DOMA

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE ARAXÁ/MG

Órgão Oficial do Município de Araxá instituído pelo Decreto Municipal nº 662 de 1º/10/2013 - Ano 2 / nº 209 Sexta, 26 de janeiro de 2018

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ

DECRETO Nº 347 - DE 02 DE JANEIRO DE 2018

Dispõe sobre o provimento de cargo em comissão que menciona.

O PREFEITO MUNICIPAL, no uso de suas atribuições legais e constitucionais e de acordo com a Lei Municipal n° 7.131/2017, DECRETA:

Art. 1º. Fica exonerada a Sra. LÁZARA DO ROSÁRIO CARNEIRO do cargo em comissão de Departamento de Comunicação da Secretaria Municipal de Governo.

Art. 2º. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos a partir de 15 de janeiro de 2018.

ARACELY DE PAULA
Prefeito Municipal de Araxá

DECRETO Nº 348 - DE 23 DE JANEIRO DE 2018

Aprova regulamento do Serviço de Inspeção Municipal e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ARAXÁ, usando das atribuições de seu cargo e de acordo com o artigo 16 da Lei nº. 6.309, de 22 de novembro de 2012, DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal anexo ao presente Decreto.

Art. 2º Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando o Decreto 614/2.013.

ARACELY DE PAULA
Prefeito Municipa

REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.
Aprovado pelo Decreto nº 348./2.018

TITULO I
DAS DIPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO
CAPITULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art 1. - 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, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

§ 1 º- O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Araxá - MG, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art 2.- Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I. - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II. - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária em toda cadeia de produção;

III. - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

IV. - As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

CAPITULO II
DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art 3.– A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio municipal, de que trata este Decreto, são de competência do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA e do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., vinculado a Secretária Municipal de Desenvolvimento Rural (SMDR), do Município de Araxá - MG, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§ 1 ºFicam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, 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 das abelhas e seus derivados, comestíveis ou não, com adição ou não de produtos vegetais.

§ 2 º A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste 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, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art 4. - O Serviço de Inspeção do Município de Araxá poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado de Minas Gerais e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa).

§ 1 º Após a adesão do S.I.M de Araxá ao Suasa, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o Suasa.

§ 2 º A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária da Secretária da Saúde do Município de Araxá - MG, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

§ 3 º A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art 5. - As ações do S.I.M contemplam as seguintes atribuições:

I. - Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados, dos produtos de origem animal comestível ou não e seus derivados;

II. - Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

III. - Elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

IV. - Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

V. - Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VI. - Executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VII. - Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

VIII. - Verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

IX. - Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art 6. - O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

Art 7. - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1 º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I - Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2 º Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

Art 8. - A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I. - A inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais;

II. - A verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III. - Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

IV. - Os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

V. - A verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI. - As informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

VII. - O bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

VIII. - Verificação da água de abastecimento; será cobrada analise macrobiológica e microbiológica, em períodos alternados de acordo com a atividade do estabelecimento;

IX. - Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

X. - Verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XI. - Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XII. - Controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XIII. - Controle de rótulos.

Art 9. - A concessão de inspeção pelo S.I.M. isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

Art 10. - Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I. - Análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

II. - Analise 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 de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

IV. - Análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

V. - Animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e 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 das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII. – Espécies de caça: aqueles definidos por norma do órgão publico federal competente.

VIII. - Auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

IX. - 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 qualidade, conformidade, inocuidade e identidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

X. - Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

XI. - Equivalência de serviços de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o Suasa.

XII. - Fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XIII. - Espécies de açougue: são os bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domesticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

XIV. - Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XV. - Inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XVI. - Laboratório de controle oficial: laboratório próprio do S.I.M, ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XVII. - Legislação específica: atos normativos emitidos pelo S.I.M, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XVIII. - Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XIX. - Memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XX. - Norma complementar: ato normativo emitido pelo S.I.M, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XXI. - Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XXII. - 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;

XXIII. - Produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XXIV. - Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXV. - Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXVI. - Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada e assegura a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO e APPCC ou programas equivalentes reconhecidos pelo S.I.M;

XXVII. - 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;

XXVIII. - 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;

XXIX. - 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;

XXX. - Sanitização: aplicação de agentes químicos, aprovados pelo órgão regulador a 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 aceitáveis;
XXXI. - Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;
XXXII. - Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:
a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês
b) Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês
c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.
d) Estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.
e) Estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.
f) Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.
g) Estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.
XXXIII. - Instalações referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.
XXXIV. - Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.
XXXV. - Agroindustrialização é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.
XXXVI. - 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.
Art 11.- A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do Auditor Fiscal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, do Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.
Art 12. - O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.
TITULO II
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL
Art 13. - 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 das abelhas e derivados;
VI. - De armazenagem e Fiambrerias;
VII. – De produtos não comestíveis.
Parágrafo único. A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

CAPITULO I
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art 14. - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
I. - Abatedouro frigorífico; e
II. - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
III. - Açougues
§ 1 º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.
§ 2 º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.
§ 3 º Para os fins deste Decreto, entende-se por Açougue estabelecimentos de armazenamento, de beneficiamento, de fracionamento, e/ou de venda de carne de animais de abate, sendo proibida a essa qualquer atividade industrial ou o abate de animais.
§ 4 º Açougues tipo AI: estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e/ou de venda de carne de animais de abate, sendo proibida a esses qualquer atividade industrial ou o abate de animais. Dispõe de local específico para realizar as atividades de fracionar (inclusive moer), embalar e rotular carnes, já inspecionadas na origem, para serem comercializadas no próprio estabelecimento e dispostas nas áreas de venda (expositores de autoatendimento), atendendo as legislações específicas de rotulagem.
§ 5 º Açougues tipo AII: estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e/ou de venda de carne de animais de abate, sendo proibida a esses qualquer atividade industrial ou o abate de animais. Podem realizar somente as atividades de fracionar (moer) e fatiar carnes, conforme o pedido do consumidor, no ato da venda, observados os requisitos de boas práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade (procedência) dos produtos manipulados, atendendo as legislações específicas de rotulagem.

CAPITULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art 15. - 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.
§ 1 º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.
§ 2 º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.
§ 3 º 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.

CAPITULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art 16. - Os estabelecimentos de ovos e derivados:
I. - Granja avícola; e
II. - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
§ 1 º 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.
§ 2 º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
§ 3 º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.
§ 4 º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.
§ 5 º 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.

CAPITULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art 17. - Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:
I.- Granja leiteira;
II. - Posto de refrigeração;
III. - Usina de beneficiamento;
IV. - Fábrica de laticínios; e
V. - Queijaria.
§ 1 º 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.
§ 2 º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.
§ 3 º Para os fins deste Decreto, entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
§ 4 º Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
§ 5 º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.
I. - Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entreposto de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.
II.

CAPITULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art 18. - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:
I. - Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e
II. - Entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.
§ 1 º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.
§ 2 º Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias primas recebidas de produtores rurais.
§ 3 º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em norma complementar.
§ 4 º - Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal, que atendam às condições estabelecidas em norma complementar e deverá ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

CAPITULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art 19.- Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:
I. - Entreposto de produtos de origem animal; e
II. - Casa atacadista.
III. - Fiambreria
§ 1 º 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 ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.
§ 2 º Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.
§ 3 º Nos estabelecimentos citados nos § 1º e § 2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.
§ 4 º As casas atacadistas devem apresentar às seguintes condições:
I. - dispor de dependências apropriadas para a guarda, e depósito de produtos que não possam ser estocados com outros;
II. - dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e conservação de produtos perecíveis principalmente frescais, gorduras em geral e laticínios;
III. - reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene.
§ 5 º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.
§ 6 º Para os fins deste Decreto, entende-se por Fiambreria estabelecimento que realiza o comércio de fiambres, embutidos e derivados lácteos tais como queijos, nata e doce de leite, já inspecionados na origem para venda direta ao consumidor, não sendo permitida a sua produção e/ou qualquer outra atividade industrial.
§ 7 º Para os fins deste Decreto, entende-se por Fiambreria tipo AI estabelecimento que dispõe de local específico para a atividade de fracionar e de fatiar, de embalar, de reembalar e de rotular: fiambres, embutidos e derivados lácteos tais como queijos, nata e doce de leite, já inspecionados na origem, para serem comercializados no próprio estabelecimento e dispostos nas áreas de venda (expositores de autoatendimento), atendendo as legislações específicas de rotulagem.
§ 8 º Para os fins deste Decreto, entende-se por Fiambreria tipo AII estabelecimento que realiza a atividade de armazenar, fracionar, fatiar e vender fiambres, embutidos e derivados lácteos tais como queijos, nata e doce de leite, já inspecionados na origem, podendo apenas fracionar e fatiar conforme o pedido do consumidor, ou deixando exposta para venda em balcões de atendimento com controle de temperatura, enquanto perdurar o tempo necessário para a venda, mantendo as condições de conservação e segurança dos alimentos, atendendo as legislações específicas de rotulagem.

CAPITULO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art 20. - Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.
Parágrafo único. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destina-

DOMA

DOMA - Órgão Oficial da Prefeitura Municipal de Araxá
Aracely de Paula
Prefeito Municipal
Lídia Maria de Oliveira Jordão Rocha da Cunha
Vice-prefeita
Maria Aparecida Rios
Procuradora Geral do Município
Rua Presidente Olegário Maciel, 306, Centro, CEP 38.183-186 - Araxá/MG - Telefone (34) 3691-7095 - versão online no site www.araxa.mg.gov.br
Edição e distribuição: Jornal, Gráfica e Editora Interação Ltda.

do à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em norma complementar.

TITULO III
DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS.
CAPITULO I
DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO

Art 21. - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no S.I.M.
§ 1 º O Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do S.I.M ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.
Art 22. - Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:
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 e Fiambrerias;
VII. I - De produtos não comestíveis.
§ 1 º A Queijaria quando ligada à Postos de Refrigeração deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção e deve ser registrada quando executar as operações previstas para o Postos de Refrigeração.
§ 2 º Unidade de Extração de Produtos das Abelhas deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção Municipal.
Art 23. - O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.
Art 24. - A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.
Art 25. - Para a solicitação da aprovação/cadastro de construção/adesão de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:
I. - Requerimento de registro;
II. - Dados do proprietário e sócios;
III. - Dados do Estabelecimento;
IV. - Delação de Responsabilidade Técnica;
V. - Dados do Responsável Técnico;
VI. - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento;
VII. - Cadastramento do Produto;
VIII. - Declaração;
IX. - Solicitação de Funcionamento;
X. - Composição do Produto;
XI. - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção;
XII. - Apresentação da planta baixa do estabelecimento com layout dos equipamentos com destaque para o fluxograma de produção. Na escala 1:100 ou 1:50;
XIII. - Apresentação da planta baixa do estabelecimento com destaque para fonte de abastecimento de agua, sistema de escoamento da agua e de tratamento de esgoto e resíduos e a proteção empregadas contra pragas (insetos, roedores e aves). Na escala 1:100 ou 1:50;
XIV. - Copia Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
XV. - Copia Contrato social registrado na junta comercial;
XVI. - Cópia do Alvara de Funcionamento;
XVII. - Apresentação do Croqui dos rótulos para aprovação;
XVIII. - Solicitação para confecção de rotulo;
XIX. - Copia CPF e RG do proprietário e sócios do estabelecimento;
XX. - Copia Licença Ambiental, emitida pelo órgão ambiental responsável (de acordo com a atividade do estabelecimento);
XXI. - Cópia de Inscrição Estadual;
XXII. - Memorial descritivo dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados conforme roteiro fornecido pelo S.I.M;
XXIII. - Exame da agua a ser utilizada no estabelecimento com prazo máximo de validade 60 dias. A água para analise deve ser coletada do próprio estabelecimento;
XXIV. - Apresentação da quitação de IPTU ou ITR;
XXV. - Exames dos manipuladores de alimentos;
XXVI. - No caso do recebimento de leite processado (pasteurizado), apresentar nota fiscal.
XXVII. - No caso de possuir pasteurizador e receber leite cru a ser processado, será necessário a apresentação:
a) Relatório sanitário emitido pelo IMA do rebanho do fornecedor do leite.
b) Relatório sanitário emitido pelo IMA do rebanho do fornecedor do leite.
c) Relatório descritivo dos medicamentos utilizados na propriedade do fornecedor do leite, assinado por medico veterinário responsável pela propriedade.
d) Relatório descritivo do tipo de alimentação dos animais da propriedade do fornecedor do leite.
e) Apresentação de exames de rotina (Relatórios), CCS, CBT e resíduo de antibióticos.
f) Relatório descritivo sobre armazenamento do leite na fazenda e transporte do mesmo ate o estabelecimento.
XXVIII. - Para estabelecimentos que realizam abate é obrigatório a presença do RT (Médico Veterinário responsável). Apresentar declaração de responsabilidade do mesmo.
XXIX. - Para estabelecimentos que realizam processamento de alimentos utilizando produtos de origem animal é obrigatório o acompanhamento de um responsável técnico (Médico Veterinário, Nutricionista ou engenheiro de Alimentos). Apresentar declaração de responsabilidade do mesmo.
Parágrafo único - Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.
XXX. - Para estabelecimentos em faze de construção:
a) - Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo S.I.M
b) O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do S.I.M.
c) - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento.
Parágrafo único – Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.
Art 26. - As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:
I. - Planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem) ou 1:50 (um por cinquenta) ;
II. - Planta baixa ou croqui com leiaute dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);
a) As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.
b) Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.
c) Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.
Art 27. - O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo S.I.M.
Art 28. - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pelo S.I.M.
Art 29. - Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo S.I.M, para serem implementados no estabelecimento em referência.
Art 30. - Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.
Art 31. - Atendidas as exigências fixadas neste Decreto, o Diretor Do Sistema de Inspeção Municipal emitirá o título de registro, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.
Art 32. - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.
Parágrafo único - Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de um ano.
Art 33. - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.
Art 34. - No caso de cancelamento do registro ou do relacionamento, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao S.I.M, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

CAPITILU II
DA TRANSFERÊNCIA

Art 35. - Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao S.I.M.
§ 1 º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao S.I.M pelo alienante, locador ou arrendador.
§ 2 º 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.
§ 3 º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado ou relacionado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.
§ 4 º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o §1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.
§ 5 º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro ou do relacionamento, 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.
Art 36. - O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro ou para o relacionamento

TITULO IV
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS
CAPITULO I
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art 37. - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Parágrafo único - As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.
Art 38. - O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.
Parágrafo único - As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção aos estabelecimentos poeiras ou emanações.
Art 39. - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:
I. - Ser localizado em ponto distante de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes.
II. - Dispor de terreno com área suficiente para: construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias, e para circulação e fluxo de veículos de transporte;
III. - As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;
IV. - 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;
V. - 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;
VI. - 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;
VII. - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
VIII. - 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;
IX. - Luz natural ou artificial e ventilação adequada em todas as dependências;
X. - A iluminação artificial deve ser feita por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;
XI. - Possuir piso impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com material resistente e adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;
XII. - As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;
XIII. - As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si.
XIV. - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de um metro e vinte centímetros (1,20 m) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;
XV. - Portas, janelas, forro, divisórias equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos, e devem ser construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas;
XVI. - As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45º), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis;
XVII. - Possuir forro nas dependências onde se realizam trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
XVIII. - O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc., ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixada diretamente sobre viga de concreto armado;
XIX. - O telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00 metros para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,60 metros em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento;
XX. - Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção
XXI. - Ralos de fácil higienização e sifonados;
XXII. - Dispor de 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;
XXIII. - A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;
XXIV. - Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira;
XXV. - As canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 (dez centímetros) de profundidade, vedadas com tela milimétrica. Em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínima de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro;
XXVI. - Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões;
XXVII. - A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente;
XXVIII. - 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;
XXIX. - Dispor de 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;
XXX. - Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;
XXXI. - Dispor de água fria e, quando necessário de água quente, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;
XXXII. - A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá às normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;
XXXIII. - Possuir instalação de frio industrial em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
XXXIV. - Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas;
XXXV. - Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “não comestíveis”.
XXXVI. - Instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis, quando fiscal do S.I.M julgar necessário;
XXXVII. - Local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
a) Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente,

de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade
XXXVIII. - Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
a) As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.
b) Dispor de uma única unidade de sanitário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.
c) Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.
Art 40. - 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;
V. - Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das antecâmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores;
VI. - Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim;
VII. - O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado “in natura” nos efluentes da indústria;
VIII. - Nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;
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 41. – 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 que possuam cais ou trapiche;
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 42. - 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 43. - 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 fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles
Art 44. - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.
Art 45. - 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 46. - 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 47. - O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.
Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.

CAPITULO II
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art 48. - Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.
Parágrafo único - O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.
Art 49. - Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.
§ 1 º Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria–prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;
§ 2 º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;
§ 3 º O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.
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 50. - Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.
Art 51. - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.
§ 1 º 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.
§ 2 º É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.
§ 3 º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.
Art 52. - As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.
Art 53. - 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 54. - Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.
Parágrafo único - Os funcionários que trabalham em setores em que se manipulem material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.
Art 55. - É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.
Parágrafo único - Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.
Art 56. - Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.
Art 57. - Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município, no ato da contratação e refaze-los anualmente ou a critério do Medico responsável.
§ 1 º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.
I. - Além do exame admissional comum os manipuladores de alimentos também devem realizar os seguintes exames:
a) Hemograma completo;
b) Coprocultura de fezes;
c) Micológico de unha e nariz; e
d) Urocultura.
§ 2 º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.
§ 3 º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.
Art 58. - Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.
§ 1 º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.
§ 2 º 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.
§ 3 º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.
§ 4 º 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 59. - É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.
Art 60. - A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.
Parágrafo único - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.
Art 61. - Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.
Art 62. - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.
Art 63. - Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.
Art 64. - O S.I.M 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.

CAPITULO III
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art 65. - Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
I. - Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;
II. - Fornecer os dados estatísticos de interesse do S.I.M, alimentando o sistema informatizado do Sistema de Inspeção, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
III. - Manter atualizado os dados cadastrais de interesse do S.I.M, conforme estabelecido em norma complementar;
IV. - Comunicar ao S.I.M, com antecedência mínima de 48 horas (quarenta e oito horas), a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
V. - Manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;
VI. - Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
VII. - Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos (tabela 1); registro da entrada de materiais de limpeza (tabela 2); registro de entrada das embalagens (tabela 3); registro de entrada dos produtos de almoxarifado (tabela 4); registro da quantidade dos produtos acabados (tabela 5);
VIII. - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
IX. - Garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;
X. - Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco á saúde ou aos interesses do consumidor.
XI. - Arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de exportação ou de importação de produtos de origem animal;
XII. - Fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;
XIII. - Devem manter tabelas preenchidas citadas no item VII (sete) deste artigo, arquivadas pelo prazo mínimo de dois anos, para fins auditáveis.
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 coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção municipal.
Art 66. - Cancelado o registro, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.
Art 67. - No caso de cancelamento do registro de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção. Além da quitação da taxa de cancelamento junto ao serviço de Tributos do município.
Art 68. - Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.
Art 69. - 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, 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.
§ 1 º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo S.I.M.
§ 2 º O Sistema de Inspeção Municipal estabelecerá em norma complementar 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.
Art 70. - Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto.
§ 1 º Para os estabelecimentos que realizam o abate de animais o responsável técnico deverá ser obrigatoriamente Médico Veterinário; para os demais estabelecimentos que realizam a manipulação e armazenamento de produtos de origem animais comestíveis ou não comestíveis poderão ter como responsável técnico além do Médico Veterinário, Nutricionista ou técnico em nutrição, Engenheiro de alimentos, Tecnólogo em Alimentos.
§ 2 º O S.I.M deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.
Art 71. - O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.
§ 1 º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.
§ 2 º A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.
Art 72. - Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.
§ 1 º Em Estabelecimentos de leite e derivados, quando recebido leite cru a ser pasteurizado deverá realizar os testes de Peroxidase e Fosfatase após cada processo de pasteurização. Avaliando assim sua eficiência.
§ 2 º Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta-lacre e o boletim de análises.
§ 3 º Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art 73. - É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.
Art 74. - Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:
I. - Não representem risco à saúde pública;
II. - Não tenham sido alterados ou fraudados; e
III. - Tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.
Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

TITULO V
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITARIA
CAPITULO I
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art 75. - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.
§ 1 º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.
§ 2 º O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e

seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.
Secção I
Da Inspeção Ante Mortem
Art 76. - A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.
§ 1 º 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.
§ 2 º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.
§ 3 º Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo S.I.M.
I. - Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença da Inspeção.
Art 77. - Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.
Art 78. - O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições físicas e sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.
§ 1 º 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 S.I.M 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.
§ 2 º Sempre que o S.I.M julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.
Art 79. - É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do S.I.M.
§ 1 º O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto.
§ 2 º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.
§ 3 º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por Auditor Fiscal, com formação em Medicina Veterinária, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.
§ 4 º O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.
§ 5 º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.
Art 80. - Nos casos em que no ato da inspeção ante mortem os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.
Parágrafo único - No caso de suspeita de outras doenças não previstas no presente Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.
Art 81. - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção proceder como se segue:
I. - Notificar ao setor competente pela sanidade animal;
II. - Isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e
III. - Determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.
Art 82. - Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Regulamento permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.
Art 83. - As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, 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 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.
Art 84. - 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 para tratamento.
Art 85. - 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, a critério da Inspeção.
Parágrafo único - O presente artigo não se aplica aos animais pecilotérmicos.
Art 86. - A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, 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.
§ 1 º As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto neste Decreto.
§ 2 º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.
§ 3 º No caso de abate de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida em norma complementar ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do Auditor Fiscal, com formação em Medicina Veterinária.
Art 87. - Quando a Inspeção autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a Necropsia deve ser utilizado veículo ou continente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.
§ 1 º 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.
§ 2 º Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou auto clavado em equipamento próprio, público ou privado que permita a destruição do agente.
I. - As aves necropsiadas podem ser encaminhadas ao setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.
§ 3 º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou continente 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 88. - A Inspeção levará ao conhecimento do setor competente pela sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados, conforme recomendações do setor em questão.
Art 89. - As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do Auditor Fiscal, com formação em Medicina Veterinária.
Art 90. - A inspeção ante mortem de répteis se aplica aos jacarés e quelônios.
§ 1 º Na inspeção ante mortem de jacarés, devem ser observados os seguintes critérios:
I. - Quando apresentem estado de caquexia, devem ser abatidos em separado ou no final do processo normal de abate e condenados;
II. - Quando oriundos de confinamento e apresentem lesões provenientes de canibalismo, podem ser afastados do abate para recuperação; e
III. - Quando apresentem outras lesões ou afecções não provenientes de canibalismo, devem ser separados para melhor avaliação e destino.
§ 2 º Na inspeção ante mortem de quelônios, devem ser observados:
I. - Os aspectos sanitários e nutricionais no casco;
II. - A inspeção visual e tátil da carapaça, plastrão, pontes, narinas, olhos, pele e garras; e
III. - A presença de secreções leitosas ou purulentas nas narinas, edemas generalizados dos membros, feridas e abrasões na pele, presença de ectoparasitas, letargia e dificuldade de movimentação, não retração dos apêndices quando manipulados, conjuntivites infecciosas, ceratoconjuntivites, ceratites, exoftalmia, ou outras doenças e afecções, devendo ser abatidos em separado.
Art 91. - A inspeção ante mortem de anfíbios se aplica às rãs.
I. - Na inspeção ante mortem, as rãs devem apresentar postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante; e
II. - Os animais que apresentem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas naturais ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções, devem ser abatidos em separado.
Art 92. - A inspeção de pescado abrange os procedimentos de depuração, insensibilização, sangria, abate e transporte de peixes de cultivo, realizados em propriedade rural, fazenda de cultivo ou equivalente, considerando os preceitos de bem-estar animal e risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais espécies animais de abate, definidos no presente Regulamento.
Secção II
Do abate de animais
Art 93. - Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.
Art 94. - É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum alimentar e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.
§ 1 º No caso de bovinos e bubalinos deve se obedecer ao tempo de jejum alimentar e dieta hídrica de vinte e quatro horas (24 horas)
§ 2 º No caso de suínos deve se obedecer ao tempo de jejum alimentar e dieta hídrica de no mínimo doze horas (12 horas) e no máximo vinte e quatro horas (24 horas)
§ 3 º No caso de ovinos e caprinos deve se obedecer ao tempo de jejum alimentar e dieta hídrica de vinte e quatro horas (24 horas)
§ 4 º No caso das aves e coelhos deve se obedecer ao tempo de jejum alimentar e dieta hídrica de no mínimo oito horas (8 horas) e máximo de doze horas (12 horas)
§ 5 º No caso dos equídeos deve se obedecer ao tempo de jejum alimentar e dieta hídrica de no mínimo doze horas (12 horas) e máximo de vinte e quatro horas (24 horas)
§ 6 º No caso do pescado deve se obedecer ao tempo de jejum alimentar de no mínimo vinte e quatro (24 horas) e máximo de quarenta e oito horas (48 horas)
Art 95 - É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.
Parágrafo único. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente do Sistema de Inspeção.
Subseção I
Do Abate de Emergência
Art 96. - Matança de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame ante mortem.
Parágrafo único - Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da Inspeção.
Art 97. - Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a Inspeção realizará colheita de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.
Parágrafo único - Quando se tratar de animais com sinais clínicos neurológicos, a Inspeção poderá realizar colheita de material para envio a laboratórios oficiais ou credenciados para diagnóstico.
Art 98. - É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção.
Art 99. - São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.
Art 100. - As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério da Inspeção.
Subseção II
Do Abate Normal
Art 101. - Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.
§ 1 º Os métodos empregados para cada espécie animal devem ser aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.
§ 2 º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos quando destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.
I. - Os estabelecimentos autorizados a realizar abate de animais para atender preceitos religiosos deverão dispor de instalações, equipamentos e utensílios adequados a esta finalidade e as operações deverão ser executadas em consonância com o disposto no presente Regulamento.
Art 102. - Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades.
Parágrafo único - O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.
Art 103. - A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo S.I.M.
Parágrafo único - Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo de três minutos.
Art 104. - As aves podem ser depenadas:
I. - A seco;
II. - Após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação continua; ou
III. - Outro processo autorizado pelo S.I.M.
Art 105. - 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 pelo Serviço de Inspeção Municipal.
§ 1 º 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.
§ 2 º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.
§ 3 º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.
§ 4 º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art 106. - A Inspeção pode determinar a interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate aprovada, sempre que julgar necessário, até que sejam sanadas as deficiências observadas.
Art 107. - A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.
§ 1 º O S.I.M deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título V, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.
Art 108. - Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo S.I.M.
§ 1 º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame post mortem.
§ 2 º A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.
§ 3 º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.
Art 109. - É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo S.I.M.
§ 1 º 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, devendo ser monitorado regularmente por meio de análises laboratoriais.
§ 2 º É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo princípios religiosos.
Art 110. - 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.
Art 111. - As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.
Parágrafo único - É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.
Art 112. - É proibido recolher novamente às câmaras, sem conhecimento e avaliação da Inspeção, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo, desta forma, acarretar perdas de suas características originais de conservação.
Art 113. - A Inspeção deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.
Art 114. - 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.
§ 1 º Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em norma complementar.
§ 2 º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.
§ 3 º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.
Seção III
Dos Aspectos gerais da inspeção post mortem
Art 115. - Nos procedimentos de inspeção post mortem, o Auditor Fiscal Municipal, com formação em Medicina Veterinária, pode ser assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e auxiliares de inspeção devidamente capacitados.
Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em norma complementar.
Art 116. - A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário.
Art 117. - 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.
§ 1 º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Auditor Fiscal do S.I.M, com formação em Medicina Veterinária.
§ 2 º Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa da Inspeção.
§ 3 º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.
§ 4 º As carcaças, partes de carcaças, ou órgãos condenados ficam retidos pela Inspeção e são conduzidos ao destino adequado por meio de tubulações especificas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.
§ 5 º Todo material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pela Inspeção quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.
Art 118. - São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos.
Art 119. - As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

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 120. - O Serviço de Inspeção nos estabelecimentos de abate deve disponibilizar aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.
Art 121. - Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do S.I.M, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.
Parágrafo único. Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.
Art 122. - Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.
Art 123. - Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaça e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça.
I. - Devem ser condenadas carcaças, partes de carcaça ou órgãos que sejam contaminadas 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 a tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, 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 estado geral da carcaça, 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 124. - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose ou lesões localizadas nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça.
I. - Quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos lesados;
II. - Quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada para esterilização pelo calor, depois da remoção e condenação da língua e seus linfonodos;
III. - Quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontra-se em boas condições de nutrição, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
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 125. - Deve ser condenada a carcaça de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.
§ 1 º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, porém sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção.
§ 2 º 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 afetadas.
§ 3 º 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 126. - 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 quadros clínicos 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;
VI. - Hipertrofia do baço;
VII. - Hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e
VIII. - Rubefação difusa do couro.
Art 127. - As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.
§ 1 º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças e órgãos devem ser encaminhados obrigatoriamente ao Departamento de Inspeção Final.
§ 2 º Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose que apresentem lesões localizadas devem ter suas carcaças destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, incluindo o úbere, o trato genital e o sangue.
§ 3 º Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza, devendo ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue.
Art 128. - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.
Art 129. - Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pelo, órgãos, vísceras, 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, bem como o uniforme 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 imediatamente iniciada a desinfecção;
IV. - Recomenda-se para desinfecção o emprego de uma 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 junto aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
VI. - Todas As carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;
VII. - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.
Art 130. - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de Carbúnculo sintomático.
Art 131. - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.
§ 1 º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.
§ 2 º A critério do S.I.M, podem ser destinadas à salga, tratamento pelo calor ou condenação total, a critério da Inspeção, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.
Art 132. - Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.
Parágrafo único - São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.
Art 133. - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.
Parágrafo único - Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção Municipal, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.
Art 134. - Devem ser condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.
Parágrafo único - Podem ser liberadas as carcaças, desde que não haja comprometimento das mesmas.
Art 135. - Devem ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.
Art 136. - As carcaças, partes de carcaça ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza, devem ser condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.
§ 1 º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, suas partes ou órgãos devem ser destinadas à esterilização pelo calor.
§ 2 º Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças, partes de carcaça ou órgão podem ser liberadas.
§ 3 º No caso de aves e lagomorfos, devem ser condenados os cortes que entrarem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.
Art 137. - As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.
§ 1 º Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentarem lesões extensas, mas sem o comprometimento de toda a carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 2 º Podem ser liberadas as carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art 138. - As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.
Parágrafo único - Nos casos discretos e localizados devem ser removidas e condenadas as partes das carcaças e órgãos que apresentem infiltrações edematosas.
Art 139. - As carcaças e os órgãos de animais parasitados por Oesophagostomum sp. (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.
Parágrafo único - Podem ser liberados os intestinos ou partes dos intestinos que apresentem nódulos em pequeno número.
Art 140. - Os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytrema, causadores de euritrematose devem ser condenados.
Art 141. - 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 142. - Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.
Art 143. - Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.
Art 144. - As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.
Parágrafo único - Podem ser liberados órgãos e vísceras que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art 145. - As carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia devem ser condenadas.
Parágrafo único - Podem ser liberadas as carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais.
Art 146. - As carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento por substância medicamentosa devem ser condenadas
Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do S.I.M, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.
Art 147. - Lesões cardíacas - devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.
§ 1 º Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças de animais com lesões cardíacas, sempre que houver repercussão no seu estado geral.
§ 2 º Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, a critério da Inspeção.
Art 148. - Lesões renais - devem ser condenados os rins com lesões tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam 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 149. - As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça devem ser condenadas.
§ 1 º 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;
§ 2 º 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 150. - As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do S.I.M.
Art 151. - As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser destinados à esterilização pelo calor, sempre que houver comprometimento sistêmico.
§ 1 º Podem ser liberadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.
§ 2 º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.
§ 3 º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.
§ 4 º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.
§ 5 º É proibido o emprego de glândula mamária na elaboração de produtos cárneos.
Art 152. - As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.
Art 153. - 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 respectivos órgãos e vísceras também devem ser condenados.
Art 154. - As carcaças de animais com neoplasias extensas que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase, devem ser condenadas.
§ 1 º As carcaças e os órgãos de animais com linfoma maligno devem ser condenados.
§ 2 º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia.
§ 3 º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.
§ 4 º 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 155. - 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 156. - 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.
Art 157. - As carcaças com infecção intensa por Sarcocystis spp. Devem ser condenadas.
§ 1 º - Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.
§ 2 º - Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou órgão, devendo a carcaça ser destinada à pasteurização, após remoção da área atingida.
Art 158. - As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento no seu estado geral devem ser condenadas.
Parágrafo único. Quando a infestação for discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser liberada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art 159. - Teleangiectasia maculosa do fígado - devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada.
Parágrafo único - Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
Art 160. - As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:
I. - No exame ante mortem o animal apresentar-se febril;
II. - For acompanhada de caquexia;
III. - Apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;
IV. - Apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e 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. - Existir tuberculose generalizada caseosas ou calcificada, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.
§ 1 º A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas suprarrenais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.
§ 2 º As carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando:
I. - Os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
II. - Os linfonodos da carcaça ou cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas;
III. - Existirem lesões concomitantes em linfonodos e órgãos pertencentes à mesma cavidade.
§ 3 º 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 do presente artigo.
§ 4 º Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas as áreas atingidas.
§ 5 º Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.
Art 161. - Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere o presente Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:
I. - Pelo frio em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;
II. - Salga em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo 21 (vinte e um) dias;
III. - Pelo calor, por meio de:
a) Pasteurização em temperatura de 76,6ºC (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) no centro térmico da peça, por no mínimo 30 (trinta) minutos;
b) Fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC (cento e vinte e um graus Celsius);
c) Esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos (3 min) ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.
§ 1 º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais anteriormente citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.
§ 2 º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com

embasamento técnico-científico e aprovação do S.I.M.
§ 3 º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo S.I.M, 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
Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos
Art 162. - 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 163. - 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. 82, cabe ao S.I.M 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 164. - As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgadas com o seguinte critério:
I. - Quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão devem ser condenadas apenas as partes afetadas; ou
II. - Quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e vísceras devem ser totalmente condenadas.
Parágrafo único. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do S.I.M.
Art 165. - 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 166. - As carcaças e vísceras com lesões provenientes de canibalismo com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça devem ser condenadas totalmente.
Parágrafo único - Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da parte acometida.
Art 167. - As carcaças e vísceras de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as devido à escaldagem excessiva devem ser totalmente condenadas.
Parágrafo único - As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e das vísceras.
Art 168. - As aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.
Art 169. - As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos que, na inspeção post mortem, apresentem lesões de doença hemorrágica dos coelhos, mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose devem ser condenadas.
Art 170. - 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 171. - As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos com ocorrência de endo e ectoparasitoses transmissíveis ao homem ou aos animais, ou com comprometimento da carcaça, devem ser condenadas.
Parágrafo único - Quando não houver comprometimento da carcaça, devem ser condenadas as vísceras ou partes afetadas.
Subseção II
Da Inspeção Post Mortem de Bovídeos
Art 172. - Na inspeção de bovídeos, além do disposto nesta Subseção e em , aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.
Art 173. - Hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de bovinos acometidos dessas doenças.
Art 174. - Cisticercose bovina - devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas por Cysticercus bovis.
§ 1 º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:
I. - Dois ou mais cistos localizados, simultaneamente, em pelo menos dois locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos quatro cistos; e
II. - Quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.
§ 2 º - Permite-se, depois de removidas as áreas atingidas, o aproveitamento condicional das carcaças e demais tecidos envolvidos, nas seguintes situações:
§ 3 º Quando forem encontrados mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.
§ 4 º Quando for encontrado um cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pela salga, após a remoção e a condenação da área atingida.
§ 5 º Quando for encontrado um único cisto já calcificado, considerando todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta pode ser destinada ao consumo humano direto sem restrições, após a remoção e a condenação da área atingida.
§ 6 º 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.
§ 7 º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas norma complementar.
Subseção III
Da Inspeção Post Mortem de Equídeos
Art 175. - 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.
Art 176. - Meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifoide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas - devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de equídeos acometidos dessas doenças.
Art 177. - Anemia infecciosa equina - devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras quando observadas lesões indicativas de um processo agudo.
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 175. - As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:
I. - O abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;
II. - As precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e
III. - Todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.
Subseção IV
Da Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos.
Art 176. - 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 177. - Cenurose - devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de Coenurus cerebralis, quando acompanhadas de caquexia.
Parágrafo único - Os órgãos afetados, cérebro ou medula espinhal, devem sempre ser condenados.
Art 178. - Cisticercose ovina - devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas pelo Cysticercus ovis.
§ 1 º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.
§ 2 º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.
§ 3 º 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.
§ 4 º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto na norma complementar.
Art 179. - 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.
§ 1 º 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.
§ 2 º 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.
§ 3 º 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 180. - 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 181. - As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas 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 sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.
Art 182. - As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.
§ 1 º 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.
§ 2 º 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 183. - As carcaças com infecção intensa por Cysticercus celullosae (cisticercose suína) devem ser condenadas.
§ 1 º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de 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).
§ 2 º 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.
§ 3 º 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.
§ 4 º 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.
§ 5 º 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.
§ 6 º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto na norma complementar.
§ 7 º 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.
Art 184. - As carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados por métodos não cirúrgicos quando for comprovada a presença de forte odor sexual, por meio de testes específicos.
Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.
Art 185. - 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.
§ 1 º 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.
§ 2 º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.
Art 186. - 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.
Art 187. - As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.
§ 1 º 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.
§ 2 º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.
§ 3 º 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.
Art 188. - As carcaças acometidas de Trichinella spirallis (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.
§ 1 º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:
I. - Por trinta dias, a -15ºC (quinze graus Celsius negativos);
II. - Por vinte dias, a -25ºC (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
III. - Por doze dias, a -29ºC (vinte e nove graus Celsius negativos).
Art 189. - Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.
Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caput aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.
Subseção VI
Da Inspeção Post Mortem de Pescado
Art 190. - 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.
Parágrafo único. A terminologia post mortem não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas.
Art 191. - Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.
§ 1 º Os dispositivos previstos no presente Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana.
§ 2 º O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome cientifico.
§ 3 º 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 192. - 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 193. - Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem, além do disposto no art. 10, o que se segue:
I. - Análises sensoriais;
II. - Indicadores de frescor;
III. - Controle de histamina, nas espécies formadoras;
IV. - Controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e
V. - Controle de parasitas.
Art 194. - Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.
§ 1 º Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.
§ 2 º O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.
Art 195. - Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:
I. - PH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
II. - PH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
III. - PH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e
IV. - Bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.
§ 1 º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em norma complementar, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.
§ 2 º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.
Art 196. - O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmoura destinadas à elaboração de conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a -9ºC (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.
§ 1 º O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos e em condições apropriados, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado.
I. - Uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco;
Art 197. - No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em norma complementar.
Art 198. - Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.
Art 199. - O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 3ºC (três graus Celsius).
Art 200. - Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o Serviço de Inspeção Municipal exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.
Art 201. - Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I. - Peixes:
a) Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à 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, de cor própria à espécie;
g) Vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
h) Ânus fechado;
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 à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
e) Olhos vivos, proeminentes;
f) Odor próprio e suave; e
g) As lagostas, siris e caranguejos devem ser preservados vivos e vigorosos.
III. - Moluscos:
a) Bivalves:
1. Devem ser preservados vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
2. Odor próprio e suave;
3. Carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de 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. Devem ser preservados 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.
Art 202. - As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser estabelecidas em norma complementar.
Art 203. - O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.
Art 204. - É vedado a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueira.
Art 205. - Permite-se o aproveitamento condicional, conforme as normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, do pescado que se apresentar:
I. - Injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados; ou
II. - Proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.
Art 206. - Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.
Parágrafo único - O monitoramento deste procedimento deve ser executado por funcionário do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se um plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, incluindo, se necessário, a transiluminação.
Art 207. - Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:
I - Congelamento;
II - Salga; e
III - Calor.
Art 208. - Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a - 35ºC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.
Art 209. - Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.
Art 210. - O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.
Subseção VII
Dos outros aspectos relativos ao Abate
Art 211. - Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e a seguir abundantemente lavados.
Art 212. - No coração das espécies em que se fizer necessária a aplicação de incisões para realização da inspeção, deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais devem ser retirados.
Art 213. - A Inspeção deve determinar medidas especiais quanto às condições de retirada e subsequentes cuidados para aproveitamento do encéfalo.
Art 214. - Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento.
§ 1 º Na fase de pré-cozimento, permite-se o branqueamento de estômagos de ruminantes pelo emprego de peróxido de hidrogênio, cal ou sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo órgão competente da Saúde e permitidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água, depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.
§ 2 º Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.
Art 215. - Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.
Parágrafo único - Podem ainda ser utilizados como envoltórios o peritônio parietal, o epíplon e a pele de suíno, devidamente depilada.
Art 216. - Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.
§ 1 º Para seu aproveitamento é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.
§ 2 º Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão competente da Saúde e permitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.
Art 217. - Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.
Art 218. - É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.
Art 219. - Permite-se o aproveitamento de glândulas e outros órgãos, cartilagens, mucosas e bile das diversas espécies animais de abate como matéria-prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados, observadas as disposições da legislação específica.

CAPITULO II
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art 220. - Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.
Parágrafo único - Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.
Art 221. - 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 222. - Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.
Art 223. - Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.
Art 224. - Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente
Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.
Art 225. - Após a classificação dos ovos, o estabelecimento dever manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.
Parágrafo único. Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do Serviço de Inspeção Municipal.
Art 226. - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:
I. - Garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
II. - Armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
III. - Realizar exame pela ovoscopia;
IV. - Classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
V. - Executar os programas de autocontrole; e
VI. - Implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.
Art 227. - Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.
Parágrafo único - A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.
Art 228. - Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:
I. - Casca E cutícula de forma normal, lisa, 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, sem 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 229. - Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:
I. - Ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria “A”;
II. - Ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
III. - Ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
a) Estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.
Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.
Art 230. - Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.
Art 231. - É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.
Art 232. - Os ovos destinados para a produção de seus derivados devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.
Art 233. - Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.
Art 234. - Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.
Art 235. - É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:
I. - Ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e
II. - Ovos de espécies diferentes
Art 236. - Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

CAPITULO III
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art 237. - A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, 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;
III. - Das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos; e
Art 238. - 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 239. - 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.
§ 1 º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
§ 2 º Permite-se 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 240. - Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.
Art 241. - Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.
Art 242. - Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.
Art 243. - Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.
Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.
Art 244. - O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.
§ 1 º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.
§ 2 º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em norma complementar.
§ 3 º O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.
Art 245. - 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 - Excepcionalmente, o tanque comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, porém deve estar vinculado a propriedade.
Art 246.- O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:
I. - Regime de criação;
II. - Manejo nutricional;
III. - Estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
IV. - Controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
V. - Qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
VI. - Condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
VII. - Manejo e higiene da ordenha;
VIII. - Condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;
IX. - Exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e
X.- Condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.
Art 247. - Os diversos setores do S.I.M, respeitando-se as suas competências, atuarão em conjunto para verificar, sempre que necessário, a execução dos controles referidos no artigo anterior.
Art 248. - É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.
Art 249. - É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:
I. - Pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
II. - Não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
III. - Estejam no último mês de gestação ou na fase colostral;
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; ou
VI. - Receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.
Art 250. - O Serviço de Inspeção Municipal colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.
Art 251. - 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.
§ 1 º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de coleta a granel do estabelecimento industrial a que está vinculado.
§ 2 º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.
§ 3 º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.
Art 252. - Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art 253. - Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.
Art 254. - 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 bacteriana total (CBT);
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 seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, para a colheita de amostras.
Art 255. - 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 de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
d) Teor mínimo de lactose 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 láticoo/100 mL;
h) Densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;
i) Índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e
j) Equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a 0,536ºC (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 norma complementar.
Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do Serviço de Inspeção Municipal, adotar outros padrões de leite.
Art 256. - A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em norma complementar:
I. - Características sensoriais (cor, odor e aspecto);
II. - Temperatura;
III. - Teste do álcool/alizarol;
IV. - Acidez titulável;
V. - Densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius);
VI. - Teor de gordura;
VII. - Teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
VIII. - Índice crioscópico;
IX. - Pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
X. - Pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores;
XI. - Pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.
Art 257. - O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em norma complementar.
§ 1 º Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas no art. 255.
§ 2 º 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 norma complementar.
§ 3 º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 255 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.
§ 4 º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao S.I.M a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.
Art 258. - A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas em norma complementar ou nos programas de autocontrole.
Art 259. - O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal:
I. - Pré-Beneficiamento do leite compreendendo, 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 compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.
§ 1 º Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, estabelecido em norma complementar.
§ 2 º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.
§ 3 º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.
Art 260. - Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.
Art 261. - Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;
Art 262. - Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.
Art 263. - 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.
§ 1 º Considera-se aparelhagem própria àquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.
§ 2 º O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.
§ 3 º - É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.
Art 264. - Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.
§ 1 º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:
I. - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63ºC (sessenta e três graus Celsius) e 65ºC (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de 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 72ºC (setenta e dois graus Celsius) e 75ºC (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.
§ 2 º Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§ 3 º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.
I. - Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.
§ 4 º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4ºC (quatro graus Celsius).
§ 5 º Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:
I. - Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;
II. - Pasteurização lenta e envase automático, semiautomático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius);
III. - Pasteurização lenta do leite pré-envasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius).
§ 6 º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura de 2ºC a 4ºC (dois a quatro graus Celsius).
§ 7 º O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.
§ 8 º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.
Art 265. - Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150ºC (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.
§ 1 º Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
§ 2 º É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.
§ 3 º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.
Art 266. - Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.
Parágrafo único - Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.
Art 267. - São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:
I. - Conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4ºC (quatro graus Celsius);
II. - Conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4ºC (quatro graus Celsius);
III. - Refrigeração após a pasteurização: 4ºC (quatro graus Celsius);
IV. - Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4ºC (quatro graus Celsius);
V. - Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7ºC (sete graus Celsius);
VI. - Estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.
Art 268. - O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semiautomático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.
§ 1 º Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite, embalagens conforme estabelece este regulamento.
§ 2 º O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento de leite e derivados desde tenha estrutura adequada para essa operação e não interfira nas demais operações do estabelecimento, conforme previsto no presente Regulamento.
Art 269. - O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.
Art 270. - É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.
Art 271. - 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.
Art 272. - 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.
Art 273. - Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender ao RTIQ
Art 274. - Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.
Art 275. - Deve ser atendido o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

CAPITULO IV
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS

Art 276. - A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:
I. - Da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;
II. - Do processamento, da armazenagem e da expedição; e
III. - Dos programas de autocontrole implantados.
Art 277. - As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em norma complementar e legislação específica, 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 norma complementar.
Art 278. - 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 demais dispositivos constantes em norma complementar.
Art 279. - São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos das abelhas que evidenciem:
I. - Características sensoriais anormais;
II. - A presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou
III. - A presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.
§ 1 º Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.
§ 2 º Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.
§ 3 º Em se tratando de geleia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.
Art 280. - São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:
I. - Características sensoriais anormais;
II. - Matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;
III. - A presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou
IV. - Microrganismos patogênicos.
Parágrafo único - Em se tratando de composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.
Art 281. - São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:
I. - Apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
II. - Apresentem aditivos;
III. - Apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;
IV. - Houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou norma complementar;
V. - Forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
VI. - Apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
VII. - tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.
Parágrafo único - Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.
Art 282. - São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:
I. - Forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;
II. - Apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
III. - Tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.
§ 1 º Em se tratando de composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.
§ 2 º Em se tratando de compostos de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem o uso de ingredientes não permitidos ou de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica.
Art 283. - Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em norma complementar.
Art 284. - Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal e conforme norma complementar.
Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.
Art 285. - Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TITULO VI
DOS PADRÕES DE QUALIDADE
CAPITULO I
DOS ASPECTOS GERAIS

Art 286. - 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 norma complementar.
Art 287. - A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo S.I.M, 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 Serviço de Inspeção Municipal 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.
§ 1 º 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 S.I.M.
§ 2 º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.
Art 288. - O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem

animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.
Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.
Art 289. - 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 290. - O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.
Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.
Art 291.- Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em norma complementar.
Art 292. - Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.
Parágrafo único. Os procedimentos relativos a rastreabilidade, registro e rotulagem dos produtos, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização serão estabelecidos em norma complementar.

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

Seção I
Das matérias-primas
Art 293. - 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 294. - 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 295. - 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, tradicionais ou de países importadores, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em norma complementar, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.
Art 296. - 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.
§ 1 º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.
§ 2 º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art 297. - 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 a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.
Art 298. - 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 299. - É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em norma complementar.
§ 1 º 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.
§ 2 º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.
Seção II
Dos produtos cárneos
Art 300. - 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 301. - 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 302. - 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 303. - 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 Serviço de Inspeção Municipal, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.
Art 304. - 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 305. - 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.
§ 1 º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.
§ 2 º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.
Art 306. - 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.
§ 1 º É permitida a defumação a quente ou a frio.
§ 2 º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.
Art 307. - 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 308. - 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 309. - Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.
Art 310. - 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 311. - 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 312. - Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.
Art 313. - 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 314. - Para os fins deste Decreto, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.
Art 315. - 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 316. - 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 317. - 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 318. - 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 319. - 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 320. - 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 321. - 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 322. - 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 323. - 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 324. - 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 325. - Para os fins deste Decreto, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.
Art 326. - 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 327. - Para os fins deste Decreto, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.
§ 1 º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.
§ 2 º 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 328. - 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 329. - 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 330. - Para os fins deste Decreto, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas e nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco,
§ 1 º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.
§ 2 º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.
Art 331. - 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 332. - Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:
I. - Teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;
II. - Quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;
III. - Adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;
IV. - Utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e
V. - Outros parâmetros previstos em norma complementar.
Art 333. - É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em norma complementar, ou mediante aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.
Art 334. - É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em norma complementar, ou mediante aprovação do Serviço de Inspeção Municipal.
Art 335. - 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 pelo S.I.M.
Art 336. - Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.
§ 1 º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:
I. - Quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou
II. - Quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1ºC (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.
§ 2 º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.
Art 337. - 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 norma complementar.
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 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 35ºC (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8ºC (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;
II. - Caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5ºC (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), 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 39,5ºC (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.
Art 338. 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 339. - Para os fins deste Decreto, produto não comestível é todo aquele resultante da manipulação e do processamento de matéria-prima, de produtos e de resíduos de animais empregados na preparação de gêneros não destinados ao consumo humano.
Parágrafo único. Não se incluem entre os produtos não comestíveis abrangidos por este Decreto as enzimas e os produtos enzimáticos, os produtos opoterápicos, os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários, os insumos laboratoriais e os produtos destinados à alimentação animal, com ou sem finalidade nutricional, obtidos de tecidos animais.

Art 340. - Para os fins deste Decreto, produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes da carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano e o que for destinado a esse fim pelo S.I.M.
Parágrafo único. O produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art 341. - Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.
§ 1 º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.
§ 2 º Os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes, na forma estabelecida em regulamento.
Art 342. - Quando os resíduos não comestíveis se destinarem às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.
Art 343. - É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.
Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do S.I.M, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.
Art 344. - Poderá ser autorizada a fabricação de ingredientes ou insumos destinados à alimentação animal tais como a farinha de carne, a farinha de sangue, a farinha de carne e ossos, a farinha de vísceras, a farinha de penas, a farinha de penas e vísceras, a farinha de pescado e outros nas dependências anexas aos estabelecimentos de abate destinadas ao processamento dos subprodutos industriais.
Parágrafo único. Os padrões de identidade e qualidade dos produtos de que trata o caput serão definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, bem como os demais procedimentos de fiscalização e registro, observado o disposto em legislação específica.
Art 345. - É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.
Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no caput.
Art 346. - É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.
Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.
Art 347. - Os produtos de origem animal não comestíveis tais como as cerdas, as crinas, os pelos, as penas, os chifres, os cascos, as conchas e as carapaças, dentre outros, devem ser manipulados em seção específica para esta finalidade.
Art 348. - Os estabelecimentos de abate podem fornecer órgãos, tecidos ou partes de animais como matérias-primas para fabricação de produtos opoterápicos, de insumos farmoquímicos ou de seus intermediários, de insumos laboratoriais, e para outras finalidades não sujeitas à fiscalização pelo S.I.M, desde que disponham de instalações e equipamentos específicos, e atendam aos requisitos de produção definidos pelo órgão competente.

CAPÍTULO III
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS
Seção I
Dos produtos e derivados de pescado
Art 349. - Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.
§ 1 º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.
§ 2 º Quando a quantidade de pescado for inferior a cinquenta por cento, o produto será considerado um produto à base de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.
Art 350. - 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 ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.
Art 351. - Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.
Art 352. - 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.
§ 1 º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).
§ 2 º É permitida a utilização de congelador salmourador quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9ºC (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.
Art 353. - Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18ºC (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 pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art 354. - 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 Serviço de Inspeção Municipal, 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 355. - 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 356. - 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 357. - 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 358. - 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 359. - 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 360. - 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 361. - 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 362. - 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 363. - 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 364. - 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 365. - 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 366. - 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.
Seção II
Dos produtos não comestíveis de pescado
Art 367. - Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, de suas partes ou de qualquer resíduo destes não aptos ao consumo humano.
Art 368. - Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes aos produtos não comestíveis previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO IV
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS
Art 369. - 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 pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art 370. - O Sistema de Inspeção Municipal estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

CAPÍTULO V
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS
Seção I
Do leite
Art 371. - 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.
§ 1 º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.
§ 2 º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Serviço De Inspeção Municipal em situações emergenciais de desabastecimento público.
Art 372. - 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 373. - 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 374. - A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matéria 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 375. - Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.
Art 376. - 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 377. - Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.
Art 378. - 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 379. - 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 380. - Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:
I. - Produtos lácteos;
II. - Produtos lácteos compostos; e
III. - Misturas lácteas.
Art 381. - 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 382. - 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 383. - 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 384. - 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 385. - 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 386. - 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.
§ 1 º Para os fins deste Decreto, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.
§ 2 º Para os fins deste Decreto, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.
§ 3 º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.
Art 387. - Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Sistema de Inspeção Municipal, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.
Subseção II
Da manteiga
Art 388. - 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 389. - 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 390. - 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.
§ 1 º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.
§ 2 º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.
§ 3 º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.
§ 4 º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.
§ 5 º 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.
§ 6 º 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.
§ 7 º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.
Art 391. - 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 392. - O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção federal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.
Art 393. - 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 394. - 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 395. - 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 396. - 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, ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.
Art 397. - 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 398. - 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 vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.
Art 399. - 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 400. - 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 ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.
§ 1 º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.
§ 2 º O queijo de que trata o caput pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.
§ 3 º O queijo de que trata o caput pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.
Art 401. - 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 402. - É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.
Subseção IV
Dos leites fermentados
Art 403. - 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.
§ 1 º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em norma complementar.
§ 2 º 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 404. - 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.
§ 1 º 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.
§ 2 º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.
§ 3 º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.
Art 405. - Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em norma complementar.
Art 406. - 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 407. - 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 pelo Serviço de Inspeção Municipal, que resulte em produto de mesma composição e características.
Art 408. - 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.
§ 1 º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.
§ 2 º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.
Subseção VI
Dos outros derivados lácteos
Art 409. - 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 410. - 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 411. - 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 412. - 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 413. - 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 414. - 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 matériaprima preponderante na base láctea do produto.
Art 415. - 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 416. - 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.
Art 417. - 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 418. - 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 419. - Para os fins deste Decreto, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.
Art 420. - 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 421. - Para os fins deste Decreto, leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.
Art 422. - 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 423. - 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 424. - 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 425. - 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 pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art 426. - É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo S.I.M.
Art 427. - 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.
§ 1 º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.
§ 2 º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.
Art 428. - 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.
Art 429. - Sempre que necessário, o Serviço de Inspeção Municipal solicitará documento comprovatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.
Subseção VII
Dos Gelados Comestíveis
Art 430. - Para os fins deste Decreto, Gelados Comestíveis são produtos alimentícios obtidos a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas, com ou sem a adição de outros ingredientes e substâncias, ou de uma mistura de água, açúcares e outros ingredientes e substâncias que tenham sido submetidas ao congelamento, em condições que garantam a conservação do produto no estado congelado ou parcialmente congelado, durante o armazenamento, o transporte, a comercialização e a entrega ao consumo.
§ 1 º Quanto a composição básica, conforme prevista na Tabela 6:
I. Sorvetes de creme: são os produtos elaborados basicamente com leite e ou derivados lácteos e ou gorduras comestíveis, conforme previsto na Tabela 6, podendo ser adicionado de outros ingredientes alimentares.
II. Sorvetes de leite: são os produtos elaborados basicamente com leite e ou derivados lácteos conforme previsto na Tabela 6, podendo ser adicionado de outros ingredientes alimentares.
III. Sorvetes: são os produtos elaborados basicamente com leite e ou derivados lácteos e ou outras matérias primas alimentares e nos quais os teores de gordura e ou proteína são total ou parcialmente de origem não láctea, conforme previsto na Tabela 6, podendo ser adicionado de outros ingredientes alimentares.
IV. Sherbets: são os produtos elaborados basicamente com leite e ou derivados lácteos e ou outras matérias primas alimentares e que contém apenas uma pequena proporção de gorduras e proteínas as quais podem ser total ou parcialmente de origem não láctea, conforme previsto no Anexo I, podendo ser adicionados de outros ingredientes alimentares.

CAPÍTULO VI
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS
Seção I
Dos produtos de abelhas
Art 431. - 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 432. - 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 433. - 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 434. - 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 435. - Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.
Art 436. - 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 437. - 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 438. - 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 439. - 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 440. - 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 441. - 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 442. - 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 443. - 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 444. - 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.
§ 1 º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.
§ 2 º 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 445. - Todo produto de origem animal produzido no Município deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal no caso de consórcios intermunicipais ou transferência para outro órgão fiscalizador.
§ 1 º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.
§ 2 º O registro deve ser renovado a cada dez anos.
§ 3 º Os produtos não previstos neste Decreto ou em norma complementar serão registrados mediante aprovação prévia pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art 446. - 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. - Descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e
IV. - Relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.
Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art 447. - É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em norma complementar, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.
§ 1 º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 446, 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;
III. - Informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
§ 2 º 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.
§ 3 º 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 448. - As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.
Art 449. - Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.
Art 450. - Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal.
Art 451. - Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo Serviço de Inspeção Municipal.
§ 1 º Para efeito de registro, o Serviço de Inspeção Municipal disponibilizará sistema informatizado específico.
§ 2 º O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II
DA EMBALAGEM
Art 452. - Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamen-

to e transporte.
§ 1 º 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.
§ 2 º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.
Art 453. - 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, a critério do S.I.M.
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 454. - 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 455. - Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.
§ 1 º 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.
§ 2 º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.
§ 3 º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.
Art 456. - 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 457. - Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo ter em arquivo a declaração com número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal.
Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.
Art 458. - Além de outras exigências previstas neste Decreto, em norma complementar 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 S.I.M;
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. - Instruções sobre a conservação do produto;
IX. - Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
X. - Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.
§ 1 º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas a norma complementar.
§ 2 º 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.
§ 3 º 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”.
§ 4 º Nos casos de que trata o § 3º, 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, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art 459. - Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.
Art 460. - 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 461. - 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.
§ 1 º 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.
§ 2 º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.
§ 3 º 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.
§ 4 º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.
Art 462. - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação e composição registrados.
Art 463. - Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.
Art 464. - 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 S.I.M.
Art 465. - Os rótulos e carimbos do S.I.M devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.
Art 466. - A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em norma complementar e em legislação específica.
Seção II
Da rotulagem em particular
Art 467. - O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.
§ 1 º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.
§ 2 º 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.
§ 3 º 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.
§ 4 º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.
§ 5 º Casos de designações não previstas neste Decreto e em norma complementar serão submetidos à avaliação do Serviço de Inspeção Municipal.
Art 468. - 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 S.I.M diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.
§ 1 º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em norma complementar.
§ 2 º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do S.I.M.
Art 469. - Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.
Art 470. - 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 três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.
Art 471. - Os produtos que não sejam leite, produto lácteo, produto lácteo composto ou gelados comestíveis, não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo, produto lácteo composto ou gelados comestíveis, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.
§ 1 º 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.
§ 2 º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.
§ 3 º 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 472. -Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em norma complementar.
Art 473. - 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 474. - 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 475. - 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; e
II. - Conter a expressão “Proibida a venda fracionada. ”.
Art 476. - Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do S.I.M, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo a norma complementar.

CAPÍTULO IV
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art 477 - O carimbo de inspeção representa a marca oficial do S.I.M e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção.
Art 478. - O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.
§ 1 º O carimbo deve conter:
I. - A expressão “Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural”, na borda superior externa;
II. - A palavra “Araxá – Minas Gerais”, na parte superior interna;
III. - Palavra “Inspecionado”, ao centro;
IV. - O número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra “Inspecionado”; e
V. - As iniciais “S.I.M.”, na borda inferior interna.
§ 2 º As iniciais “S.I.M.” significam “Serviço de Inspeção Municipal”.
§ 3 º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.
§ 4 º Pode ser dispensado o uso da expressão “Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural” na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo moldáveis, lacres e os apostos em carcaças.
Art 479. - Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em norma complementar, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, obrigatoriamente preta, quando impressos, gravados ou litografados.
Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.
Art 480. - Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo S.I.M.
Art 481. - O modelo de carimbo do SIM a ser usado nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em norma complementar:
I- Modelo Único:
a) Dimensões:
1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);
2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);
3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou
4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);
b) Forma: circular;
c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “Inspecionado” colocada horizontalmente e “Araxá – Minas Gerais”, que acompanha a curva inferior do círculo; logo acima da palavra Inspecionado deve constar as iniciais “S.I.M.”, acompanhando a curva superior; e a expressão “Secretaria de Desenvolvimento Rural” deve estar disposta ao longo da borda superior externa.
Paragrafo único. Será utilizado pelo Serviço de Inspeção Municipal o carimbo em lacres no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.
§ 1 º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.
§ 2 º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo único com 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.

TITULO VIII
DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art 482. - As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.
Parágrafo único. Sempre que o S.I.M julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.
Art 483. - As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do Sistema de Inspeção Municipal.
Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do S.I.M, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.
Art 484. - 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 poderá ser efetuada por servidores do SIM.
§ 1 º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.
§ 2 º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.
Art 485. - 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 486. - Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o S.I.M notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.
Art 487. - É facultado ao interessado requerer ao S.I.M a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.
§ 1 º 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.
§ 2 º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do S.I.M, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.
§ 3 º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.
§ 4 º 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.
§ 5 º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.
§ 6 º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.
§ 7 º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do S.I.M.
§ 8 º 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 488. - O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.
Art 489. - A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no S.I.M pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.
Art 490. - Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo S.I.M em norma complementar.
Art 491. - Os estabelecimentos podem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

TÍTULO IX
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art 492. - Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo.
Art 493. - A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.
Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:
I. - A verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
II. - A rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III. - A avaliação das características sensoriais, quando couber;
IV. - A coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;
V. - O documento sanitário de trânsito, quando couber;
VI. - As condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e
VII. - O número e a integridade do lacre do S.I.M de origem ou do correspondente serviço oficial de controle do estabelecimento de procedência, no caso de produtos importados, quando couber.
Art 494. - Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em norma complementar.
§ 1 º Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do S.I.M.
§ 2 º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo S.I.M e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.
Art 495. - É permitido o aproveitamento condicional de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção municipal, desde que haja prévia autorização do S.I.M e efetivo controle de sua rastreabilidade e da comprovação do recebimento no destino.

TÍTULO X
DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
CAPÍTULO I
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art 496. - 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.
§ 1 º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.
§ 2 º 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.
§ 3 º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art 497. - As matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, têm livre trânsito e podem ser expostos ao consumo em território municipal, desde que atendidas as exigências contidas neste Decreto e em norma complementar.

CAPITULO II
SOBRE AS TAXAS

Art 498. - Ficam instituídas as Taxas para atividades do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, de produtos de origem animal no Município de Araxá, criado pela Lei municipal nº 6.309 – de 22 de novembro de 2012.
Art 499. - As taxas tem como fato gerador o ato de registro/cancelamento de atividade do estabelecimento junto ao SIM e a inspeção exercida sobre os produtos junto aos estabelecimentos, unidade ou instalações onde são fabricados, produzidos, manipulados e acondicionados os produtos de origem animal, calculada de acordo com a atividade e quantidade.
Parágrafo 1º - Consideram-se implementadas as atividades permanentes de controle, inspeção ou fiscalização, para efeito de caracterizar a ocorrência do fato gerador da Taxa de Inspeção, com a prática, pelas autoridades competentes municipais, atos administrativos, vinculados ou discricionários, necessários à verificação do cumprimento da legislação vigente no município, bem como a utilização efetiva ou potencial de serviços públicos específicos e divisíveis prestados ao contribuinte ou colocados à sua disposição.
Parágrafo 2º - A Taxa de Registro será devida em razão da instalação, abertura e permanência do estabelecimento no local e início da atividade, inclusive quando se verificar mudança de endereço ou novo registro após procedimento de interdição.
Parágrafo 3º - A taxa de renovação do registro anual será calculada sobre 50% do valor da taxa de registro.
Parágrafo 4º - A Taxa de Cancelamento de Registro do Estabelecimento será devida em razão do encerramento das atividades, mediante requerimento protocolado junto ao SIM- Araxá.
Art 500. - Contribuinte responsável pelo pagamento das Taxas é a pessoa física ou jurídica que exerça no Município a atividade passível de tributação pela ocorrência do fato gerador.
Art 501. - A base de cálculo da Taxa de registro será determinada em função da natureza da atividade, e seu valor calculado sobre índice UFPA, conforme estabelecido na Tabela 7 da presente lei.
Art 502. - A base de cálculo da Taxa de Inspeção será determinada em função da natureza da atividade e quantidade produzida e o seu valor, fixado pelo índice UFPA, conforme estabelecido na Tabela 8, da presente lei.
Art 503. - A taxa de registro será devida e recolhida ao erário previamente, quando do pedido de obtenção do referido registro, enquanto a taxa de inspeção será devida e recolhida ao erário mensalmente.
§ Único - Em caso de inadimplência os acréscimos referentes à multa, juros e correção monetária devidos serão calculados de acordo com as regras estabelecidas no Código Tributário e legislação vigente no Município.
Art 504. - Fica suprimido o item 02 do anexo IX, da Lei Complementar 3.983 de 18 de dezembro de 2001 – Código Tributário Municipal.
Art 505. - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, e produzirá efeitos no próximo exercício financeiro e respeitados o prazo nonagesimal, nos termos das alíneas “b” e “c”, do inciso III, do art. 150, da Constituição Federal.

TABELA 7 – SOBRE OS VALORES DAS TAXAS DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO.

VALOR TAXA DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO (Anual)	VALOR EM
	UFPA
Abatedouros Bovinos/Suínos	20
Abatedouros Aves	10
Fabricação de produtos cárneos, salgados, desossados ou defumados por fração de até 500Kg/mensal	15
Produção de pescado e derivados/500kg/mensal	15
Produção de leite pausterizado, Aromatizados, Iogurtes, Bebidas Lácteas	8
Produção de Leite Condensado e Doce de Leite	8
Produção de Queijos, Requeijão, Ricota e Derivados do Leite	8
Produção de ovos	5
Produção de mel	2
Taxa de renovação Anual	50% da Taxa de registro
Cancelamento do Registro do Estabelecimento	10
Registro de rótulo	1

TABELA 8 - SOBRE O VALOR DAS TAXAS DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

VALOR DA TAXA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (Mensal)		
GRUPO	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	VALOR EM UFPA
I.	Abate de animais	
	Bovinos (Por 10 cabeças ou fração)	0,15
	Ovinos/Caprinos/Suínos (Por 50 cabeças ou fração)	0,25
	Aves (Por 100 cabeças ou fração)	0,1
II.	Fabricação de produtos cárneos, salgados, desossados ou defumados (Por lote ou fração de 500Kg/mensal)	0,1
III.	Produção de pescado e derivados/500kg/mensal	0,1
IV.	Produção de leite pausterizado, Aromatizados, Iogurtes, Bebidas Lácteas (Por lote ou fração de 50L)	0,01
V.	Produção de Leite Condensado e Doce de Leite (Por lote ou fração de 50Kg.)	0,05
VI.	Fabricação de Queijos, Requeijão, Ricota, Leite em Pó, Manteiga, Caseína, Lactose e demais derivados do leite (Por lote ou fração de 50Kg.)	0,05
VII.	Produção de Ovos (por lote ou fração de 30 Dz)	0,01
VIII.	Produção de Mel, Cera e Produtos à base de mel de abelha (Por lote ou fração de 100L)	0,05

TITULO XI
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 506. - 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 S.I.M onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;
III. - Que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal;
Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias primas.
Seção II
Das medidas cautelares
Art 507. - Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o S.I.M deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:
I. - Apreensão do produto;
II. - Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e
III. - Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.
§ 1 º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.
§ 2 º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o S.I.M constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.
§ 3 º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES

Art 508. - Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:
I. - Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;
II. - Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
III. - Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
IV. - Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
V. - Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
VI. - Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no S.I.M;
VII. - Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no S.I.M ;
VIII. - Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em norma complementar referentes aos produtos de origem animal;
IX. - Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
X. - Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
XI. - Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
XII. - Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
XIII. - Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao S.I.M relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
XIV. - Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no S.I.M ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
XV. - Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;
XVI. - Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo S.I.M;
XVII. - Utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
XVIII. - Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;
XIX. - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo S.I.M;
XX. - Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
XXI. - Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
XXII. - Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
XXIII. - Embaraçar a ação de servidor do S.I.M no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
XXIV. - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do S.I.M;
XXV. - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
XXVI. - Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
XXVII. - Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
XXVIII. - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo S.I.M e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
XXIX. - Fraudar documentos oficiais;
XXX. - Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.
Art 509. - Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:
I. - Apresentem-se alterados;
II. - Apresentem-se fraudados;
III. - Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
IV. - Contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
V.- Contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
VI. - Não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em norma complementar;
VII. - Contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em norma complementar e em legislação específica;
VIII. - Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
IX. - Contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do S.I.M;
X. - Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
XI. - Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
XII. - Apresentem embalagens estufadas;
XIII. - Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
XIV. - Estejam com o prazo de validade expirado;
XV. - Não possuam procedência conhecida; ou
XVI. - Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.
Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo S.I.M.
Art 510. - Além dos casos previstos no art. 509, 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 norma complementar;
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 511. - Além dos casos previstos no art. 509, 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 Serviço de Inspeção Municipal;
VI. - Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;
VII. - Apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.
Art 512. - Além dos casos previstos no art. 509, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:
I. - Alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
II. - Mumificação ou estejam secos por outra causa;
III. - Podridão vermelha, negra ou branca;

IV. - Contaminação por fungos, externa ou internamente;
V. - Sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
VI. - Rompimento da casca e estejam sujos; ou
VII. - Rompimento da casca e das membranas testáceas.
Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.
Art 513. - Além dos casos previstos no art. 509, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:
I. - Provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;
II. - Na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
III. - Apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
IV. - Revele presença de colostro.
Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.
Art 514. - Além dos casos previstos nos art. 509 e art. 513, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:
I. - Não atenda as especificações previstas no art. 255 e em norma complementar; ou
II. - Não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecido em norma complementar.
Art 515. - Além dos casos previstos no art. 509, 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 norma complementar.
Art 516. - Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.
Parágrafo único. São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:
I. - Adulterações:
a) As matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;
b) As matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;
c) Os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;
d) Os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal; ou
e) Os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;
II. - Falsificações:
a) Quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em norma complementar ou no registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção Municipal;
b) Os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto Serviço de Inspeção Municipal e que se denominem como este, sem que o seja;
c) Quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;
d) Os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou
e) Os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.
Art 517. - O Sistema de Inspeção Municipal estabelecerá, em norma complementar, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável.
Art 518. - Nos casos previstos no art. 508, 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 norma complementar; e
II. - Nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.
CAPITULO III
DAS PENALIDADES
Art 519. - As Penas previstas neste regulamento serão aplicadas pela autoridade sanitária, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura Administrativa.
Art 520. - 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 como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observadas as seguintes gradações:
a) Para infrações leves, multa de 5 UFPA;
b) Para infrações moderadas, multa de 7 UFPA;
c) Para infrações graves, multa de 14 UFPA; e
d) Para infrações gravíssimas, 20 UFPA.
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 higiênicosanitária 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.
§ 1 º As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.
§ 2 º A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 529.
§ 3 º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.
Art 521. - Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 519, são consideradas:
I. - Infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do caput do art. 508;
II. - Infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI do caput do art. 508;
III. - Infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII do caput do art. 508; e
IV. - Infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI do caput do art. 508.
§ 1 º 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.
§ 2 º Aos que cometerem outras infrações previstas neste Decreto ou nas norma complementar, será aplicada multa no valor compreendido entre vinte e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e com as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 522.
Art 522. - Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 508, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.
§ 1 º São consideradas circunstâncias atenuantes:
I. - O infrator ser primário;
II. - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
III. - O infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as 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; ou
VII. - A infração não afetar a qualidade do produto.
§ 2 º São consideradas circunstâncias agravantes:
I. - O infrator ser reincidente;
II. - O infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
III. - O infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
IV. - O infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
V. - A infração ter 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.
§ 3 º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.
§ 4 º 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.
§ 5 º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.
§ 6 º 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 cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.
§ 7 º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.
Art 523. - 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.
§ 1 º A cassação do relacionamento será aplicada pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação à qual está subordinado o estabelecimento.
§ 2 º A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Diretor do Serviço de Inspeção Municipal.
Art 524. - Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.
Art 525. - Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 508, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:
I. - Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
II. - Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas em condições inadequadas;
III. - Utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
IV. - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
V. - Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
VI. - Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;
VII. - Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal; ou
VIII. - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo S.I.M e mantidos sob a guarda do estabelecimento.
§ 1 º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.
§ 2 º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor da União que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.
Art 526. - Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 520, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto:
I. - Desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
II. - Omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
III. - Alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
IV. - Expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas em condições inadequadas;
V. - Recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
VI. - Simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
VII. - Utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;
VIII. - Produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
IX. - Produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
X. - Utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;
XI. - Utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
XII. - Utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo S.I.M e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
XIII. - Prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural;
XIV. - Alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo S.I.M;
XV. - Não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
XVI. - Ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
XVII. - Não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao Serviço de Inspeção Municipal dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;
XVIII. - Aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou
XIX. - Não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.
Art 527. - Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 516, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando o infrator:
I. - Embaraçar a ação de servidor do Sistema de Inspeção no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
II. - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do Sistema de Inspeção;
III. - Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
IV. - Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
V. - Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;
VI. - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
VII. - Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Sistema de Inspeção e ao consumidor;
VIII. - Fraudar documentos oficiais;
IX. - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo S.I.M;
X. - Não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao S.I.M, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
XI. - Expedir para o comércio internacional produtos elaborados sem atenção ao disposto nas norma complementar relativas à exportação de produtos de origem animal; ou
XII. - Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.
Art 528. - Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do caput do art. 520, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, quando ocorrer:
I. - Desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou
II. - Não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao S.I.M, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.
Art 529. - As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 522.
Art 530. - Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.
Art 531. - As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:
I. - Reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Decreto ou em norma complementar;
II. - Reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 529; ou
III. - Não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

TITULO X
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art 532. - Sempre que necessário, o S.I.M solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.
Art 533. - O S.I.M editará normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, no prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento, de acordo com o Decreto Federal nº 5.741/2006.
Art 534. - O S.I.M e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.
§ 1 º - O S.I.M poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Araxá – MG no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.
§ 2 º - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.
Art 535. – Fica instituído o Conselho de Inspeção Sanitária do município de Araxá - MG, com o objetivo de debater,

aconselhar, sugerir e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.
§ 1 º No Conselho de Inspeção deverão participar representantes das Secretárias municipal de Desenvolvimento Rural e da Saúde, dos agricultores e dos consumidores e outros de interesse público ligados ao tema.
§ 2 º O S.I.M deverá publicar as demais normas de instalação e de funcionamento do Conselho de Inspeção no prazo de 90 dias após a publicação deste Regulamento.
Art 536. - O S.I.M terá prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.
Parágrafo único – Será de responsabilidade da SMDR e da Secretária da Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.
Art 537. - O S.I.M proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.
Art 538. – Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na SMDR, constantes no Orçamento do Município de Araxá e será objeto de regulamentação específica.
Art 539. – As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos e ovoprodutos, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Transito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementar e demais legislações vigentes.
Art 540. - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de resoluções e normas baixados pela SMDR, após debatido e ouvido o Conselho de Inspeção Sanitária.

Araxá, 23 de janeiro de 2018.

DECRETO Nº 349 - DE 23 DE JANEIRO DE 2018

Dispõe sobre o provimento de cargo em comissão que menciona.
O PREFEITO MUNICIPAL, no uso de suas atribuições legais e constitucionais e de acordo com a Lei Municipal n° 7.131/2017, DECRETA:
Art. 1º. Fica nomeado o Sr. SILMAR BORGES FERREIRA, para o cargo em comissão de Assessor Executivo III, lotado no Gabinete do Prefeito Municipal.
Art. 2º. Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos a partir de 22 de janeiro de 2018.

ARACELY DE PAULA
Prefeito Municipal de Araxá

NOTIFICAÇÃO EXTRAJUDICIAL VIA EDITAL

O Secretário Municipal de Fazenda, Planejamento e Gestão, do Município de Araxá(MG), no uso de suas atribuições legais e tendo em vista que os contribuintes a seguir relacionados não foram localizados quando da notificação por AR ou pessoalmente pelo fiscal tributário, resolve NOTIFICÁ-LOS a comparecer ao Setor de Tributos-Município de Araxá, localizado na Rua Presidente Olegário Maciel, nº 306 - Térreo – centro, no horário de 12:00 as 17:00 horas, para regularizar sua situação cadastral e fiscal no prazo máximo de 30(trinta) dias a contar da Publicação deste EDITAL, para sanar as seguintes pendências: REGULARIZAÇÃO CADASTRAL, PAGAMENTO E/OU PARCELAMENTO DOS DÉBITOS EM ATRASO, sob pena de ter o seu débito protestado nos termos do parágrafo único do art. 1º da Lei 9.492/1997 (incluído pela Lei nº 12.767 de 2012), e art. 319 e 319 A da Lei Complementar Municipal 3.983/2001 .

Contribuinte	CPF/CNPJ	Endereço
ANTONIO JORGE CLEMENTE	071.111.388-21	RUA ELIZABETE CINTIA GERVASIO 260, JARDIM EUROPA II – ARAXÁ/MG
CESAR MARCELINO JACINTO	527.951.606-68	RUA VITAL BRASIL 50, JARDIM PRIMAVERA – ARAXÁ/MG
CLAUDIO DE SOUZA MAXIMO	049.807.206-17	RUA IDELCIO JOSE RUFINO 675, PARQUE DAS MANGABEIRAS – ARAXÁ/MG
DOUGLAS EMILIANO MARTINS	074.547.696-16	RUA VEREADOR JOSE ROSINHA 75, JARDIM PRIMAVERA II – ARAXÁ-MG
JEAN CARLOS CARNEIRO	928.308.706-20	RUA IDELCIO JOSE RUFINO 20, NOVO SANTO ANTONIO – ARAXÁ/MG
KARLA TATIANE DE ARAUJO ABREU	013.533.726-77	RUA IDELCIO JOSE RUFINO 405, PARQUE DAS MANGABEIRAS – ARAXÁ/MG
MARCOS VINICIUS FERNANDES	065.800.536-74	RUA DR CESAR HERALDO 30, AMAZONAS – ARAXÁ/MG
WALDEMAR LOPES DE OLIVEIRA JUNIOR	361.930.206-59	AVN VEREADOR JOAO SENNA 794, CENTRO – ARAXÁ/MG

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ - CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2016					
1ª CONVOCAÇÃO REALIZADA NA FORMA DO ITEM 10.1 DO EDITAL DO CONCURSO 01/2016					
O CANDIDATO ORA ARROLADO DEVERÁ COMPARECER NO DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS					
DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ ATÉ O DIA 08 DE FEVEREIRO 2018.					
NA FORMA DO ITEM 10.2 DO EDITAL OS CANDIDATOS SERÃO INTIMADOS TAMBÉM POR VIA POSTAL.					
Convocação	Inscr.	Nome	CPF / R.G.	Cargo	Classificação Final
1ª convocação	993	CONCEICAO APARECIDA FELIPE	6179374	AUXILIAR DE SERV I - AUXILIAR DE SERVICOS GERAIS	1

INSTITUTO DE PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DE ARAXÁ

O Instituto de Planejamento e Desenvolvimento Sustentável de Araxá – IPDSA, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no inciso III, do artigo 24 do Código de Posturas Municipal, Lei 2.547/92, CITA, pelo presente edital, ANESTARIO JOSE LORENCO, sem qualificação, proprietário do terreno com Inscrição Municipal: 1.R2.02.046.0210.001 localizado na RUA CHICO PORFIRIO, 44, Bairro VILA RICA nesta cidade, por se encontrar em local incerto e não sabido, para, no prazo de 30 (trinta) dias, a partir da publicação deste edital, comparecer na sede do IPDSA, Rua Capitão Izidro, nº 170, Centro, a fim de tomar ciência sobre notificação por infração ao artigo 46 do mencionado Código, a que responde, e a apresentar defesa.

O Instituto de Planejamento e Desenvolvimento Sustentável de Araxá – IPDSA, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no inciso III, do artigo 24 do Código de Posturas Municipal, Lei 2.547/92, CITA, pelo presente edital, GASPAR LUIZ DE AVILA, sem qualificação, proprietário do terreno com Inscrição Municipal: 1.R2.02.046.0234.001 localizado na RUA CHICO PORFIRIO, 72, Bairro VILA RICA nesta cidade, por se encontrar em local incerto e não sabido, para, no prazo de 30 (trinta) dias, a partir da publicação deste edital, comparecer na sede do IPDSA, Rua Capitão Izidro, nº 170, Centro, a fim de tomar ciência sobre notificação por infração ao artigo 46 do mencionado Código, a que responde, e a apresentar defesa.

O Instituto de Planejamento e Desenvolvimento Sustentável de Araxá – IPDSA, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no inciso III, do artigo 24 do Código de Posturas Municipal, Lei 2.547/92, CITA, pelo presente edital, JORCELINA CAETANO DO PRADO, sem qualificação, proprietário do terreno com Inscrição Municipal: 1.C2.02.090.0133.001 localizado na RUA PARA, 395, Bairro LEBLON nesta cidade, por se encontrar em local incerto e não sabido, para, no prazo de 30 (trinta) dias, a partir da publicação deste edital, comparecer na sede do IPDSA, Rua Capitão Izidro, nº 170, Centro, a fim de tomar ciência sobre notificação por infração ao artigo 46 do mencionado Código, a que responde, e a apresentar defesa.

O Instituto de Planejamento e Desenvolvimento Sustentável de Araxá – IPDSA, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no inciso III, do artigo 24 do Código de Posturas Municipal, Lei 2.547/92, CITA, pelo presente edital, WILDER SILVA MARIO, sem qualificação, proprietário do terreno com Inscrição Municipal: 1.R1.03.418.0332.001, localizado na RUA ELIZABETE CINTIA GERVASIO, 245, Bairro JARDIM EUROPA II, nesta cidade, por se encontrar em local incerto e não sabido, para, no prazo de 30 (trinta) dias, a partir da publicação deste edital, comparecer na sede do IPDSA, Rua Capitão Izidro, nº 170, Centro, a fim de tomar ciência sobre notificação por infração ao artigo 151 do mencionado Código, a que responde, e a apresentar defesa.

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA MUNICIPAL DE ARAXÁ

PORTARIA 007/2018

Dispõe sobre concessão de Aposentadoria por Tempo de Contribuição.
O Superintendente do IPREMA - Instituto de Previdência Municipal de Araxá, no uso de suas atribuições legais, especialmente as contidas no Decreto 738 de 24 de junho de 2003 e no art. 2º e art. 13 da Lei Municipal nº 7.183 de 27 de julho de 2017, concede Aposentadoria por Tempo de Contribuição, com proventos integrais, nos termos do artigo 6º da Emenda Constitucional nº 41/2003, de 19 de dezembro de 2003, publicada em 31/12/2003, à servidora ANA MARIA FONSECA ZAGO, inscrita no CPF sob o nº 494.431.866-91 e no órgão de sua lotação Secretaria Municipal de Educação 013.001.002 – Centro de Pesquisa da Educação, sob a matrícula 95915 no cargo efetivo de TÉCNICO SUPERIOR DE EDUCAÇÃO – TSE1, nível/grau 30D2, com efeitos a partir de 01/01/2018.
Araxá/MG, 12 de janeiro de 2018.

ANDRE LUIS DA SILVA
SUPERINTENDENTE
IPREMA – INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA MUNICIPAL DE ARAXÁ

PORTARIA 008/2018

Dispõe sobre concessão de Aposentadoria por Idade.
O Superintendente do IPREMA - Instituto de Previdência Municipal de Araxá, no uso de suas atribuições legais, especialmente as contidas no Decreto 738 de 24 de junho de 2003 e no art. 2º e art. 13 da Lei Municipal nº 7.183 de 27 de julho de 2017, concede Aposentadoria por Idade, com proventos proporcionais, nos termos do art. 40, §1º, III, "b" da CF/88, com redação dada pela Emenda Constitucional nº 41/2003 c/c art. 32 da Lei Municipal nº 7.090/2016, à servidora SEBASTIANA APARECIDA FONTES DE OLIVEIRA, inscrita no CPF sob o nº 825.709.906-63 e no órgão de sua lotação Secretaria Municipal de Educação 013.002.305 – CEMEI Doralice Azevedo, sob a matrícula 96118, no cargo efetivo de AGENTE DE SERVIÇOS GERAIS - APE, nível/grau 1D2, com efeitos a partir de 01/01/2018.
Araxá/MG, 12 de janeiro de 2018.

ANDRE LUIS DA SILVA
SUPERINTENDENTE
IPREMA – INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA MUNICIPAL DE ARAXÁ

PORTARIA 009/2018

Dispõe sobre concessão de Pensão por Morte - Vitalícia.
O Superintendente do IPREMA - Instituto de Previdência Municipal de Araxá, no uso de suas atribuições legais, especialmente as contidas no Decreto 738 de 24 de junho de 2003 e no art. 2º e art. 13 da Lei Municipal nº 7.183 de 27 de julho de 2017, e de conformidade com o disposto art. 40, §7º, I, e §8º, da CF/88, com redação dada pela Emenda Constitucional nº 41/2003 concede pensão por morte, vitalícia, a MARIA ABADIA DE OLIVEIRA, cônjuge, inscrita no CPF 860.869.796-34, dependente de PAULO JOSE DE OLIVEIRA, inscrito no CPF 361.097.976-34, e Aposentado por Invalidez nesse Instituto, Processo de nº 02.017/97, Portaria nº 072/97, de 22/08/1997, retificada pela Portaria nº 297/2004, de 19/10/2004, falecido em 09/12/2017, devendo perceber R$1.124,40 (hum mil e cento e vinte e quatro reais e quarenta centavos), correspondente a 100% (cem por cento) do total dos proventos, a contar da data do óbito.
Araxá/MG, 16 de janeiro de 2018.

ANDRE LUIS DA SILVA
SUPERINTENDENTE
IPREMA – INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA MUNICIPAL DE ARAXÁ

PORTARIA 010/2018

Dispõe sobre concessão de Pensão por Morte - Temporária.
O Superintendente do IPREMA - Instituto de Previdência Municipal de Araxá, no uso de suas atribuições legais, especialmente as contidas no Decreto 738 de 24 de junho de 2003 e no art. 2º e art. 13 da Lei Municipal nº 7.183 de 27 de julho de 2017, e de conformidade com o disposto art. 40, §7º, I, e §8º, da CF/88, com redação dada pela Emenda Constitucional nº 41/2003 concede pensão por morte, temporária, a EMILIO GUSTAVO DO NASCIMENTO, cônjuge, inscrito no CPF 965.394.886-53, pelo prazo de 20 anos conforme item "5", alínea "C", inciso V do artigo 59 da Lei Municipal 7.090/2016, dependente de LETICIA LEIME FETTERMANN NASCIMENTO, inscrita no CPF 939.960.396-20, e Aposentada por Invalidez nesse Instituto, Processo de nº 02.005/2014, Portaria nº 083/2014, de 30/09/2014, falecida em 17/12/2017, devendo perceber R$1.286,40 (hum mil e duzentos e oitenta e seis reais e quarenta centavos), correspondente a 100% (cem por cento) do total dos proventos, a contar da data do óbito.
Araxá/MG, 16 de janeiro de 2018.

ANDRE LUIS DA SILVA
SUPERINTENDENTE
IPREMA – INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA MUNICIPAL DE ARAXÁ

PORTARIA 011/2018

Dispõe sobre extinção de Aposentadoria por Invalidez por motivo de falecimento de beneficiário.
O Superintendente do IPREMA - Instituto de Previdência Municipal de Araxá, no uso de suas atribuições legais, especialmente as contidas no art. 2º c/c art. 14, I da Lei Municipal nº 7.090 de 15 de julho de 2016 e no Decreto 738 de 24 de junho de 2003, extingue, por motivo de falecimento ocorrido em 09/12/2017 de acordo com a certidão de óbito sob a matrícula 0508720155 2017 4 00066 005 0038814 47, a Aposentadoria por Invalidez de PAULO JOSÉ DE OLIVEIRA, CPF 361.097.976-34, concedida mediante o processo 02.017/97, através da Portaria nº 072/97, de 22/08/1997, retificada pela Portaria nº 297/2004, de 19/10/2004.
Araxá/MG, 17 de janeiro de 2018.

ANDRE LUIS DA SILVA
SUPERINTENDENTE
IPREMA – INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA MUNICIPAL DE ARAXÁ

PORTARIA 012/2018

Dispõe sobre extinção de Aposentadoria por Invalidez por motivo de falecimento de beneficiário.
O Superintendente do IPREMA - Instituto de Previdência Municipal de Araxá, no uso de suas atribuições legais, especialmente as contidas no art. 2º c/c art. 14, I da Lei Municipal nº 7.090 de 15 de julho de 2016 e no Decreto 738 de 24 de junho de 2003, extingue, por motivo de falecimento ocorrido em 17/12/2017 de acordo com a certidão de óbito sob a matrícula 0357410155 2017 4 00119 193 0108728 13, a Aposentadoria por Invalidez de LETICIA LEIME FETTERMANN NASCIMENTO, CPF 939.960.396-20, concedida mediante o Processo de nº 02.005/2014, através da Por Portaria nº 083/2014, de 30/09/2014, de 19/10/2004.
Araxá/MG, 17 de janeiro de 2018.

ANDRE LUIS DA SILVA
SUPERINTENDENTE
IPREMA – INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA MUNICIPAL DE ARAXÁ

EXTRATO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA – 020/2017- Considerando o parecer jurídico favorável juntado ao Processo de solicitação de contratação da empresa PAR ENGENHARIA FINANCEIRA LTDA. Valor contratado: R$ R$ 7.475,00; para serviço de assessoria e consultoria financeira do Iprema. Prazo: 15/01/2018 a 31/12/2018. RATIFICO a condição de Dispensa enquadrando-a nos dispositivos legais previstos no art. 24, II, da Lei 8.666/93 e alterações posteriores. Sr. André Luís da Silva – Superintendente Instituto de Previdência Municipal de Araxá MG. 15/01/2018.

EXTRATO DE CONTRATO 020/2017 – O INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA MUNICIPAL DE ARAXÁ MG e a empresa PAR ENGENHARIA FINANCEIRA LTDA. Valor contratado: R$ R$ 7.475,00; contratam entre si, prestação de serviço de assessoria e consultoria financeira do Iprema. Prazo: 15/01/2018 a 31/12/2018. Fundamentados nos dispositivos legais previstos no art. 24, II, da Lei 8.666/93 e alterações posteriores. Sr. André Luís da Silva – Superintendente Instituto de Previdência Municipal de Araxá MG. 15/01/2018.

FUNDAÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE ARAXÁ

FUNDAÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE ARAXÁ - FCAA – Pregão Presencial 08.009/2017. Remarcação de licitação. A Fundação da Criança e do Adolescente de Araxá torna público remarcação da data de abertura de processo licitatório para aquisição de materiais escolares e de escritório para atender as atividades da FCAA e dos subprogramas Casa Abrigo, Casa Lar e Cerad, mantidos pela Fundação, em virtude de correção no edital. Abertura 08/02/2018 as 09:00 horas. Edital disponível 29/01/2018 no setor de licitações da Fundação da Criança e do Adolescente de Araxá. Informações (34) 3691-7192, 3661-2264. Edson Justino Barbosa, Presidente, 26/01/2018.

CONSELHO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE DE ARAXÁ

RESOLUÇÃO Nº 003 DE 17 DE JANEIRO DE 2018.

Dispõe sobre a composição da Câmara Setorial Provisória do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente de Araxá para acompanhamento dos trabalhos das Organizações da Sociedade Civil, entidades governamentais e órgãos de governo e dá outras providências;

O Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente de Araxá - CMDCA, na qualidade de órgão deliberativo, responsável pela definição das políticas públicas de atendimento à criança e ao adolescente no Município, após sua Reunião Ordinária realizada no dia 15 de dezembro de 2017, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Art. 1º - Compor de forma paritária a Câmara Setorial Provisória do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente de Araxá para acompanhamento dos trabalhos das Organizações da Sociedade Civil, entidades governamentais e órgãos de governo, conforme a seguir:

a) Suelene Maria Ribeiro Silva (Presidente);
b) Mirlane Lazara Deckers (Relatora).
c) Cristiane Gonçalves Pereira;
d) Juliano Rezende;

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Araxá – MG, 17 de janeiro de 2018.

Cristiane Gonçalves Pereira
Presidente do CMDCA

RESOLUÇÃO Nº 004 DE 10 DE JANEIRO DE 2018.

Dispõe sobre a composição da Câmara Setorial Provisória do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente de Araxá - CMDCA para análise e seleção dos projetos apresentados pelas entidades governamentais e órgãos de governo referentes ao Edital nº 02/2017 e dá outras providências;

O Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente de Araxá - CMDCA, na qualidade de órgão deliberativo, responsável pela definição das políticas públicas de atendimento à criança e ao adolescente no Município, após sua Reunião Ordinária realizada no dia 10 de janeiro de 2018, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Art. 1º - Compor a Câmara Setorial Provisória do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente de Araxá - CMDCA para análise e seleção dos projetos apresentados pelas entidades governamentais e órgãos de governo referentes ao Edital nº 02/2017, conforme a seguir:

a) Suelene Maria Ribeiro Silva;
b) Juliano Rezende;
c) Elenice Veloso Paula;
d) Ilza Correia de Menezes
e) Cristiane Mirza Pereira da Silva

Art. 2º - Os efeitos legais desta Resolução serão retroativos à data 15 de janeiro de 2017.

Araxá – MG, 17 de janeiro de 2018.

Cristiane Gonçalves Pereira
Presidente do CMDCA

RESOLUÇÃO nº. 007 de 24 de janeiro de 2018.

Convocação da primeira candidata suplente, aprovada no Processo Seletivo Unificado de Conselheiros Tutelares de 2015, para ocupar o cargo de Conselheira Tutelar, durante o período de 20 dias, a contar da data 29 de janeiro 2018, para cobrir o período de férias de um dos conselheiros tutelar e dá outras providências,

O Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente de Araxá - CMDCA, na qualidade de órgão deliberativo responsável pelas definições das políticas públicas de atendimento à criança e ao adolescente no Município, nos termos do inciso IV do art. 62 da lei nº 6.087/2011, considerando a ordem rigorosa de classificação do Processo Seletivo Unificado de Conselheiros Tutelares realizado em 2015, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Art.1º. Convocar a primeira candidata suplente, Sr.ª Corina Silva de Moura, para ocupar o cargo de Conselheira Tutelar durante período de 20 dias, a contar da data 29/01/2018 até 17/02/2018, para cobrir o período de férias da conselheira tutelar Sr.ªEloiza Paulino da Silva.

Art. 3º. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação

Araxá – MG, 24 de janeiro de 2018.

Cristiane Gonçalves Pereira
Presidente do CMDCA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG. Aviso de Licitação Deserta. Concorrência nº 03.016/2017. Objeto: Concessão de uso remunerado de área aeroportuária externa, destinada a exploração e operação do "parque de abastecimento de aeronaves – P.A.A.", no Aeroporto Municipal Romeu Zema, situado na Av. Ministro Olavo Drummond, 2.100 Bairro Aeroporto – Cep 38.180-400 – Araxá / MG. O município de Araxá-MG, comunica aos interessados que fica classificado como deserto o processo licitatório em epígrafe. Araxá-MG, 22/01/18. Fabrício Antônio de Araújo, Presidente da CPL.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG – Pregão Presencial 08.169/2017. Extrato de Contrato. O Município de Araxá e Lázaro Bezerra Soares ME, valor global: R$ 323.000,00, firmam aquisição de equipamento de informática (servidor) e licença de uso de virtualização para a estruturação de rede de computadores de diversos setores da Prefeitura Municipal de Araxá. Vencimento: 02/04/18. Aracely de Paula, Prefeito Municipal, 02/01/18.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG – Chama da Pública 12.001/2017. Extrato de Termo Aditivo. O Município de Araxá e Associação de Assistência Social da Santa Casa de Misericórdia de Araxá, firmam aditamento de contrato celebrado 20/01/17,com acréscimo de 25% nas quantidades inicialmente contratadas, com a conseqüente alteração do valor global contratado. Aracely de Paula, Prefeito Municipal, 02/01/18.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG – Pregão Presencial 08.178/2017. Extrato de Contrato. O Município de Araxá e Fibra Óptica Rio Preto LTDA EPP, valor global: R$ 52.000,00, firmam contratação de serviço técnico especializado, com fornecimento de materiais para execução de 160 (cento e sessenta) pontos de rede Cat 6, através de infra estrutura de cabeamento lógico, para implantar rede de computadores na nova sede do Departamento de Compras e Licitações da Secretaria Municipal de Fazenda, Planejamento e Gestão. Vencimento: 31/03/18. Aracely de Paula, Prefeito Municipal, 02/01/18.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG – Pregão Presencial 08.184/2017. Extrato de Contrato. O Município de Araxá e Gráfica Iguaçu LTDA ME, valor global: R$ 7.165,00; Wellen Pena de Sousa 05776743664, valor global: R$ 8.930,00, firmam aquisição de materiais gráficos, para atender as atividades do Programa de Erradicação do Trabalho Infantil (PETI) através da Secretaria Municipal de Ação e Promoção Social e Blocos de Controle de entrada e saída de veículos da Secretaria Municipal de Serviços Urbanos. Vencimento: 31/05/18. Aracely de Paula, Prefeito Municipal, 02/01/18.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG - EXTRATO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO – 04.038/2017 - Considerando o parecer jurídico juntado ao processo de solicitação de locação de imóvel urbano, situado na Av. Aracely de Paula, nº280, bairro Fertiza, nesta cidade, com início em 14/12/2017 à 14/12/2018, destinado ao atendimento à Secretaria Municipal de Ação e Promoção Social, para abrigar família carente que se encontra em iminente situação de vulnerabilidade social, considerada finalidade precípua da Administração, cujas necessidades de instalação e localização condicionam a sua escolha, inclusive quanto ao preço, estando este dentro dos praticados no mercado, em R$ 930,00 (novecentos e trinta reais) mensais. RATIFICO a condição de Dispensa enquadrando-a nos dispositivos legais previstos no art.24, X, da Lei de Licitações e Contratos. Aracely de Paula – Prefeito Municipal, 14/12/2017.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG - EXTRATO DE CONTRATO - DISPENSA DE LICITAÇÃO 04.038/2017 – O MUNICÍPIO DE ARAXÁ e o locador JOAQUIM ANTÔNIO, contratam entre si a locação de imóvel urbano, situado na Av. Aracely de Paula, nº280, bairro Fertiza, nesta cidade, para abrigar família carente que se encontra em iminente situação de vulnerabilidade social, pelo período de 14/12/2017 à 14/12/2018, no valor mensal de R$ 930,00 (novecentos e trinta reais). Aracely de Paula – Prefeito Municipal, 14/12/2017.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG – Pregão Presencial 08.166/2017. Extrato de Contrato. O Município de Araxá e Educart Comércio e Representações LTDA ME, valor global: R$ 20.360,00, firmam aquisição de equipamento permanente (impressora de imagens) e materiais de consumo (bobinas termo sensíveis) para ser utilizado no aparelho de ultrassonografia na realização de exames aos pacientes usuários do SUS, através da Secretaria Municipal de Saúde. Vencimento: 30/06/18. Aracely de Paula, Prefeito Municipal, 02/01/18.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG – Concorrência 03.004/2012. Extrato de Termo Aditivo. Objeto: Contrato de permissão para execução do serviço público de transporte coletivo urbano de escolares. O Município de Araxá e Bárbara Lorena Faria; Sebastião Gonçalves de Almeida; Vinícius Pereira de Araújo; Vítor Hugo da Silva; Paulo Sebastião de Oliveira; Marques Alen Ribeiro, firmam aditamento de contrato celebrado 01/11/2012, vencendo 01/11/2022. Aracely de Paula, Prefeito Municipal, 16/10/17.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG – Pregão Presencial 08.193/2017. Extrato de Contrato. O Município de Araxá e Distribuidora de Peças Carvalho LTDA EPP, valor global: R$ 104.900,00, firmam contratação de empresa para o fornecimento de peças e prestação de serviços de mão de obra mecânica, para a manutenção de veículos que atendem ao transporte escolar do município de Araxá-MG. Vencimento: 16/04/18. Aracely de Paula, Prefeito Municipal, 16/01/18.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG – Pregão Presencial 08.191/2017. Extrato de Contrato. O Município de Araxá e Laticínio Taquari LTDA, valor global: R$ 1.024.290,00, firmam aquisição de leite pasteurizado para a complementação da merenda escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino Fundamental e Infantil e alimentação dos servidores municipais. Vencimento: 31/12/18. Aracely de Paula, Prefeito Municipal, 11/01/18.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG – Concorrência 03.014/2017. Extrato de Contrato. O Município de Araxá e Thiago Ferreira Assunção, valor global: R$ 70.296,00; Maikon Guilherme Santos, valor global: R$ 76.672,80; Adilson Edgar da Silva, valor global: R$ 105.444,00, firmam contratação de veículos com motorista para prestação de serviços de transporte escolar na zona rural do município, em estradas mistas (com e sem pavimentação), conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação do Município de Araxá. Prazo: 12 meses. Aracely de Paula, Prefeito Municipal, 09/01/18.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG – Pregão Presencial 08.193/2017. Extrato de Contrato. O Município de Araxá e Distribuidora de Peças Carvalho LTDA EPP, valor global: R$ 104.900,00, firmam contratação de empresa para o fornecimento de peças e prestação de mão de obra mecânica, para a manutenção de veículos que atendem ao transporte escolar do município de Araxá. Prazo: 90 dias. Aracely de Paula, Prefeito Municipal, 16/01/18.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG – Concorrência 03.042/2011. Extrato de Termo Aditivo. Objeto: Contrato de permissão para execução do serviço público de transporte coletivo urbano de passageiros. O Município de Araxá e Flávio Henrique dos Santos, firmam aditamento de contrato celebrado 30/07/12, vencendo 30/07/2022. Aracely de Paula, Prefeito Municipal, 20/07/17.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG – Aviso de Licitação. Pregão Presencial 08.017/2018. O Município de Araxá, torna público a contratação de empresa especializada para locação de tendas, gradis e fechamentos, para atender as atividades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovações Tecnológicas. Abertura: 09/02/18 às 09:00h. Edital disponível: 30/01/18. Setor de Licitações: 0(34)3691-7022. Aracely de Paula, Prefeito Municipal – 25/01/18.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG – Aviso de Licitação. Pregão Presencial 08.018/2018. O Município de Araxá, torna público a aquisição de equipamentos permanentes de informática para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação. Abertura: 15/02/18 às 09:00h. Edital disponível: 31/01/18. Setor de Licitações: 0(34)3691-7022. Aracely de Paula, Prefeito Municipal – 25/01/18.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG - MUNICÍPIO ARAXÁ/MG - EXTRATO DE RATIFICAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 04.002/2018 – Considerando o parecer jurídico juntado ao Processo de solicitação de contratação da empresa SERQUIP – TRATAMENTO DE RESÍDUOS MG LTDA, para prestação de serviços de coleta, transporte, tratamento e destinação final dos resíduos sólidos de saúde dos grupos A, B e E em conformidade com a Resolução do CONAMA. Prazo de 90 (noventa) dias. Valor total de R$ 60.000,00 (sessenta mil reais). RATIFICO a condição de Dispensa de Licitação enquadrando-a no dispositivo legal previsto no art. 24, IV da Lei 8.666/93 e alterações posteriores. Aracely de Paula – Prefeito Municipal, 24/01/2018.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG - MUNICÍPIO ARAXÁ/MG - EXTRATO DE CONTRATO – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 04.002/2018 – O MUNICÍPIO DE ARAXÁ e a empresa SERQUIP – TRATAMENTO DE RESÍDUOS MG LTDA - CNPJ nº 05.266.324/0003-51, contratam entre si a prestação de serviços de coleta, transporte, tratamento e destinação final dos resíduos sólidos de saúde dos grupos A, B e E em conformidade com a Resolução do CONAMA. Valor total de R$ 60.000,00 (sessenta mil reais). Prazo: 90 (noventa) dias contados da assinatura do contrato. Aracely de Paula - Prefeito Municipal, 24/01/2018.