

---

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAMARÉ**

---

**GABINETE DO PREFEITO**  
**DECRETO Nº 024/2020**

O Prefeito de Guimarães, Estado do Rio Grande do Norte, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município,  
**D E C R E T A:**

**CAPÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º.** O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Guimarães, Estado do Rio Grande do Norte, a inspeção e a fiscalização sanitária, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de alimentos de consumo humano 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. 2º.** 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 dos produtos finais;  
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 do governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

**Art. 3º.** Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento:

- I – abatedouros, abatedouros frigoríficos, unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos e os demais estabelecimentos que recebem matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para o beneficiamento ou industrialização, com o objetivo de obtenção de alimentos de consumo humano;
- II – as propriedades rurais e urbanas fornecedoras de matérias-primas para beneficiamento ou industrialização de origem animal;
- III – nas unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- IV – as granjas leiteiras, postos de refrigeração, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios e queijeiras, bem como estabelecimentos de recebimento de seus derivados nos respectivos entrepostos;
- V – granjas avícolas e unidades de beneficiamento de ovos e derivados;
- VI - unidades de extração e beneficiamento de produtos de abelhas e entrepostos de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados; e,
- VII– os entrepostos que, de modo geral manipulem, armazenem ou acondicionem produtos ou matérias primas para beneficiamento ou industrialização de origem animal.

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

**Art. 4º.** A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico do Município de Guimarães, Rio Grande do Norte, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

**§1º** A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico do Município de Guimarães poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, o Estado do Rio Grande do Norte e a União,

além de participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA).

§2º Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos dos estabelecimentos inspecionados e indicados para adesão poderão ser comercializados em todo o território nacional.

§3º 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. 5º.** As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

I – coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal e seus derivados;

II– verificar a aplicação dos preceitos de bem-estar animal e executar as atividades de inspeção *ante e post mortem* de animais de abate;

III– manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV– 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;

V– verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados;

VI– coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII– executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII– elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX– verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

X– elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

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

**Art. 7º.** A inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

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

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

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

I – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, considerando o risco de diferentes produtos e processos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

**Art. 8º.** 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– a verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

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.

**Art.9º.** A concessão de inspeção pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico 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 – **Agroindustrialização:** é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluindo o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações físicas, químicas ou biológicas;

II – **Análise de autocontrole:** análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

III – **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC):** sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

IV – **Análise fiscal:** análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária SUASA, laboratórios de controle oficial, ou autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

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

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

VIII – **Auditoria:** 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;

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 inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

X – **Desinfecção:** procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

XI – **Equipamentos:** referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados no estabelecimento;

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

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

XIV – **Espécies de caça:** aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

XV - **Estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte:** é o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil

construída não superior a 250 m<sup>2</sup> (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 os seus derivados, o leite e os seus derivados, o ovo e os seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados;

**XVI – Higienização:** procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

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

**XVIII – 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 à segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

**XIX– Instalações:** referem-se a toda área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

**XX– Laboratório de controle oficial:** laboratório próprio do Serviço de Inspeção Municipal, ou laboratório público ou privado credenciado e/ou conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

**XXI – Legislação específica:** atos normativos emitidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

**XXII – Limpeza:** remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

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

**XXIV – Norma complementar:** ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto ao estabelecimento ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

**XXV – Padrão de identidade:** conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

**XXVI – Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO:** procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

**XXVII – 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;

**XXVIII – Produto de origem animal comestível:** produto de origem animal destinado ao consumo humano;

**XXIX – Programas de autocontrole:** programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

**XXX – 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;

**XXXI – 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;

**XXXII – 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;

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

**XXXIV – 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.

## **CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art.11** Os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados em:

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

**Art.12** Os estabelecimentos de carne e derivados são classificados em:

- I - abatedouro;
- II - abatedouro Frigorífico; e,
- III - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

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

**§3º** 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.

**Art. 13.** Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

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

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

**Art. 14.** Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

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

**Art. 15.** Os estabelecimentos de **LEITE E DERIVADOS** são classificados em:

I – Granja Leiteira

II – Fazenda leiteira;

III – Usina de Beneficiamento;

IV – Fábrica de Laticínios;

V – Queijeira

VI – Posto de refrigeração.

§ 1º Entende-se por **Granja Leiteira** o estabelecimento destinado à produção, pasteurização, e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir do leite de sua própria produção e/ou associados.

§ 2º Entende-se por **Fazenda Leiteira** aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial ou estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte sob fiscalização e inspeção sanitária oficial.

a) as fazendas leiteiras as propriedades rurais devem atender às normas complementares.

b) a fazenda leiteira caracteriza-se por se situar em área rural do município, devendo ser reconhecida oficialmente como controlada ou livre de tuberculose e brucelose;

§ 3º Entende-se por **Usina de Beneficiamento** o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase do leite destinado ao consumo humano direto.

§ 4º Entende-se por **Fábrica de Laticínios** o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§ 5º Entende-se por **Queijeira** o estabelecimento destinado à produção de queijos e manteiga artesanais, com área construída de, no máximo, 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente à manipulação de até 2.000 (dois mil) litros diários de leite produzido na própria propriedade ou em propriedade de terceiros, desde que o responsável pela queijeira assuma a responsabilidade pela

qualidade do leite processado e dos queijos e manteiga artesanais ali produzidos.

§ 6º Entende-se por **Posto de Refrigeração** o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios ou queijeiras 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.

**Art. 16.** 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.

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

§2º 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 em normas complementares e deverá ser relacionado junto ao SIM.

§3º 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.

§ 4º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

**Art. 17.** Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I – entreposto de produtos de origem animal;

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

§2º Nos estabelecimentos citados no § 1º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

§ 3º 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.

**Art. 18.** 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 destinado 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 normas complementares.

### **CAPÍTULO III DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art.19** Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no SIM, subordinado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico do Município de Guamaré, Rio Grande do Norte.

**Parágrafo único.** O Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas neste Regulamento.

**Art.20** O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade e, quando este possuir mais de uma atividade, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

**Art.21** A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no registro no órgão competente, independente do registro 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.22.** Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

I– Requerimento simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção, indicando a adoção de Boas Práticas de Fabricação;

II– Documento da autoridade municipal e órgãos competentes da saúde pública e meio ambiente que não se opõem à instalação do estabelecimento;

III–CNPJ ou a inscrição estadual do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual;

IV– Plantas baixa, de corte, de situação das instalações, com *layout* dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

V– Comprovante de pagamento da taxa de registro;

VI– Boletim oficial de exame de água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

§1º O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do SIM.

§ 2º Em fase posterior serão exigidos os projetos complementares de: instalações hidrossanitária, instalações elétricas e condições ambientais, a serem normatizados pelo Serviço de Inspeção.

§3º 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.

**Art. 23.** As plantas a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinadas pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

I – planta baixa de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

II – planta baixa com layout dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

§1º As convenções das cores das plantas devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

§2º 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.

§3º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas podem ser elaborados pelo engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou Município.

**Art. 24.** O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 25.** 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 neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

**Art. 26.** Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, para fins de registro e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise de água de abastecimento atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§ 1º Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.



§ 2º A potabilidade da água é de responsabilidade do estabelecimento, sendo necessário a implementação de equipamento de cloração de água de abastecimento dotado de alarme de falta de cloro e/ou monitoramento constante que garanta a cloração da água.

**Art.27** Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Autocontrole, para serem implementados no estabelecimento em referência.

**Art.28** Finalizadas as construções do projeto 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.29** Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM.

**Art. 30** Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante a inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

**Parágrafo único.** Será cancelado o registro estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

**Art. 31** Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, 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.

#### **CAPÍTULO IV DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

**Art. 32** O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferencialmente 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 ao estabelecimento poeiras ou emanações.

**Art. 33** Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I– dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

II– as vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam sua limpeza e o escoamento das águas;

III– todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV– a iluminação artificial far-se-á 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;

V– possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

VI– as paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre as paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

VII – 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.

VII – 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 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.

VIII– o material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

IX– as janelas deverão ser de caixilhos não-oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45°), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

X– possuir forros de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;

XI– 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 fibro-cimento fixadas diretamente sobre as vigas de concreto armado.

XII– quando as vigas forem de madeira, deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção.

XIII– o telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00 m para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,60 m 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.

XIV– o piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para perfeita drenagem.

XV– na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit” “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela inspeção. XVII – Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e desta para o exterior, não se permitindo no local, instalação de ralos coletores.

XVI– Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XVII– a rede de esgoto em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite o 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.

XVIII– 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.

XIX– os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões.

XX– a rede de esgoto sanitário será independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente.

XXI– 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.

XXII– o sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado “in natura” nos efluentes da indústria.

XXIII– dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos

deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.

XXIV– dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXV– deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro.

XXVI– dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXVII – dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85°C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XXVIII – A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança.

XXIX – dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

XXX – possuir instalação de frio em número e áreas suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXXI – todos os estabelecimentos deverão conter vestiários, sanitários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados;

XXXII – junto aos sanitários devem existir lavatórios com água fria, ou fria e quente, com elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação;

XXXIII – junto às instalações a que se refere o inciso anterior deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários;

XXXIV – não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado;

XXXV – na área de industrialização deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos;

XXXVI – as lixeiras deverão ter tampa de acionamento não manual;

XXXVII – deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho.

XXXVIII – deverá existir lavanderia própria ou a contratação de serviço terceirizado legalmente estabelecido para a lavagem dos uniformes dos funcionários. Não é permitida a lavagem dos uniformes pelos funcionários.

**Art. 34** Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

I – todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação devem ser de materiais que não transmitam e/ou liberem substâncias tóxicas, odores, sabores, e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;

II – as superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.), que possam comprometer a higiene dos alimentos ou ser fonte de contaminação;

III – todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem completa higienização;

IV – todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades para as quais se destinam;

V – os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo;

VI – os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação de seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

VII – equipamentos de conservação de alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) deverão dispor de dispositivo de medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

**Art. 35** Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 36** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

**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. 37** 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.

## **CAPÍTULO V DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

**Art.38** Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas da 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 auditáveis que comprovem atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

**Art.39** Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

**Art.40** Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

**Art.41** Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

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

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

§ 3º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

**Art.42** 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 que se manipule 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 evitara contaminação cruzada.

**Art.43** A embalagem de 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 na legislação vigente.

**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.44** 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 definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 45** 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.46** Os funcionários que trabalham nos estabelecimentos 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.

**§1º** Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

**§2º** 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.47** É obrigatório o uso de calçados fechados e roupas claras, limpos e conservados, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários, proprietários e agentes de fiscalização nas dependências do estabelecimento.

**Art. 48** Os manipuladores devem:

- I– ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como: anéis, brincos, dentre outros;
- II– usar cabelos presos e protegidos com touca;
- III– lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos; após qualquer interrupção da atividade; após tocar materiais contaminados e; sempre que se fizer necessário;
- IV– não fumar nas dependências do estabelecimento;
- V– proteger o rosto ao tossir ou respirar;
- VI– não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação de alimentos;
- VII– evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

**Art.49** Câmara frigorífica, ante-câmara e túnel de congelamento, quando existirem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

**Art.50** 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.51** Nos estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados que recebem a matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

## CAPÍTULO VI

**OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 52.** Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

- I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;
- II – fornecer dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do serviço de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;
- III – dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora do início e de provável conclusão;
- IV- dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeira certificação sanitária;
- V – manter locais apropriados para o recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de re-inspeção, bem como sequestro de carcaças ou parte de carcaças, 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, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;
- VIII- manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução de atividades do estabelecimento;
- IX – garantir o livre acesso de servidores do SIM à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de outros documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos neste Regulamento;
- X – realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle do processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

**Art.53** 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.

**Parágrafo único.** No caso de cancelamento de registro do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

**Art.54** 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. 55** O Serviço de Inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, com 72(setenta e duas) horas da inspeção, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

**Parágrafo único.** 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 o Serviço de Inspeção.

**Art. 56** Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos de abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, as saídas e estoques de matérias primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles de processo produtivo e destino.

**§1º** 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.

§2º Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou produtos de abelhas e derivados que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

## **CAPÍTULO VII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS**

### **SEÇÃO I**

#### **Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados**

**Art. 57.** 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.

§1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

§2º 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.

#### **Subseção I**

##### **Da Inspeção Ante Mortem**

**Art. 58.** A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

§1º Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico

§2º 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.

**Art. 59.** Quando houver suspeita de doenças infecto-contagiosas 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;– isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e

II – 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. 60** Nos casos em que no ato da inspeção **ante mortem** os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infecto-contagiosas 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 medidas profiláticas cabíveis.

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

**Art. 61** É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Parágrafo único.** O descanso, jejum e dieta hídrica devem atender às normas complementares.

**Art. 62** É proibido o abate de:

I – animais que não haja repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento;

- II – animais caquéticos ou extremamente magros, devendo proceder como determina o RIISPOA;
- III – animais fadigados;
- IV – fêmeas em estado adiantado de gestação;
- V – fêmeas com sinal de parto recente

**Art. 63** Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

**Art. 64** Os animais de abate que apresentem alterações de temperatura, 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 às espécies de abate em que não é realizada a termometria.

**Art. 65** O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

**Parágrafo único.** Considerando-se as particularidades de cada espécie, deve ser realizada a necropsia sempre que a mortalidade registrada no lote de animais, até o momento do abate, for considerada superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério da Inspeção.

**Art. 66** O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições 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 da chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

#### Subseção II

#### **Do Processo de abate dos animais**

**Art. 67** 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 os que foram excluídos do abate normal, após exame ante mortem.

**Parágrafo único.** Devem ser abatidos de emergência (*imediate ou mediata conforme o caso exigir*) animais doentes, que apresentem sinais de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragias, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério do Serviço de Inspeção.

**Art. 68** São considerados impróprios para o consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Regulamento ou a critério da Inspeção.

**Art. 69** 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, conforme normas complementares.

**Parágrafo único.** O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

**Art. 70.** A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo SIM.

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

**Art. 71** As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

- I – a seco;
- II – após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação; ou
- III - outro processo autorizado pelo SIM.

**Parágrafo único.** A depenagem deve ser seguida ou não de imersão em substâncias adesivas.



**Art. 72** É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM, sempre que for entregue ao consumo sem pele.

§1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do referido processo.

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

§3º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a juízo do SIM.

**Art. 73** A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

**Parágrafo único.** A evisceração não deve ser retardada.

**Art. 74** É permitida a insuflação como método de auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM.

**Parágrafo único.** O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final, devendo ser monitorado regularmente por meio de análises laboratoriais.

**Art. 75.** A 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 espaço suficiente entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e piso.

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

**Art. 76** 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. 77** A inspeção deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infecto-contagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

### Subseção III

#### **Da Inspeção *post mortem* – aspectos gerais**

**Art. 78** 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, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

**Art. 79** Todos os órgãos, vísceras e partes da carcaça devem ser bem examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

**Art. 80.** Toda carcaça, partes da carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela Inspeção e julgados após exame completo.

§1º Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa da Inspeção.

§2º Quando se tratar de doenças infecto-contagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.

§3º As carcaças, partes de carcaças, ou órgãos condenados ficam sequestrados pela Inspeção e são conduzidos ao destino adequado por meio de chutes, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§4º Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pela Inspeção quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

**Art. 81** As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

**Art. 82** É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

**Art. 83** 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. 84** Devem ser condenadas as carcaças, partes da carcaça e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça.

I – devem ser condenadas carcaças, partes da 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. 85.** 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.

§1º 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.

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

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

**Art. 86** Animais que tiverem reagido positivamente a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças, órgãos e vísceras devem ser encaminhados de acordo com avaliação da inspeção.

§1º Devem ser condenadas as carcaças de animais sorologicamente positivos, quando em estado febril no exame ante mortem.

§2º Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem lesões localizadas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§3º Devem ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue de animais que tenham apresentado reação positiva a teste diagnóstico, mesmo na ausência de lesões indicativas de brucelose, podendo a carcaça ser liberada para consumo em natureza.

**Art. 87** 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.

§1º 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.

§2º 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.

**Art. 88** Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.

**Art.89** São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

**Art.90** As carcaças, partes de carcaça ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza, devem ser condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

**Art. 91** Devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem apresentem edema generalizado.

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

**Art. 92** Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento por substância medicamentosa.

**§1º** Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou liberação para o consumo, a critério da Inspeção.

**§2º** Nos casos em que fique evidenciada a falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência do uso de drogas, a Inspeção pode sequestrar os lotes de animais ou produtos até que sejam realizadas análises laboratoriais que permitam decisão acerca de sua destinação.

**Art. 93** Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.

I – 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;

II – 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. 94** Devem ser condenadas ou destinadas à esterilização pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.

**§1º** 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.

**§2º** 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.

**§3º** As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.

**§4º** O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

**§5º** É proibido o emprego de glândula mamária na elaboração de produtos cárneos.

**Art. 95** Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas.

**Art. 96** Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto, desde que não haja evidência de infecção.

**Art. 97** Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp.*

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

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

**Art. 98** As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame ante mortem o animal esteja febril;

II - sejam acompanhadas de caquexia;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Subseção IV

#### **Inspeção *Post Mortem* de Bovídeos**

**Art. 99** Na inspeção de bovídeos, aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

**Art. 100** 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.101** As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§1º 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.

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

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

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

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

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

#### Subseção V

#### **Da Inspeção *Post Mortem* de Caprinos e Ovinos**

**Art. 102** Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

**Art. 103** Linfadenite caseosa – devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.

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

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

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

#### Subseção VI

#### **Inspeção *Post Mortem* de Pescado**

**Art. 104** Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção *post mortem* de rotina:

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

II – exame de cabeça, narinas e olhos;

III – exames visual e tátil do casco, carapaça, plastrão e pontes;

IV – exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos; e

V – exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

**Art. 105** Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

**Parágrafo único.** O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome científico.

**Art. 106** Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.

§ 1º 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.

§ 2º O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

**Art.107** 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 - 18°C (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 -9°C (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.

**Parágrafo único.** 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;

II – desde que atendidas as condições de conservação exigidas para o pescado fresco, o pescado poderá ser submetido ao recongelamento.

**Art. 108** É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.

**Art. 109** 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.

III - 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;

**Art. 110** As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser estabelecidas em normas complementares.

**Art. 111** Considera-se impróprio para o consumo humano, o pescado:

- I – em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;
- II – que apresente coloração, odor ou sabor anormais;
- III – portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV – que apresente infecção muscular maciça por parasitas;
- V - tratado por antissépticos ou conservadores não autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

VI – recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

VII – que apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

VIII – apresente outras alterações que o tornem impróprio, a juízo da inspeção; ou,

IX – quando não se enquadrar nos limites estabelecidos em normas específicas para o pescado fresco.

**Parágrafo único.** O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização e de acordo com o disposto em norma de destinação.

**Art. 112** 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.

### **Subseção VII**

#### **Da Inspeção *Post Mortem* de Suídeos**

**Art. 113** Na inspeção de suídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

**Art. 114** Afecções de pele – as carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas acometidas, desde que a musculatura se apresente normal.

**Parágrafo único.** As carcaças acometidas com sarnas, em estágios avançados, demonstrando sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

**Art. 115** As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus cellulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º 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).

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

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

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

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

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

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-seas demais partes.

**Art. 116** As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

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

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

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

### **Subseção VIII**

#### **Outros aspectos relativos ao abate**

**Art. 117** 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. 118** Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento.

§1º 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.

§2º Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.

**Art. 119.** 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.

§ 1º 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.

§ 2º 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.

## **SEÇÃO II**

### **Da inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados**

**Art. 120.** Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

**Parágrafo único.** Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

**Art. 121** 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.

§ 1º Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial competente.

§ 2º Os Estabelecimentos de beneficiamento de ovos e derivados devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.

§ 3º Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

**Art. 122** 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 em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
- IV – medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
- V – classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;
- VI – executar os programas de autocontrole; e
- VII – implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

**Art. 123** Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

**Art. 124** Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

**Art. 125** São considerados impróprios para consumo os ovos que 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 que estejam secos por outra causa;
- III – podridão vermelha, negra ou branca;
- IV – contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V – cor, odor ou sabor anormais;
- VI – sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VII – rompimento da casca e que estiverem sujos;
- VIII – rompimento da casca e das membranas testáceas;
- IX – contaminação por substâncias tóxicas; ou
- X – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

**Parágrafo único.** São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

**Art. 126** 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.

### SEÇÃO III

#### Da inspeção industrial e sanitária de leite e derivados

**Art. 127** 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
- IV – dos programas de autocontrole implantados.

**Art. 128** Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

§ 2º 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. 129** 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.

**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. 130** 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. 131** É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

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

§ 3º 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.132** 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. 133** A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite 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 normas complementares.

**Parágrafo único.** Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, para a colheita de amostras.

**Art. 134** A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

I – características sensoriais (cor, odor e aspecto);

II – temperatura;

III – teste do álcool/alizarol;

IV – acidez titulável;

V – densidade relativa a 15°C (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; e

XI– pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

**Art. 135** 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 normas complementares.

**Parágrafo único.** Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, a empresa receptora

será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 136** A Inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

**Art. 137** O leite cru, é considerado impróprio para consumo humano, quando:

I – não atenda aos padrões para leite normal;

II – coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;

III – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou

IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único.** O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 138** 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 (UHT) e esterilização.

§ 1º Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, estabelecido em normas complementares.

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

**Art. 139** Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

**Parágrafo único.** Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

**Art. 140** 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. 141** Entende-se por termização (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.

§ 1º Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.

§ 2º O leite termizado deve:

I – ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e

II – manter as reações enzimáticas do leite cru.

§ 3º É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

**Art. 142** 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.

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

I – pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogeneização da temperatura do leite, em aparelhagem própria; e

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

§ 2º Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§ 3º 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.

§ 4º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus Celsius)

§ 5º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura de 2°C a 4°C (dois a quatro graus Celsius).

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

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

**Art. 143** Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150°C (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 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§ 2º É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

**Art. 144** 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. 145** São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

I – conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);

II – conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

III – refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

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

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

VI – estocagem e entrega ao consumo do leite UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

**Art. 146** O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático 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.

§ 1º 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.

§ 2º 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. 147** O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

**Parágrafo único.** para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não-isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior a 7°C (sete graus Celsius).

**Art. 148** 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.

**Parágrafo único.** Deve ser atendido o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

#### SEÇÃO IV

##### **Da inspeção industrial e sanitária de produtos de abelhas e derivados**

**Art. 149** A inspeção de produtos de 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 de abelhas;
- II – do processamento, da armazenagem e da expedição; e
- III – dos programas de autocontrole implantados.

**Art. 150** As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

**Art. 151** São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos de abelhas que evidenciem:

- I – características sensoriais anormais;
- II – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênicosanitários e tecnológicos; ou
- III – a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

**§ 1º** Em se tratando de mel e mel de 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.

**§ 2º** Em se tratando de pólen apícola, pólen de abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.

**§ 3º** Em se tratando de geléia 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. 152** São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os derivados de produtos de abelhas, que evidenciem:

- I – características sensoriais anormais;
- II – matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto de abelhas usado na sua composição;
- III – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênicosanitários e tecnológicos; ou
- IV – microrganismos patogênicos.

**Parágrafo único.** Em se tratando de composto de produtos de 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. 153** São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos de abelhas que:

- I – apresentem substâncias que alterem a sua composição original;
- II – apresentem aditivos;
- III – apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial de abelhas;

IV – houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;  
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. 154** Os produtos de abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

**Art. 155** Os estabelecimentos de produtos de 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 normas complementares.

### **CAPÍTULO VIII DOS ESTABELECIMENTOS PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO PARA MÉDIOS E GRANDES ANIMAIS**

**Art. 156** Estabelecimento de abate e industrialização para médios e grandes animais é o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, industrialização, preparo, conservação, armazenagem e expedição das carnes de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, e seus derivados sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade de abate.

§ 1º O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com 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.

§ 2º O tipo de abate referido acima poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

**Art. 157** O estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais deve dispor de instalações composta de: currais; box de insensibilização; seção de abate; seção de bucharia e triparia; seção de processamento; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de subprodutos.

**Parágrafo único.** Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências definidas neste Regulamento.

**Art. 158** Os animais deverão ficar em currais com piso pavimentado por um período determinado pelo inspetor sanitário antes de serem insensibilizados.

**Art. 159** Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

**Art. 160** Em todos os locais onde são realizadas as operações deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

**Art. 161** A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05 m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

**Art. 162** A sala de abate terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfolagem, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toailete, lavagem de

carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

**Art. 163** As operações de sangria, esfolação e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

**Art. 164** Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de insensibilização e destina-se à recepção dos animais atordoados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

**Art. 165** Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfolação, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

**Art. 166** As cabeças deverão ser dependuradas em ganchos próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

**Art. 167** As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes destas ingressarem no sistema de resfriamento.

**Art. 168** A seção de bucharia e triparia é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, tendo somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.

**Art. 169** O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

**Art. 170** Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

## **CAPÍTULO IX DA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS**

**Art. 171** A unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

**Art. 172** Produto cárneo são as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

**Art. 173** O estabelecimento de unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de sub-produtos.

**Parágrafo único.** Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

**Art. 174** A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

**Art. 175** Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 176** Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos ou carnes mecanicamente separadas (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

**Art. 177** A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.

§ 1º O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

§ 2º O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, *cutter*, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.

§ 3º A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

**Art. 178** A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalezas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

**Parágrafo único.** A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

**Art. 179** A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§ 1º A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§ 2º Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.

§ 3º Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

**Art. 180** Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

**Art. 181** Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

**Art. 182** A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.

**Art. 183** Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

**Art. 184** Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

**Art. 185** A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

**Parágrafo único.** A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5º C.



**Art. 186** Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

**Art. 187** O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc., necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrita no registro dos produtos e rótulos aprovado e registrado no serviço de inspeção.

**Art. 188** A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

**Art. 189** Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispôr de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

**Art. 190** O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15°C (quinze graus centígrados).

**Parágrafo único.** O fatiamento poderá ser feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

**Art. 191** O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfectadas com produtos aprovados.

**Art. 192** O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

**Art. 193** A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento, etc.

**Parágrafo único.** A operação de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permitam tal operação sem prejuízo das demais.

**Art. 194** A lavagem dos equipamentos e outros poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

## **CAPÍTULO X DOS ESTABELECIMENTO DE OVOS**

**Art. 195** Estabelecimento de ovos é aquele destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepasto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

**Art. 196** O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; depósito para material de envase e rotulagem; sala para embalagem secundária, estocagem e expedição; sendo que a lavagem de recipientes, bandejas ou similares poderá ser feita no mesmo local

de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.

**Parágrafo único.** Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

**Art. 197** As áreas destinadas à recepção e expedição de ovos deverão apresentar cobertura.

**Art. 198** O pé direito mínimo será de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

**Art. 199** Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesa de aço inoxidável ou de outro material aprovado pela inspeção.

**Art. 200** O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separado dos outros materiais.

## **CAPÍTULO XI DA UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS**

**Art. 201** Estabelecimento para extração e beneficiamento de produtos de abelhas é o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de mel, cera e outros produtos de abelhas, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

**Art. 202** O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colmeias de produção.

**Art. 203** Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos.

**Art. 204** Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descrisalização, classificação e envase do produto, sendo que nesta seção e em local adequado, dispondendo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

**Art. 205** Ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

**Art. 206** Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de: garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descrisalização, quando for o caso.

§ 1º As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

§ 2º Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

**Art. 207** O pé-direito deverá ter 3 m (três metros), porém será aceito pé-direito a partir de 2,6 m (dois metros e sessenta centímetros), desde que tenha boa iluminação e ventilação.

**Art. 208** A passagem das sobre caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser feita através de óculo e não por porta comum.

**Art. 209** A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

**Art. 210** As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

**Art. 211** Para cada extração (safra/ produtor) deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, segundo regulamento técnico específico para cada produto e outras que venham a ser determinadas em legislação específica, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

## **CAPÍTULO XII DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITES E DERIVADOS**

**Art. 212** Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:

- I – Granja Leiteira
- II – Fazenda leiteira;
- III – Usina de Beneficiamento;
- IV – Fábrica de Laticínios;
- V – Queijeira
- VI – Posto de refrigeração.

**Art. 213** Os estabelecimentos de leite e derivados devem atender ainda as seguintes condições, respeitadas as particularidades de ordem tecnológicas cabíveis, dispondo de:

### **I – Granja leiteira:**

- a) Instalações e equipamentos apropriados para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais;
- b) Dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
- c) Dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis e em caso de agroindústria rural de pequeno porte, pode ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;
- d) Refrigerador a placas, tubular ou equivalente, para refrigeração rápida do leite, sendo permitido, entre outros, o uso de tanque de expansão ou similares;
- e) Equipamento para pasteurização rápida ou lenta;
- f) O envase do leite pode ser automático, semi-automático ou similar;
- g) Câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
- h) Laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos: pistola para álcool-alizarol, acidímetro Dornic, termolactodensímetro, termômetro;
- i) As análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

### **II- Fazenda leiteira:**

- a) rebanho submetido as normas sanitárias vigentes;
- b) da adoção de boas práticas agropecuárias (BPAs); e,
- c) de bem-estar animal (BEA).

### **III – Usina de Beneficiamento:**

- a) Dependência para recepção de matéria-prima;
- b) Dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
- c) Refrigerador a placas, tubular ou equivalente, para refrigeração rápida do leite, sendo permitido, entre outros, o uso de tanque de expansão ou similares;
- d) Equipamento para pasteurização rápida ou lenta;
- e) O envase do leite pode ser automático, semi-automático ou similar;
- f) Câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
- g) Laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos: pistola para álcool-alizarol, acidímetro Dornic, termolactodensímetro, termômetro;
- h) As análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

### **IV – Fábrica de Laticínios:**

- a) Dependência para recepção de matéria-prima;
- b) Dependências para manipulação e fabricação, podendo ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis;
- c) Refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite, incluído o uso de tanque de expansão, ou similar, nos casos em que a refrigeração seja necessária;
- d) Equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;

- e) Câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle de temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados;
- f) Dependência para embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição;
- g) Laboratório para análise de rotina de leite cru com os seguintes equipamentos: pistola para álcool-alizarol, acidímetro Dornic, termolactodensímetro, termômetro;
- h) As análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

#### **IV – Queijeiras:**

- a) Instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;
- b) Dependência para fabricação de queijo;
- c) Dependência para estocagem e expedição do produto até o Posto de Refrigeração quando não houver estrutura para maturação e estocagem na própria queijeira;
- d) Laboratório para análise de rotina de leite cru com os seguintes equipamentos: acidímetro Dornic e termômetro;
- e) Realizar análises semestrais, microbiológicas e físico-químicas de auto-controle do queijo em laboratório credenciados pelo Serviço de Inspeção.

#### **V – Posto de Refrigeração:**

- a) Dependência para recepção e classificação das matérias-primas e produtos semiacabados;
- b) Dependência para equipamentos adequados para as operações de recepção, toaleta, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem e expedição de derivados lácteos;
- c) Câmaras frigoríficas para a maturação e estocagem de queijos ou de outros derivados lácteos, com instrumentos de controle da temperatura e umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e especificações técnicas dos derivados lácteos.

§ 1º Sempre que uma Usina de Beneficiamento realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração, Fábrica de Laticínios ou Queijeiras, devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§ 2º Sempre que uma Fábrica de Laticínios realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração ou Queijeiras devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§ 3º Todos os estabelecimentos em que, no processo de fabricação, seja utilizada injeção direta de vapor ou o produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor de grau culinário.

**Art. 214** Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, incluindo soro de leite, leiteiro e permeado, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§ 1º Para fins de rastreabilidade da origem do leite, as pessoas físicas ou jurídicas que transportam leite cru refrigerado, devem estar cadastradas pelo estabelecimento receptor, o qual será responsável pelos registros auditáveis necessários, de acordo com as orientações do SIM.

§ 2º Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme normas complementares, em sistema de informação adotado pelo SIM.

**Art. 215** 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;
- IV – dos programas de autocontrole implantados.

**Art. 216** Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

§ 2º 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. 217** Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

**Art. 218** O gado leiteiro deve ser mantido sob controle sanitário, 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

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.

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

**Art. 219** O SIM 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. 220** É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

§ 2º O vasilhame ou 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. 221** A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais devem atender ao disposto em normas complementares.

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

**Art. 222** 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. 223** A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite 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 normas complementares.

**Parágrafo único.** Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo SIM, para a colheita de amostras.

**Art.224** A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

- I – características sensoriais (cor, odor e aspecto);
- II – temperatura;
- III – teste do álcool/alizarol;
- IV – acidez titulável;
- V – densidade relativa a 15°C (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 reconstituíntes de densidade e conservadores; e
- XI – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

**Parágrafo único.** Quando a matéria-prima for proveniente de Usina de Beneficiamento ou de Fábrica de Laticínios, deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.

**Art. 225** 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 normas complementares.

**Parágrafo único.** Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

**Art. 226** O SIM, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

**Art. 227** Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

- I – não atenda aos padrões para leite normal;
- II – coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
- III – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou
- IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

**Parágrafo único.** O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pelo estabelecimento de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

**Art. 228** O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento, exceto as Queijeiras, compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo SIM:

- 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.

§ 1º Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em normas complementares.

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

**Art. 229** 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 às normas complementares.

**Parágrafo único.** O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

**Art. 230** Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

**Art. 231** Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

**Art. 232** É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

- I – leite cru refrigerado;
- II – leite cru pré-beneficiado;
- III – leite fluido a granel de uso industrial;
- IV – leite pasteurizado;
- V – leite UAT ou UHT;
- VI – leite esterilizado; e
- VII – leite reconstituído.

**Parágrafo único.** É permitida a produção e beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos no presente Regulamento, mediante desenvolvimento de novas tecnologias, desde que definidos por normas complementares.

**Art. 233** Leite cru refrigerado é o leite produzido em Fazenda Leiteira, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados submetidos à inspeção sanitária oficial, devendo:

- I – ser transportado em carro-tanque isotérmico da Fazenda Leiteira para um estabelecimento industrial;
- II – dar entrada nos estabelecimentos industriais em seu estado integral, nos termos do presente Regulamento; e
- III – ser processado somente após a realização das análises laboratoriais constantes em normas complementares.

**Art. 234** Leite cru pré-beneficiado é o leite elaborado a partir do leite cru refrigerado, submetido à filtração ou clarificação e refrigeração industrial, podendo ser padronizado quanto ao teor de matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado como leite beneficiado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos.

§ 1º Não é permitida a realização das operações de clarificação e padronização da matéria gorda no Posto de Refrigeração.

§ 2º Deve atender às normas complementares.

**Art. 235** Leite fluido a granel de uso industrial é o leite refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), pasteurização e padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

**Art. 236** São considerados leites para consumo humano direto: o leite pasteurizado, o leite UHT, o leite esterilizado e o leite reconstituído.

**Parágrafo único.** Outros tipos de leite para consumo humano direto não previstos no presente Regulamento poderão ser definidos em normas específicas.

**Art. 237** Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, pasteurizado pelos processos previstos no presente Regulamento.

**Art. 238** Leite Ultra Alta Temperatura (UAT ou UHT) é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, homogeneizado e submetido a processo de ultra alta temperatura conforme definido no presente Regulamento.

**Art. 239** Leite esterilizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido no presente Regulamento.

**Art. 240** Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, adicionado 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 tratamento térmico previsto no presente Regulamento.

**Parágrafo único.** Para a produção de leite reconstituído deve ser atendida normas específicas.

**Art. 241** Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável,

as exigências previstas no presente Regulamento e demais legislações específicas.

**Parágrafo único.** As particularidades de produção, identidade e qualidade dos leites e derivados das diferentes espécies devem atender normas específicas.

**Art. 242** Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:

I – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;

II – contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;

III – apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;

IV – não atenda aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;

V – for proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou

VI – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

**Parágrafo único.** O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento, sem prejuízo da legislação ambiental.

**Art. 243** Considera-se fraudado (adulterado ou falsificado) o leite que:

I – for adicionado de água;

II – tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;

III – for adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;

IV – tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento;

V – for de um tipo e se apresentar rotulado como outro;

VI – apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou

VII – estiver cru e for envasado como beneficiado.

**Parágrafo único.** Em qualquer destes casos, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

**Art. 244** Produto lácteo é o derivado lácteo obtido mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter apenas ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia funcionalmente necessários para o processamento.

**Art. 245** Produto lácteo composto é o derivado lácteo no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite constituam mais que 50% (cinquenta por cento) do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os constituintes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

**Art. 246** Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:

I – apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;

II – apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;

III – contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;

IV – não atendam aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;

V – apresentem estufamento;

VI – apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;

VII – sejam produtos de retorno, provenientes de centros de consumo; e

VIII – não apresentem identificação de origem.

§ 1º Proíbe-se para consumo humano ou industrialização a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó (varredura).

§ 2º Em outros casos de anormalidades, o produto deve ser inutilizado ou submetido ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.



**Art. 247** Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.

**Parágrafo único.** A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura Láctea.

**Art. 248.** Manteiga da terra, manteiga do sertão ou manteiga de garrafa é o produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnologicamente adequado.

§1º A manteiga da terra, manteiga do sertão ou manteiga de garrafa é obtida a partir do aquecimento do creme de leite a temperaturas entre 110 e 120°C sob agitação até completa fusão e quase total eliminação da água, considerando-se o ponto final de aquecimento a interrupção da produção de bolhas, com precipitação da fase de sólidos não gordurosos sob forma densa e opaca, que constitui a borra e adquire coloração parda (café). A fase sobrenadante, oleosa e líquida, separada por decantação em temperatura ambiente, é, em seguida, filtrada e envasada;

§2º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o Creme de leite que se destine a elaboração da Manteiga da terra, manteiga do sertão ou manteiga de garrafa;

§3º Especificações serão tratadas em normas complementares.

**Art. 249** Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§ 1º Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 2º Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§ 3º A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não láctea.

§ 4º O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 5º 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.

I – os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e o controle do período de maturação.

§ 6º Deve atender às normas complementares.

**Art. 250** Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte classificação:

I – quanto ao **teor de umidade**:

- a) muito alta umidade: umidade não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento);
- b) alta umidade: umidade de 46 a 54,9% (quarenta e seis a cinquenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
- c) média umidade: umidade de 36 a 45,9% (trinta e seis a quarenta e cinco inteiros e nove décimos por cento); ou
- d) baixa umidade: umidade até 35,9% (trinta e cinco inteiros e nove décimos por cento).

II – quanto ao **conteúdo de matéria gorda no extrato seco**:

- a) extra gordo ou duplo creme: quando contenham o mínimo de 60% (sessenta por cento);
- b) gordos: quando contenham de 45 a 59,9% (quarenta e cinco a cinquenta e nove inteiros e nove décimos por cento);
- c) semigordo: quando contenham de 25 a 44,9% (vinte e cinco a quarenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
- d) magros: quando contenham de 10 a 24,9% (dez a vinte e quatro inteiros e nove décimos por cento); ou

e) desnatados: quando contenham menos de 10% (dez por cento).

**Art. 251** Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou 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, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência semidura e elástica;

II – textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;

III – cor branca amarelada uniforme;

IV – sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;

V – odor ligeiramente ácido; e

VI – crosta fina e uniforme.

**Parágrafo único.** O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

**Art. 252** Queijo de Manteiga ou Queijo do Sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite, pasteurizado ou não, com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e adicionada de manteiga de garrafa, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência macia, tendendo à untuosidade;

II – textura fechada, semifriável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior;

III – cor amarelo-palha;

IV – sabor pouco acentuado, lembrando manteiga do sertão, levemente ácido e podendo ser salgado;

V – odor pouco pronunciado, lembrando manteiga do sertão; e

VI – crosta fina, sem trinca.

**Art. 253** Permite-se exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos em formas e pesos diferentes dos estabelecidos em normas específicas, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo de queijo.

**Art. 254** Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas.

**Art. 255** Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído, adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.

**Parágrafo único.** Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

**Art. 256** Entende-se por "Iogurte" o produto obtido pela fermentação láctea através da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite integral, desnatado ou padronizado

**Parágrafo único.** Deverá ser atendido os padrões de identidade e qualidade específicos, oficialmente aprovados.

**Art. 257** Entende-se por "coalhada" o produto resultante da ação de fermentos lácteos selecionados sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.

**Parágrafo único.** A coalhada deve ser isenta de impurezas, de leveduras de germes patogênicos, coliformes ou outros que alterem o produto ou indiquem manipulação defeituosa.

**Art. 258** Doce de Leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por concentração, pela ação do calor, do leite ou leite reconstituído adicionado de sacarose, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

**Art. 259** Bebida Láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

**Parágrafo único.** O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 1,0 a 1,7% (um a um inteiro e sete décimos por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

**CAPÍTULO XIII  
DO ESTABELECIMENTO DE BENEFICIAMENTO DE  
PESCADO E DE PRODUTOS DE PESCADO**

**Art. 260** São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

**Parágrafo único.** Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado. Esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao SIM.

**Art. 261** Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, abrangem, entre outros:

- I – origem das matérias-primas;
- II – análises sensoriais;
- III – indicadores de frescor;
- IV – histamina, nas espécies formadoras;
- V – outras análises físico-químicas ou microbiológicas;
- VI – aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
- VII – biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana; e
- VIII – parasitos.
- IX – verificação dos programas de autocontrole implantados.

**Art. 262** Os produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado, de acordo com o processamento, compreendem:

- I – produtos frescos;
- II – produtos resfriados;
- III – produtos congelados;
- IV – produtos descongelados;
- V – Carne Mecanicamente Separada de pescado;
- VI – produtos de pescado empanados;
- VII – produtos de pescado em conserva;
- VIII – produtos de pescado em semiconserva;
- IX – patê ou pasta de pescado;
- X – caldo de pescado;
- XI – produtos de pescado embutidos; e
- XII – produtos de pescado secos e curados.

**Parágrafo único.** É permitido o preparo de outros tipos de produtos, derivados e compostos de pescado, desde que aprovados pelo SIM.

**Art. 263** Produtos frescos são aqueles obtidos de pescado fresco, não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.

**Parágrafo único.** Entende-se por preparados aqueles produtos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

**Art.264** Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.

**Parágrafo único.** Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.

**Art. 265** Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de  $-0,5^{\circ}\text{C}$  (cinco décimos de grau Celsius negativo) a  $-5^{\circ}\text{C}$  (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas) horas.

§ 1º O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos).

§ 3º É permitida a utilização do 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  $-9^{\circ}\text{C}$  (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

**Art. 266** Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente.

§ 1º Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado.

§ 2º O rótulo dos produtos previstos neste parágrafo deve 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. 267** Carne Mecanicamente Separada de Pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

§ 1º A carne mecanicamente separada de pescado pode ser lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.

§ 2º O produto é designado Carne Mecanicamente Separada seguido do nome da espécie ou das espécies de pescado que o constitua.

I – pode ser obtido de peixes de pequeno porte provenientes da fauna acompanhante e outros não classificados para cortes nobres, que apresentem boa qualidade, resíduos de filetagem, carcaças, espinhaços ou partes destes, desde que sejam considerados os riscos de sua utilização.

II – pode ser obtido por diferentes equipamentos e o produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo.

§ 3º Não é permitida a utilização de Carne Mecanicamente Separada de pescado em produtos não submetidos a tratamento térmico.

§ 4º Os produtos que contenham Carne Mecanicamente Separada de pescado devem atender as normas específicas.

**Art. 268** Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado, seus produtos ou ambos, adicionados de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura apropriada que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

**Art. 269** Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

**Art. 270** Produto de pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

**Art. 271** Patê ou Pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado, partes dele ou seus produtos comestíveis, transformados em pasta, adicionados de ingredientes e aditivos, submetidos a processo tecnológico específico.

**Parágrafo único.** O produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo de produto, conforme disposto em normas complementares.

**Art. 272** Caldo de pescado, seguido das designações que couberem, é o produto líquido obtido pelo cozimento das partes comestíveis de pescado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

**Art. 273** Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não e dessecados ou não.

**Art. 274** Produtos Curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivos.

**Art. 275** O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo

com o processo de elaboração, são considerados alterados quando apresentem:

- I – deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;
- II – alterações em suas características sensoriais;
- III – alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;
- IV – tratamento tecnológico inadequado;
- V – cistos, larvas e parasitos;
- VI – corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento; e
- VII – apresente outras alterações que os tornem impróprios, a juízo do SIM.

**Parágrafo único.** Os produtos nessas condições serão apreendidos cautelarmente e terão seu destino definido pela Inspeção, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

**Art. 276** O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser considerados alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:

- I – a superfície úmida, pegajosa e exsudativa;
- II – partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;
- III – sinais de deterioração;
- IV – coloração ou manchas impróprias;
- V – perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;
- VI – odor e sabor estranhos;
- VII – resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário ou de contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica; e
- VIII – cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares.

**Parágrafo único.** Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando divergirem do disposto no presente Regulamento para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

**Art. 277** O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:

- I – elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
- II – contenham substâncias estranhas à sua composição;
- III – apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;
- IV – houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;
- V – apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;
- VI – utilizadas denominações diferentes das previstas no presente Regulamento; ou
- VII – utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.

**Art. 278** Na elaboração de produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

**Art. 279** Tanques de depuração deverão ser revestidos com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

**Parágrafo único.** Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

**Art. 280** A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros.

**Parágrafo único.** Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

**Art. 281** A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

**Art. 282** Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m<sup>2</sup> de mesa.

§1º. A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

§2º. A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

**Art. 283** Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

**Art. 284** Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

**Parágrafo único.** Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, seja conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

**Art. 285** O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

**Art. 286** As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo normas, tais como:

- a) as portas terão largura mínima de 1,20 (um metro e vinte centímetros);
- b) as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;
- c) possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior; e
- d) possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produtos.

**Art. 287** A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

**Parágrafo único.** Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

**Art. 288** No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre - 0,5° C e - 2°C.

**Art. 289** Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a - 25° C (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 à -20° C (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no menor período possível.

§ 1º Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

§ 2º Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§ 3º Será admitido o congelamento em *freezer* com as seguintes ressalvas:

- a) o *freezer* usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;
- b) os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

**Art. 290** A câmara de estocagem de congelados deve ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, as paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura, a iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços, as portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§ 1º Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

§ 2º Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20º C (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à - 18º C (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

§ 3º Será admitida a estocagem em *freezers*.

**Art. 291** Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização e disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

**Art. 292** A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

**Art. 293** O pé-direito deverá ter no mínimo 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

**Art. 294** As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

**Art. 295** Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

**Art. 296** As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

**Art. 297** O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

**Art. 298** A existência de varejo na mesma área da indústria implicará o seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria; as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

#### **CAPÍTULO XIV DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 299** A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico publicará normas complementares sobre elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 300** Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registros 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. 301** A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico editará normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, no prazo de 180 (cento e oitenta) dias após a publicação deste Regulamento, de acordo com o Decreto Federal nº 5.741/2006.

**Art. 302** O SIM 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.

§ 1º O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Guamaré, Estado do Rio Grande do Norte, no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§ 2º Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar o setor competente responsável pela sanidade animal.

**Art. 303** A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico terá prazo de 90 (noventa) dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

**Parágrafo único.** Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e da Secretaria Municipal de Saúde a alimentação e a manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

**Art. 304** O SIM 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. 305** As penalidades aos infratores serão determinadas em normas complementares.

**Art. 306** Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, constantes no Orçamento do Município de Guamaré, Rio Grande do Norte e será objeto de regulamentação específica.

**Art. 307** 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 derivados, de produtos de abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Trânsito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

**Art. 308** Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de resoluções e decretos expedidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, após debatido e ouvido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Guamaré-RN, 26 de maio de 2020.

**FRANCISCO ADRIANO HOLANDA DIÓGENES**  
Prefeito Municipal

**Publicado por:**  
Isaque Felipe de Oliveira Farias  
**Código Identificador:**50E26641

---

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte no dia 28/05/2020. Edição 2281  
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:  
<http://www.diariomunicipal.com.br/femurn/>