTECIMENTO:
A) PROCEDÊNCIA E VOLUME DA VAZÃO;
B) SISTEMA DE TRATAMENTO (MECANISMO UTILIZADO PARA REALIZAR A CLORÇÃO DA ÁGUA E PARA ASSEGURAR OS DIFERENTES NÍVEIS DE CONCENTRAÇÃO DO CLORO QUANDO EXIGIDO), ENTRE OUTROS;
- CONTROLE DA QUALIDADE E DA CLORÇÃO DA ÁGUA (PROVAS REALIZADAS, PERIODICIDADE);
- RESERVATÓRIOS E SUAS CAPACIDADES;
- DETALHAR MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS DE CADA DEPENDÊNCIA (QUANTO À NATUREZA, CAPACIDADE E FINALIDADE);
- PRODUÇÃO DE FRIO:
A) Nº DE UNIDADES FINALIDADE, CAPACIDADE E TEMPERATURA DE CADA UMA (CÁMARA E OUTROS SETORES CLIMATIZADOS);
B) SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO (QUANDO HOUVER);
C) PROCEDÊNCIA E CONTROLE DE QUALIDADE DO GELO UTILIZADO;
- DESCRIÇÃO PORMENORIZADA DO FLUXOGRAMA DE CADA PRODUTO A SER FABRICADO DESDE A RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA ATÉ A EXPEDIÇÃO DO PRODUTO ACABADO (CITANDO A TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO E TODOS OS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS);
- DESTINO DE PRODUTOS E MATÉRIA-PRIMA CONDENADOS, BEM COMO DE SUB-PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS;

4



MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO
ITENS / DESCRIÇÃO

- RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO;
- LOCALIZAÇÃO (ENDEREÇO COMPLETO);
- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO;
- RESPONSÁVEL PELO PROJETO Nº CREA;
- ÁREA ÚTIL DO TERRENO (ÁREA QUE PODE SER UTILIZADA PARA CONSTRUÇÃO);
- ÁREA CONSTRUÍDA:
A) ÁREA A SER CONSTRUÍDA (PROJETO DE CONSTRUÇÃO OU REFORMA/AMPLIAÇÃO);
B) ÁREA JÁ CONSTRUÍDA (PROJETO DE CONSTRUÇÃO OU REFORMA/AMPLIAÇÃO);
- RECUBO DO ALINHAMENTO;
- DETALHAR PORTAS, JANELAS E ESQUADRIAS (MATERIAL UTILIZADO);
- DETALHAR SEPARADAMENTE TODAS AS DEPENDÊNCIAS PARA ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS (NATUREZA E DECLIVIDADE DO PISO, IMPERMEABILIZAÇÃO E PINTURA DE PAREDES, FORRO E COBERTURA, VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO (NATURAL E ARTIFICIAL), PROTEÇÃO DAS LÂMPADAS, PROJEÇÃO DA COBERTURA, ALTURA DO PE DIREITO, ETC.);
- DETALHAR SEPARADAMENTE TODAS AS DEPENDÊNCIAS PARA ELABORAÇÃO DOS SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS (NATUREZA E DECLIVIDADE DO PISO, IMPERMEABILIZAÇÃO E PINTURA DE PAREDES, FORRO E COBERTURA, VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO (NATURAL E ARTIFICIAL), PROTEÇÃO DAS LÂMPADAS, PROJEÇÃO DA COBERTURA, ALTURA DO PE DIREITO, ETC.);
- DETALHAR SEPARADAMENTE TODAS AS DEPENDÊNCIAS AUXILIARES (VESTIÁRIOS, BANHEIROS, ESCRITÓRIOS), ALMOXARIFADO(S), DEPOSITO(S), REFEITÓRIO, SALA PARA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO, RAMPA PARA HIGIENIZAÇÃO DE VEÍCULOS TRANSPORTADORES, ETC., QUANTO À NATUREZA DO PISO, IMPERMEABILIZAÇÃO E PINTURA DE PAREDES, FORRO E COBERTURA, VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO (NATURAL E ARTIFICIAL), PROTEÇÃO DE LÂMPADAS ALTURA DO PE DIREITO, ETC.);
- INSTALAÇÕES HIDRÁULICO-SANITÁRIAS (ÁGUA FRIA E QUENTE, VAPOR, ESGOTO, TUBULAÇÃO APARENTE COM SUA RESPECTIVA CONVENÇÃO DE CORES);
- TRATAMENTO DE EFLUENTES (DESCREVER OS MEIOS EMPREGADOS PARA A DEPURACÃO DAS ÁGUAS SERVIDAS, SÓLIDOS E ESGOTOS E O DESTINO DADO A ESSES EFLUENTES, CONFORME APROVADO PELO ORGÃO RESPONSÁVEL PELA PROTEÇÃO AMBIENTAL);
- SERVIÇOS COMPLEMENTARES EXTERNOS (MURO E FECHAMENTO, PAVIMENTAÇÃO, PAISAGISMO, ETC.);
- LOCAL E DATA;
- ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO;
- PROFISSIONAL HABILITADO (CARIMBO / ASSINATURA / Nº DE CREA);

NOTA: OS ITENS NESTE FORMULÁRIO DEVERÃO SER DESCRITOS DETALHADAMENTE DEVENDO SER CONSIDERADO INDIVIDUALMENTE CADA DEPENDÊNCIA, INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES PODERÃO SER SOLICITADAS

6



LISTA DE DOCUMENTOS PARA APROVAÇÃO DE PROJETO ARQUITETÔNICO E CONCESSÃO DE FUNCIONAMENTO PARA INDUSTRIALIZADORES DE ORIGEM ANIMAL
ITENS / DESCRIÇÃO

- REQUERIMENTO EM FORMULÁRIO PRÓPRIO FORNECIDO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.;
- CÓPIA DO CONTRATO SOCIAL DEVIDAMENTE REGISTRADOS;
- CÓPIA DO CNPJ E DA INSCRIÇÃO ESTADUAL PARA PESSOA JURÍDICA OU CÓPIA DO CPF E DA INSCRIÇÃO DE PRODUTOR RURAL PARA PESSOA FÍSICA;
- LAUDO TÉCNICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO DE RESPONSABILIDADE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-S.I.M.;
- ALVARÁ DE LICENÇA E FUNCIONAMENTO DA PREFEITURA MUNICIPAL, EMITIDO PELA SECRETARIA DE FAZENDA;
- EXAME MICROBIOLÓGICO E FÍSICO-QUÍMICO DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO E EXAME MICROBIOLÓGICO E FÍSICO-QUÍMICO DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS, CONFORME PARÂMETROS ESTABELECIDOS PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO;
- AUTORIZAÇÃO DO ORGÃO RESPONSÁVEL AMBIENTAL;
- CARTEIRA DE SAÚDE OU ATESTADO DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS;
- MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO CONFORME ROTEIRO ESPECÍFICO FORNECIDO;
- MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO-SANITÁRIO CONFORME ROTEIRO ESPECÍFICO FORNECIDO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-S.I.M.;
- PLANTA BAIXA CONTENDO: LOCALIZAÇÃO DE MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, PONTOS DE ÁGUA QUENTE E FRIA, E DE ESGOTOS NA ESCALA 1:100 (UM PARA CEM), EM 2 (DUAS) VIAS;
- PLANTA DE FACHADA E CORTES, TRANSVERSAL E LONGITUDINAL, NA ESCALA DE 1:50 (UM PARA CINQUENTA), EM 2 (DUAS) VIAS;
- PLANTA DE SITUAÇÃO CONTENDO: LOCALIZAÇÃO DE TODAS AS CONSTRUÇÕES, DETALHAMENTO DE REDES E EFLUENTES NA ESCALA 1:500 (UM PARA QUINHENTOS), EM 2 (DUAS) VIAS;
- FOTOS (COM LEGENDAS) DAS DIVERSAS DEPENDÊNCIAS DA INDÚSTRIA, EM DIFERENTES ÂNGULOS, ABRANGENDO TODOS OS EQUIPAMENTOS EXISTENTES, BEM COMO OS ASPECTOS INTERNOS E EXTERNOS;
- CÓPIA DO DOCUMENTO EMITIDO POR CONSELHO DE CLASSE ATESTANDO A AVERBAÇÃO DO CONTRATO DE TRABALHO DO PROFISSIONAL COMO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO ESTABELECIMENTO;
- CÓPIA DO LAUDO DE VISTORIA DO CORPO DE BOMBEIRO;
- CÓPIA DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS, PPHO, PSO.

NOTA: OS DOCUMENTOS ENTREGUES DEVEM ESTAR DENTRO DE SUAS VALIDADES

3



- SISTEMA DE HIGIENIZAÇÃO/SANITIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS (DETALHAR OS PROCEDIMENTOS REALIZADOS, CITANDO AS PERIODICIDADES E OS TIPOS DE PRODUTOS UTILIZADOS);
- FORTE DE CALOR (CITAR A ORIGEM (EX. CALDEIRA A LENHA));
- INDICAR O SISTEMA DE PROTEÇÃO USADO CONTRA PRAGAS (TELAS, CORTINA DE AR, AGENTES QUÍMICOS, ETC.) E OS PROGRAMAS DE COMBATE, COM SUAS PERIODICIDADES;
- LOCAL E DATA;
- ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO;
- PROFISSIONAL HABILITADO (CARIMBO / ASSINATURA / Nº DE CRMV).

NOTA: OS ITENS NESTE FORMULÁRIO DEVERÃO SER DESCRITOS DETALHADAMENTE. PARA ELABORAÇÃO DESTA MEMORIAL RECOMENDA-SE CONSULTAR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E AS NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES PODERÃO SER SOLICITADAS.

5



ANEXO II: Modelos do Carimbo de Inspeção

Modelo 1:



- forma: elíptica no sentido horizontal;
- dizeres: Número do Registro do Estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "ARAGUARI-MG" que acompanha a curva superior da Elipse; logo abaixo do número do registro as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;
- dimensões e uso: 1) 7cm x 5 cm (sete centímetros por 5 centímetros) para uso em carcaça ou quartos de carcaça de animais de grande porte em condições de consumo em natureza; ; 2) 5 cm x 3 cm (cinco centímetros por três centímetros) para uso em carcaça ou quartos de carcaça de animais de pequeno e médio porte em condições de consumo em natureza. Devem ser aplicados sobre as carcaças ou quartos das carcaças.

1



Modelo 2:



- a) forma: elíptica, no sentido horizontal;
- b) dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e abaixo das iniciais "S.I.M." colocada horizontalmente e a palavra "ARAGUARI-MG" acompanha a curva superior da Elipse; logo abaixo do número do registro a palavra "CONDENADO" acompanhando a curva inferior;
- c) dimensões de uso: 7cm x 6 cm (sete centímetros por seis centímetros) para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.

Modelo 3:



- a) forma: circular;

2



- b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "ARAGUARI-MG" que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número do registro do estabelecimento as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior;
- c) dimensões e uso: 1) 1 cm (um centímetro) de diâmetro quando aplicado em recipiente com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados); 2) 2 ou 3cm (dois ou três centímetros) de diâmetro nos recipientes de peso até 1 Kg (um quilograma); 3) 4 (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em recipiente de peso superior a 1 Kg (um quilograma) até 10 kg (dez quilogramas); 4) 10 cm (dez centímetros) de diâmetro para recipientes de peso superior a 10 kg (dez quilogramas);
- d) Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, utilizados na alimentação humana. Pode ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.

Modelo 4:



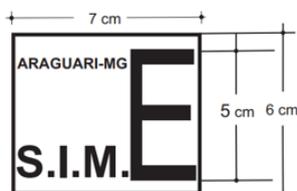
- a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;

3

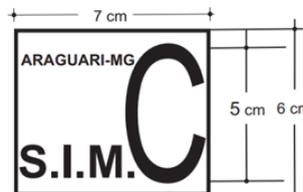
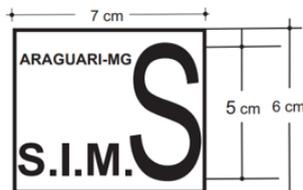


- b) dizeres: sentido horizontal com o número do registro do Estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e "ARAGUARI-MG" na borda superior; logo abaixo do número do registro as iniciais "S.I.M." acompanhando a borda inferior;
- c) dimensões e uso: 1) 6cm (seis centímetros) de lado para testeiras e embalagens de até 10 kg (dez quilogramas); 2) 15 cm (quinze centímetros) de lado nas embalagens acima de 10 kg (dez quilogramas);
- d) Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.

Modelo 5:



4



5



- a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);
- b) dizeres: a palavra "ARAGUARI-MG" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "S.I.M."; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e
- c) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC).

1

DECRETO Nº 662, DE 4 DE ABRIL DE 2024

Estabelece diretrizes complementares para a atividade de regularização fundiária no âmbito do Município de Araguari, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais que lhe são próprias, e

CONSIDERANDO as disposições correlatas contidas na Lei Federal nº 13.465, de 11 de julho de 2017, e no Decreto Federal nº 9.310, de 15 de março de 2018;

CONSIDERANDO a disposição inserta no art. 9º da Lei Complementar nº 184, de 14 de junho de 2021, o qual preconiza que as diretrizes para a regularização fundiária no âmbito do Município de Araguari, instituídas pela mencionada Lei Complementar, serão regulamentadas por decreto do Chefe do Poder Executivo;

CONSIDERANDO as orientações inseridas no Decreto nº 142, de 17 de junho de 2021, que estabeleceu as diretrizes para a regularização fundiária no âmbito do Município de Araguari, em regulamentação da Lei Complementar nº 184, de 14 de junho de 2021;

CONSIDERANDO a previsão introduzida no Decreto nº 165, de 8 de julho de 2021, que definiu os núcleos urbanos e rurais informais, localizados nas áreas do domínio público municipal e de domínio particular, que se enquadram como REURB de Interesse Social para fins de implemento do processo de regularização fundiária;

CONSIDERANDO a necessidade de incluir no Programa de Regularização Fundiária - REURB do Município de Araguari os demais núcleos, bairros, distritos e povoados existentes nas áreas de domínio público municipal e particular, em que estejam consolidados até a data de 22 de dezembro de 2016;

CONSIDERANDO a necessidade de distinguir o procedimento administrativo a ser implementado acerca da regularização dos núcleos urbanos já sedimentados e que estejam agregados ao perímetro urbano de Araguari, em atenção às diretrizes da Lei de Regularização Fundiária e à legislação municipal pertinente, fazendo-os de forma simplificada e atenta ao necessário embasamento legal para a decisão,

D E C R E T A:

Art. 1º Ficam definidas como áreas de interesse para o implemento das atividades de Regularização Fundiária no Município de Araguari todos os bairros, núcleos, chacreamentos, distritos e povoados existentes em áreas de domínio particular ou público municipal, inclusive aquela adquirida do Estado de Minas Gerais, em 7 de julho de 1949, objeto a Transcrição nº 11.883, registrada no Livro 3-G, do Cartório de Registro de Imóveis desta Comarca, consolidados até a data de 22 de dezembro de 2016.

Parágrafo único. Nos termos do parágrafo único do art. 9º, da Lei Complementar nº 184, de 14 de junho de 2021, bem como o que estabelece o art. 5º, do Decreto nº 142, de 17 de junho de 2021, ato do Chefe do Poder Executivo definirá e classificará em REURB de Interesse Social (REURB-S) ou REURB de Interesse Específico (REURB-E) os núcleos urbanos informais a serem regularizados.

Art. 2º Para o procedimento administrativo de Regularização Fundiária dos imóveis existentes nos núcleos que estejam ligados diretamente ao contexto urbano do Município de Araguari, constantes em seu Plano Diretor e que dispõem dos serviços públicos e da infraestrutura básica necessária à sua população, fica instituído o “Rito Administrativo Simplificado” do processo, visando dar celeridade à atividade de Regularização Fundiária no neste Município, pelo qual o procedimento de REURB irá contemplar a regularização da matrícula de localização do imóvel e também da estrutura construída, caso houver.

§ 1º Fica a Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Habitação incumbida a identificar todos núcleos de que trata este Decreto, para os quais os procedimentos de REURB serão implementados através de “Rito Administrativo Simplificado”.

§ 2º Para o “Rito Administrativo Simplificado” as fases do processo estarão afetas ao requerimento, identificação dos legitimados e pela caracterização da posse do imóvel, a classificação da modalidade de REURB, o levantamento planialtimétrico e cadastral do imóvel no contexto da gleba, a notificação dos seus confrontantes, o saneamento do processo, a apresentação de laudo técnico de inclusão da estrutura construída, e a expedição da respectiva Certidão de Regularização Fundiária (CRF).

§ 3º A Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Habitação programará um calendário de implemento da atividade de regularização para os núcleos e polígonos que terão o seu procedimento desenvolvido através do “Rito Administrativo Simplificado”, de forma tal que torne exequível e célere o correlato atendimento.

§ 4º Compete à Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Habitação fazer a classificação da modalidade de REURB dos imóveis e/ou dos respectivos núcleos, a se considerar sobretudo as diretrizes da Lei de Regularização Fundiária e legislação concernente, vez que em um mesmo núcleo poderão ser identificados imóveis que se enquadram na modalidade de REURB-Social (REURB-S) ou de REURB-Específico (REURB-E), fazendo-a para cada caso em específico.

§ 5º Será procedida pela Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Habitação a notificação dos titulares de domínio dos imóveis a serem regularizados no “Rito Administrativo Simplificado”, bem como de seus confrontantes, a respeito da implantação do processo de REURB naquele núcleo/polígono para que, querendo, no prazo de até 30 (trinta) dias, possam apresentar impugnação à caracterização da posse ou das medidas feitas em relação à divisão dos terrenos, de acordo com as cercas estruturais e muros visualizados quando do levantamento georreferenciado dos imóveis, podendo essa notificação vir a ocorrer por meio de:

I – publicação no Diário Oficial Eletrônico do Município de Araguari de edital constando a descrição do núcleo/polígono que está sendo regularizado, com descrição da área total a ser regularizada, os imóveis, as vias e as quadras envolvidas;

II – publicação na página oficial da Internet da

Prefeitura Municipal de Araguari, no espaço específico da atividade de regularização em curso no Município de Araguari, do edital e da descrição do núcleo/polígono a ser regularizado, demonstrando a sua área total a ser regularizada, os imóveis, as vias e as quadras que serão envolvidas; ou

III - entrega no endereço que constar da matrícula ou diretamente a cada imóvel que compõe o polígono objeto de regularização, advinda essa identificação do levantamento planialtimétrico do imóvel no processo de REURB ou da sua transcrição do Cartório de Registro de Imóveis da Comarca, de comunicação e/ou aviso do desenvolvimento do processo de REURB naquele núcleo/polígono.

§ 6º O saneamento do processo administrativo que seguirá o Rito Administrativo Simplificado ficará à cargo da Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Habitação.

§ 7º Caso exista área construída no imóvel, após saneado o processo, com relação aos documentos necessários para a sua composição, receberá o requerente uma descrição situacional do imóvel, com relação as suas medições e da sua área total construída, para que venha a providenciar com um profissional a confecção do Laudo Técnico Descritivo e de Regularização de Área Construída.

§ 8º O Laudo de que trata o parágrafo anterior deste artigo será subscrito por profissional técnico competente, constando a respectiva ART/RRT, a planta baixa e descritiva do imóvel e o laudo fotográfico.

§ 9º Nada obsta que as disposições do procedimento processual previsto pelo Decreto nº 142, de 17 de junho de 2021, nas suas etapas ou fases, sejam implementadas para se ter a solução ou o equacionamento de dúvidas que porventura surgirem em relação a algum procedimento de Rito Administrativo Simplificado em trâmite na Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Habitação, considerando a identificação de algum óbice ou apoio que se tome necessário para o implemento da REURB daquele imóvel ou do núcleo em que esteja inserido.

§ 10. Caberá à Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Habitação a organização de uma câmara de conciliação para otimizar soluções pacíficas e consensuais aos conflitos de demarcação de limites, tempo de posse ou qualquer outro tema que se demonstrar funcional para o bom andamento dos processos desenvolvidos pelo “Rito Administrativo Simplificado”.

Art. 3º O procedimento administrativo para a Regularização Fundiária Urbana dos núcleos informais que fogem à regra estabelecida no caput do artigo anterior deste Decreto, ou seja, aqueles que não estejam ligados diretamente ao contexto urbano do Município de Araguari e que carecem do envolvimento de todo o Poder Público para suporte à sua população para a implantação dos serviços essenciais básicos, dentre eles os que foram definidos pelo Decreto Municipal nº 165/2021, e suas alterações, obedecerá as fases elencadas no art. 28 da Lei Federal nº 13.465/2017 e inseridas no Capítulo IV do Decreto Municipal nº 142/2021.

Art. 4º A Comissão de Regularização Fundiária Urbana, instituída no Capítulo II do Decreto nº 142/2021, terá sua atuação voltada primordialmente ao apoio na atividade de Regularização Fundiária dos núcleos urbanos informais descritos no artigo anterior.

§ 1º A atuação da mencionada Comissão está relacionada ao princípio advindo com a Lei Federal nº 13.465/2017, em seu art. 9º, caput e § 1º, que dispõe que as medidas para o implemento da atividade de Regularização Fundiária no Município envolvem ações diversas, a cargo dos órgãos públicos municipais, vindo a Comissão inerente a traduzir esse esforço e o trabalho conjunto dos representantes que a compõe.

§ 2º Mediante acionamento pela Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Habitação, poderá a Comissão de Regularização Fundiária

Urbana ser demandada para atuação e apoio em situações específicas nos núcleos urbanos informais já consolidados e insertos no Plano Diretor Municipal, que fogem à regra do caput do art. 2º, deste Decreto, visando dirimir questões e enviar esforços para a superação de problemas relacionados à regularização daquele núcleo ou afetas à sua população.

Art. 5º Para maior celeridade dos trabalhos da Comissão de Regularização Fundiária Urbana, ficam introduzidas as alterações a seguir no Decreto nº 142/2021.

§ 1º Dá nova redação ao inciso VIII, do § 1º do art. 9º do Decreto nº 142/2021, ficando ainda revogado o seu inciso IX, conforme segue:

“Art. 9º ...

...

VIII - um representante da Procuradoria Geral do Município;

IX – revogado;

...”

§ 2º Fica acrescido o inciso XIV, ao art. 13 do Decreto nº 142/2021, que trata das competências da Comissão de regularização Fundiária Urbana, com esta redação:

“Art. 13. ...

...

XIV – deliberar sobre as excepcionalidades de parcelamento de solo e edificações nos termos do § 1º, do art. 11 da Lei Federal nº 13.465, de 11 de julho de 2017.”

§ 3º Dá nova redação ao caput do art. 27, do Decreto nº 142/2021, renumera o seu parágrafo único para § 1º, acrescentando ainda os §§ 2º e 3º, ao mesmo artigo, conforme segue:

“Art. 27. A Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Habitação caberá a análise de admissibilidade da solicitação regularização decidindo sobre o pedido de enquadramento na REURB - S no prazo de até 180 (cento e oitenta) dias.

§ 1º ...

§ 2º Estando a solicitação de regularização apta a ser promovida, a Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Habitação, deverá proceder com todos os tramites necessários para a devida regularização.

§ 3º Caso as solicitações e regularizações admitidas pela Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Habitação não possam ser promovidas de forma direta, estas deverão ser inseridas na programação de regularização fundiária municipal para que ao seu tempo possa ter sua regularização deferida.”

§ 4º O § 4º do art. 28 do Decreto nº 142/2021 passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 28. ...

...

§ 4º A notificação do proprietário e dos confinantes poderá ser feita por via postal, com aviso de recebimento, ou por outro meio habitual praticado pela Administração Municipal, no endereço que constar da matrícula ou da transcrição, considerando-se efetuada quando comprovada a entrega nesse endereço.

...”

§ 5º O art. 37 do Decreto nº 142/2021 passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 37. A Chefia de Gabinete do Prefeito Municipal, mediante proposta da Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Habitação, expedirá a Certidão de Regularização Fundiária a ser subscrita pelo Chefe do Executivo Municipal.”

Art. 6º Fica estabelecido que o disposto no § 1º do art. 6º, da Lei Complementar Municipal nº 184/2021, no que tange a REURB-E promovida sobre imóvel localizado em bem público e com pagamento pelo particular de valor justo pela unidade imobiliária a ser regularizada (terreno), estará condicionada a que essa ocupação tenha ocorrido e esteja consolidada após 10 de janeiro de 2002, data em que foi sancionada a Lei nº 10.406, introduzindo o Código Civil no ordenamento jurídico brasileiro.

§ 1º Para as ocupações ocorridas anteriormente à data estabelecida no caput deste artigo, esse pagamento somente será devido quando da existência de notória lesão ao princípio de sobreposição do interesse público pelo particular.

§ 2º A declaração das condicionantes que caracterizam a lesão ao princípio de sobreposição do interesse público pelo particular, descrita no parágrafo anterior, que venha a subsidiar a cobrança do valor justo pela unidade imobiliária a ser regularizada por parte do Poder Público Municipal, deverá ser formulada pela Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Habitação, constando todas as informações que a consubstanciam, os critérios que caracterizam o interesse público que foi lesado e o alcance público que seria possível com a disponibilidade do bem para a coletividade.

§ 3º A declaração citada no parágrafo anterior servirá de subsídio para que a Procuradoria Geral do Município de Araguari possa fundamentar o ato do Poder Executivo Municipal que estabelecerá o justo valor a ser pago pelo particular interessado.

§ 4º Em não tendo solução consensual para o implemento da REURB-E descrita no caput deste artigo, no que concerne ao pagamento do valor justo pela unidade imobiliária (terreno), caberá o implemento das medidas pelo Município de Araguari com relação à reversão do bem público ao patrimônio municipal ou até mesmo de concessão de direitos reais ao particular de acordo com os instrumentos jurídicos que se apresentem adequados nas legislações correlatas.

§ 5º Na Reurb, poderão ser utilizados mais de um dos institutos jurídicos previstos nas Leis Federais de nºs 13.465, de 11 de julho de 2017, 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil Brasileiro), 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Federal nº 9.310, de 15 de março de 2018, na Lei Orgânica do Município de Araguari, na Lei Complementar nº 166, de 29 de junho de 2020 (Plano Diretor do Município de Araguari), na Lei Complementar Municipal nº 184, de 14 de junho de 2021, no Decreto Municipal nº 142, de 17 de junho de 2021, e no que couber na Lei Municipal nº 3.719, de 25 de fevereiro de 2002, com suas alterações, bem assim em outras normas legais aplicáveis, principalmente considerando o preceito constitucional da função social da propriedade (Art. 170, Inciso III, da CF).

Art. 7º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, permanecendo inalterados os demais dispositivos do Decreto nº 142, de 17 de junho de 2021, desde que não modificados pelo presente Decreto.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 4 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
Levi de Almeida Siqueira
Mariel Cadena da Matta

ATOS DO CHEFE DO PODER EXECUTIVO

PORTARIA Nº 776/2024

“AUTORIZA O GOZO DE LICENÇA-PRÊMIO À SERVIDORA QUE MENCIONA”.

O PREFEITO DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, no uso das suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o que dispõe o art. 90 da Lei Orgânica do Município de Araguari, com a redação dada pela Emenda à Lei Orgânica nº 38/2012, ao prever que o servidor público estatutário terá direito à licença-prêmio de seis meses por decênio de efetivo exercício no serviço público deste Município, da Administração Direta, Indireta, Autárquica, Fundacional ou da Câmara Municipal, admitida a conversão em espécie, por opção do servidor, das não gozadas ou indenizadas;

CONSIDERANDO o § 1º do art. 4, §2º da Lei Complementar nº 117, de 23 de outubro de 2015, ao

dispor que computar-se-á como tempo de serviço público municipal para fins de período aquisitivo à licença-prêmio prevista no art. 144 e seguintes da Lei nº 1639, de 27 de fevereiro de 1974, aquele prestado ao Município de Araguari na condição de servidor ocupante de emprego público regido pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT);

CONSIDERANDO o disposto no art. 4º, §2º da Lei Complementar nº 117, de 23 de outubro de 2015, com a redação dada pela Lei Complementar nº 197, de 25 de agosto de 2022, o qual prevê que para os efeitos do direito ao primeiro período aquisitivo à licença-prêmio, na situação do §1º, somente se computará como tempo de serviço público prestado na condição de servidor celetista, para os servidores que ingressaram antes de 14 de agosto de 2007, os últimos 10 (dez) anos, limitando-se este tempo a 23 de outubro de 2015;

CONSIDERANDO ainda, o caput do art. 144 da Lei nº 1639, de 27 de fevereiro de 1974, ao prever que o funcionário terá direito à licença-prêmio de 6(seis) meses por decênio de efetivo exercício, exclusivamente municipal;

CONSIDERANDO ainda, que o Departamento de Recursos Humanos manifestou nos autos nº 1983/2023, acerca dos fatos impeditivos à licença-prêmio, nos termos dos §§2ºe 3º do art. 144, da Lei nº 1.639/74, e que o servidor conta, nesta data, com 19(dezenove) anos, 10(dez) meses e 14(quatorze) dias de efetivo serviço público.

CONSIDERANDO que houveram manifestações favoráveis a concessão da licença prêmio nos autos do Processo nº. 1983/2023,

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar, nos termos do que dispõe o art. 90 da Lei Orgânica do Município de Araguari, com a redação dada pela Emenda à Lei Orgânica nº 38/2012, c/c o caput do art. 144 da Lei nº 1.639/74, o GOZO de licença-prêmio à servidora ODAIR PAULA CANDIDO DE SOUSA, matrícula nº 75.124, no período de: 08/04/2024 à 06/06/2024.

Art. 2º Nos termos do art. 144, § 1º da Lei nº 1.639/74, o período em que a servidora estiver em gozo de licença-prêmio será considerado como de efetivo exercício, para todos os efeitos legais.

Art. 3º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, com seus efeitos a contar de 08/04/2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, Estado de Minas Gerais, em 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
LEVI DE ALMEIDA SIQUEIRA

PORTARIA Nº 778/2024

“Exonera a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais ...

RESOLVE:

Art. 1º-Exonerar o Sr. DANILOFRANCOGONCALVES, matrícula nº 258181, do cargo de SECRETÁRIO MUNICIPAL DE POLÍTICAS SOBRE DROGAS.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
LEVI DE ALMEIDA SIQUEIRA

PORTARIA Nº 779/2024

“Exonera a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais ...

RESOLVE:

Art. 1º - Exonerar o Sr. GUILHERME HENRIQUE DOS SANTOS SANTANA, matrícula nº 258189, do cargo de SECRETÁRIO MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
LEVI DE ALMEIDA SIQUEIRA

PORTARIA Nº 780/2024

“Exonera a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais ...

RESOLVE:

Art. 1º - Exonerar o Sr. LEVI DE ALMEIDA SIQUEIRA, matrícula nº 258563, do cargo de SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
LEVI DE ALMEIDA SIQUEIRA

PORTARIA Nº 781/2024

“Exonera a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais ...

RESOLVE:

Art. 1º - Exonerar a Sra. LUCIANA GOULART BRASILEIRO, matrícula nº 258205, do cargo de SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SERVIÇOS URBANOS E DISTRITAIS.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
LEVI DE ALMEIDA SIQUEIRA

PORTARIA Nº 782/2024

“Exonera a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais ...

RESOLVE:

Art. 1º - Exonerar a Sra. RAQUEL DE ALMEIDA, matrícula nº 258202, do cargo de ASSESSORA ESPECIAL DA VICE-PREFEITA.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
LEVI DE ALMEIDA SIQUEIRA

PORTARIA Nº 784/2024

“Nomeia a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais ...

RESOLVE:

Art. 1º - Nomear a Sr. JOHNATHAN LOURENÇO DE ALMEIDA, matrícula nº 258636, no cargo de SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria, entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
PREFEITO MUNICIPAL

PORTARIA Nº 785/2024

“Exonera a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais ...

RESOLVE:

Art. 1º - Exonerar o Sr. JOHNATHAN LOURENÇO DE ALMEIDA, matrícula nº 258636, do cargo de DIRETOR

DO DEPARTAMENTO DE PROMOÇÕES E EVENTOS, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
PREFEITO MUNICIPAL

PORTARIA Nº 786/2024

“Exonera a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais ...

RÉ SOLVE:

Art. 1º - Exonerar o Sr. TIAGO MORAES SOUTO, matrícula nº 258411, do cargo de ADMINISTRADOR DO AEROPORTO, na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
JOHNATHAN LOURENÇO DE ALMEIDA

PORTARIA Nº 787/2024

“Exonera a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais ...

RÉ SOLVE:

Art. 1º - Exonerar o Sr. JOÃO CARLOS DE ALMEIDA, matrícula nº 258268, do cargo de ASSESSOR ESPECIAL DE PROJETOS, na Secretaria Municipal Trabalho, Ação Social, da Juventude e Combate à Fome.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
JOHNATHAN LOURENÇO DE ALMEIDA

PORTARIA Nº 788/2024

“Exonera a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais ...

RÉ SOLVE:

Art. 1º - Exonerar o Sra. KARLA CARVALHO FERNANDES CURTI, matrícula nº 258197, do cargo de SECRETÁRIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
JOHNATHAN LOURENÇO DE ALMEIDA

PORTARIA Nº 789/2024

“Nomeia a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais ...

RÉ SOLVE:

Art. 1º - Nomear a Sr. CRISTIANO GIMENES DE CARVALHO, no cargo de SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SERVIÇOS URBANOS E DISTRITAIS.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria, entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
JOHNATHAN LOURENÇO DE ALMEIDA

PORTARIA Nº 790/2024

“Nomeia a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais ...

RÉ SOLVE:

Art. 1º - Nomear a Sr. ANTÔNIO CARLOS ANTONIETI JUNIOR, no cargo de SECRETÁRIO MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria, entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
JOHNATHAN LOURENÇO DE ALMEIDA

PORTARIA Nº 791/2024

“Nomeia a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais ...

RÉ SOLVE:

Art. 1º - Nomear a Sr. NEILTON DOS SANTOS ANDRADE - Auxiliar Administrativo, matrícula nº 066761, no cargo de SECRETÁRIO MUNICIPAL DE LOGÍSTICA, LICITAÇÕES, COMPRAS, CONTRATOS E TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria, entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
JOHNATHAN LOURENÇO DE ALMEIDA

PORTARIA Nº 792/2024

“Nomeia a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais ...

RÉ SOLVE:

Art. 1º - Nomear a Sr. JOÃO CARLOS DE ALMEIDA, matrícula nº 258268, no cargo de ADMINISTRADOR DO AEROPORTO, na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria, entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
JOHNATHAN LOURENÇO DE ALMEIDA

PORTARIA Nº 793/2024

“Nomeia a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas atribuições legais ...

RÉ SOLVE:

Art. 1º - Nomear a Sr. TIAGO MORAES SOUTO, matrícula 258411, no cargo de ASSESSOR ESPECIAL DE PROJETOS, na Secretaria Municipal Trabalho, Ação Social, da Juventude e Combate à Fome.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria, entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
JOHNATHAN LOURENÇO DE ALMEIDA

PORTARIA Nº 794/2024

“Nomeia a pessoa que menciona”

O Prefeito Municipal de Araguari, usando de suas

atribuições legais ...

RÉ SOLVE:

Art. 1º - Nomear a Sra. KARLA CARVALHO FERNANDES CURTI, matrícula nº 258197, no cargo de SECRETÁRIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário esta portaria, entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

RENATO CARVALHO FERNANDES
JOHNATHAN LOURENÇO DE ALMEIDA

FAEC

EXTRATO PARA PUBLICAÇÃO

Contratada: 47.202.214 EDERSON CAMPOS FRANCA - N.FANT: ZORRO CAPOEIRA, inscrita no CNPJ: 47.202.214/0001-04, CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº. 017/2024 - DISPENSA DE LICITAÇÃO N.º 016/2024 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 041/2024 - OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO E COORDENAÇÃO DE EVENTO CULTURAL AFRO-BRASILEIRO “4ª COPA MINEIRA DE CAPOEIRA” A SER REALIZADO NO MÊS DE ABRIL DE 2024, OBJETIVANDO O RESGATE DA TRADICIONALIDADE E O INCENTIVO AS PRÁTICAS DA CAPOEIRA NO MUNICÍPIO DE ARAGUARI-MG. CONFORME QUANTIDADES, EXIGÊNCIAS E ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA. FICHA: 1138 D.O: 04.04.17.00.13.122.0002.01.2.015.3.3.90.39.00.00. VIGÊNCIA: 21/02/2024 a 21/03/2024. VALOR: R\$ 18.000,00 (Dezoito mil reais). FONTE DE RECURSOS: 1500 (RECURSOS PRÓPRIOS). DATA DA ASSINATURA: 21/02/2024. Fundação Aragarina de Educação e Cultura - FAEC, Araguari - MG, 04 de abril de 2024 - DIOGO MACHADO CUNHA E SOUSA - PRESIDENTE DA FAEC.

TERMO DE RATIFICAÇÃO

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº. 016/2024

PROCESSO: 041/2024

Espécie: Contratação Direta através de Dispensa de Licitação com fundamento no art. 75, II, da Lei Federal nº 14.133, de 01 de Abril de 2021 e Decreto Municipal nº 116/2021. Contratada: 47.202.214 EDERSON CAMPOS FRANCA - N.FANT: ZORRO CAPOEIRA, Rua Elenita Abadia Alves Vieira, nº 45, Bairro Brasília - Araguari / MG, CEP: 38.441-197, inscrita no CNPJ: 47.202.214/0001-04. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO E COORDENAÇÃO DE EVENTO CULTURAL AFRO-BRASILEIRO “4ª COPA MINEIRA DE CAPOEIRA” A SER REALIZADA NO MÊS DE ABRIL DE 2024, OBJETIVANDO O RESGATE DA TRADICIONALIDADE E O INCENTIVO AS PRÁTICAS DA CAPOEIRA NO MUNICÍPIO DE ARAGUARI-MG. CONFORME QUANTIDADES, EXIGÊNCIAS E ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA. Dotação Orçamentária: Ficha: 1138, D.O: 04.04.17.00.13.131.0025.01.2.007.3.3.90.39.00.00, Ficha: 1188, D.O: 04.04.17.00.13.392.0024.05.2.097.3.3.90.39.00.00. Valor Global Estimado do Contrato: R\$ 18.000,00 (Dezoito mil reais). Fundação Aragarina de Educação e Cultura - FAEC, Araguari - MG, 03 de abril de 2023.

Diogo Machado Cunha e Sousa
Presidente da FAEC.

FAMEP

PORTARIA Nº 13/2024

“Exonera a pessoa que menciona”

O Presidente da Fundação Municipal de Esportes e Paradesporto, usando de suas atribuições legais;

RESOLVE:

Art. 1º - Exonerar o Sr. Marcos Neuber Pereira, no cargo

de Vice-Presidente, da Fundação Municipal de Esportes e Paradesporto - FAMEP.

Art. 2º - Revogadas as disposições em contrário, esta portaria entra em vigência na data da sua publicação, em 05 de abril de 2024.

Gabinete do Presidente da FAMEP - Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de abril de 2024.

WESLEY MARCOS LUCAS DE MENDONÇA

Presidente da Fundação Municipal de Esportes e Paradesporto

LUTAS CASADAS - DISPUTA DE CINTURÃO NO ABSOLUTO
 ARBITRAGEM PROFISSIONAL

CMC

PARCEIRO OFICIAL
VMB
 RANKING

MINERA
Capoeira

6 e 7
 ABRIL | 2024

06 Abril | Sábado
 Local: Cine Rex
 Praça Manoel Bonito, 124

07 Abril | Domingo
 Local: Praça Getúlio Vargas
 Centro

Vivência com
MESTRE NAG

Participação Especial
MESTRE TUCANO PRET

ARAGUARI
 CONECTADA COM VOCÊ
 E COM O BRASIL

FAEC
 Fundação Municipal de Esportes e Paradesporto

MOVIMENTO
 FAMEP

CIRCUS ZU
 TURNÊ 2023/2024

ARAGUARI/MG
 PARQUE DOS FERROVIÁRIOS

UM MÊS DE PROGRAMAÇÃO GRATUITA.
 SEXTA E SÁBADO ÀS 19H - DOMINGO ÀS 16H

INTERPRETE DE LIBRAS
 AOS DOMINGOS

ENTRADA GRATUITA COM RETIRADA DOS INGRESSOS 1H
 ANTES E CONTRIBUIÇÃO VOLUNTÁRIA NO CHAPÉU!

LEI DE INCENTIVO À CULTURA
 PATROCÍNIO: **eco050** **ecoVIAS DO CERRADO**

APOIO: **ARAGUARI** **FAEC**

REALIZAÇÃO: **CIRCUS ZU** **GOVERNO FEDERAL**

PROGRAMAÇÃO
 ARAGUARI / MG

CIRCUS ZU SHOW
 12, 13 e 14 DE ABRIL
 SEXTA E SÁBADO ÀS 19H | DOMINGO ÀS 16H
 DURAÇÃO: 50 MIN.

MALACUTÁIA
 19, 20 e 21 DE ABRIL
 SEXTA E SÁBADO ÀS 19H | DOMINGO ÀS 16H
 DURAÇÃO: 45 MIN.

A JORNADA
 26, 27 e 28 DE ABRIL
 SEXTA E SÁBADO ÀS 19H | DOMINGO ÀS 16H
 DURAÇÃO: 70 MIN.

ZU ALÉM DAS POSSIBILIDADES
 ENCERRAMENTO DO PROJETO CIRCOLA
 03, 04 e 05 DE MAIO
 SEXTA E SÁBADO ÀS 19H | DOMINGO ÀS 16H
 DURAÇÃO: 60 MIN.

ENTRADA GRATUITA COM RETIRADA DE INGRESSOS 1 HORA ANTES.
 CAPACIDADE: 180 PESSOAS

LEI DE INCENTIVO À CULTURA
 PATROCÍNIO: **eco050** **ecoVIAS DO CERRADO**

APOIO: **ARAGUARI** **FAEC**

REALIZAÇÃO: **CIRCUS ZU** **GOVERNO FEDERAL**

Aviso de Edital

PPP de Iluminação Pública
 CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2024
 Tipo: MENOR VALOR DA CONTRAPRESTAÇÃO
 MENSAL MÁXIMA

07 de junho de 2024 - 14:00H
 Entrega da proposta comercial:
 28 de maio 2024 - das 9 às 12h
 Leilão: 7 de junho 2024
 às 14h na Bolsa de Valores - B3

PPIP **ARAGUARI** **CAIXA** **B3** **FEP**