

MUNICÍPIO DE VARGEM ALTA  
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

ÓRGÃO



OFICIAL

ELIESER RABELLO  
PREFEITO MUNICIPAL

VARGEM ALTA – QUARTA-FEIRA, 13 DE NOVEMBRO DE 2024 – Nº 2481

PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

ATOS DO PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

DECRETO

DECRETO Nº 5413, DE 13 DE NOVEMBRO DE 2024.

REGULAMENTA A LEI Nº 1458, DE 16 DE JUNHO DE 2023 QUE DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DA PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE VARGEM ALTA.

O PREFEITO MUNICIPAL DE VARGEM ALTA, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, no uso de suas atribuições legais;

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1.** Fica instituído em todo o território do município de Vargem Alta por meio deste Decreto o REGULAMENTO DA PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

§1º A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post- mortem” dos animais, o recebimento, a manipulação, o beneficiamento, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, o fracionamento a embalagem, o depósito, a armazenagem, a rotulagem, a expedição, o trânsito e quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§2º A inspeção abrange também as matérias-primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais substâncias que, por ventura, possam ser utilizadas no estabelecimento de produtos de origem animal.

**Art. 2.** Para efeito deste regulamento, considera-se:

I - estabelecimento: a área que compreende o local e sua circunvizinhança destinado à recepção e depósito de matérias-primas e embalagens, à industrialização e ao armazenamento e à expedição de produtos alimentícios;

II - registro: o conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das características industriais, tecnológicas e sanitárias de produção, dos produtos, dos processos produtivos e dos estabelecimentos para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos de origem animal observando a legislação vigente;

III - matéria-prima: toda substância de origem animal, em estado bruto, que precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

IV - ingrediente: é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de produtos de origem animal e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

V - análise fiscal: ato fiscal no qual é realizada análise da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem animal coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento;

VI - suspensão das atividades: medida administrativa na qual Serviço de Inspeção Municipal SIM (Serviço de Inspeção Municipal) suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas regulares, por período certo e determinado;

VII - interdição: medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação parcial ou total de uma ou toda atividade desenvolvida,

podendo ser recolhidos às matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

**VIII** - apreensão: consiste em o SIM apreender as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, este regulamento e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível, de acordo com este regulamento;

**IX** - inutilização: medida administrativa de inutilização dos produtos de origem animal, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

**X** - rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do produto de origem animal;

**XI** - embalagem: é o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos produtos de origem animal;

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

## CAPÍTULO II

### DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

**Art. 3.** A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do Serviço de Inspeção Municipal, vinculado à Secretaria de Agricultura, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

**Art. 4.** Os servidores do SIM, quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, terão livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento em funcionamento, que industrialize, comercialize, manipule, entreposte, armazene, transporte, despache ou preste serviços em atividades sujeitas à prévia inspeção e fiscalização.

**Art. 5.** O Município de Vargem Alta, poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Estado do Espírito Santo e a União, bem como poderá participar de Consórcio Público para viabilizar a operacionalização e implementação do SIM, como também, a adesão aos sistemas de equivalência com os demais serviços oficiais.

**§1º.** O Município de Vargem Alta poderá transferir a execução, gestão e operacionalização do Serviço de Inspeção Municipal a um Consórcio Público ao qual seja ente consorciado.

**§2º.** Quando o Município for ente consorciado com a finalidade de execução, gestão e operacionalização do SIM, o Consórcio Público passa a ter o direito de publicar atos normativos inerentes ao SIM.

**Art. 6.** Compete ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM:

**I** - analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente;

**II** - vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria;

**III** - analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos;

**IV** - expedir registro de estabelecimentos;

**V** - inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens e produtos de origem animal;

**VI** - fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de matéria-prima e saída de produtos;

**VII** - fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria;

**VIII** - autuar, aplicar penalidades previstas pela lei, dentre outras atividades inerentes.

**Art. 7.** O exercício da inspeção e fiscalização previsto no Art. 6º caberá aos servidores do SIM, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

**Art. 8.** Para o exercício de suas funções o SIM, deverá ser formado por um Coordenador e por uma equipe técnica.

**Art. 9.** O Coordenador do SIM, deverá preferencialmente ser funcionário efetivo, com conhecimento em ciências agrárias.

**Art. 10.** A equipe técnica deverá ser formada, obrigatoriamente, por no mínimo, 01 médico veterinário e 01 administrativo. Em casos em que haja estabelecimentos de fiscalização permanente, o quantitativo de funcionários deverá ser avaliado para atender as demandas.

**Art. 11.** A Inspeção e fiscalização de que trata o presente Regulamento será realizada:

**I** - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

**II** - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougues, entendidos como tais, os fixados neste Regulamento;

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

**IV** - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;

**V** - nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

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

**Art. 12.** A concessão de inspeção pelo SIM isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização, industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal.

**Art. 13.** A Inspeção dos estabelecimentos registrados pelo SIM ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

**§1º** É obrigatória a inspeção em caráter permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais.

**§2º** Os demais estabelecimentos que constam neste Regulamento terão inspeção periódica.

**Art. 14.** Para a consecução dos objetivos da Lei nº 1.043, de 20 de novembro de 2013 e do presente regulamento, fica a Secretaria Municipal de Agricultura autorizada a realizar convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta.

## TÍTULO I

### DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS

**Art. 15.** O estabelecimentos sujeitos a este Regulamento classificam-se em:

- I - Estabelecimentos de carnes e produtos cárneos;
- II - Estabelecimentos de leite e derivados;
- III - Estabelecimentos de pescado e derivados;
- IV - Estabelecimento de ovos e derivados;
- V - Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados.

## CAPÍTULO I

### DOS ESTABELECEMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

**Art. 16.** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

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

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

**§ 2º** Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento

destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis."

## CAPÍTULO II

### DOS ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

- I- abatedouro frigorífico de pescado;
- II- unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

**§ 1º** Para fins deste Regulamento, 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 fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e de produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, e 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.

## CAPÍTULO III

### DOS ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

**Art. 18** Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - Granja avícola; e
- II - Usina de beneficiamento de ovos e derivados;

**§ 1º** Para fins deste Regulamento, 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 fins deste Regulamento, 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, e rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º 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.

#### **CAPÍTULO IV**

##### **DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

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

- I - Granja leiteira;
- II - Posto de refrigeração;
- III - Usina de beneficiamento;
- IV - Fábrica de laticínios; e
- V - Queijaria.

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

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado facultado a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

§ 4º Para fins deste Regulamento, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5º Para fins deste Regulamento, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

#### **CAPÍTULO V**

##### **DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

**Art. 20** 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 fins deste Regulamento, 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 Para fins deste Regulamento, 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.

§3º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Regulamento.

#### **CAPÍTULO VI**

##### **DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO**

**Art. 21** Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

- I - Requerimento, dirigido ao coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, solicitando o registro;
- II - Planta baixa ou croqui das construções, acompanhadas do memorial descritivo da construção;
- III - Cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída);
- IV - Cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica -CNPJ, conforme for o caso;

**V** - Inscrição na Secretaria de Estado da Fazenda, conforme for o caso;

**VI** - Alvará de licença para construção, ou documento equivalente, fornecido pela prefeitura municipal;

**VII** - Licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente;

**VIII** - Boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, fornecido por laboratório credenciado;

**IX** - Memorial econômico sanitário do estabelecimento;

**X** - Comprovante de pagamento da taxa de vistoria;

**XI**- Programas de autocontrole.

**§1º** Os modelos de requerimento para solicitação de registro e vistoria serão fornecidos pelo SIM.

**§2º** A planta baixa ou croqui devem ser elaborados com escala de 1:100 (um para cem), de forma a permitir a completa visualização das instalações e áreas adjacentes.

**Art. 22** Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal procederá à vistoria do estabelecimento para apresentação do competente laudo.

**Art. 23** Satisfeitas às exigências fixadas no presente regulamento, o Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando do mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.

**§ 1º** A Secretaria de Agricultura cobrará taxa para registro nos termos da legislação de taxas em vigor.

**Art. 24** A venda, arrendamento, doação ou qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro deve, necessariamente, ser comunicada ao SIM, bem como encaminhada toda a documentação probatória para modificação do registro.

**Art. 25** Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo SIM.

## **CAPÍTULO VII**

### **DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS**

#### **SEÇÃO I**

##### **DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS**

**Art. 26** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo do Serviço de Inspeção Municipal.

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

**Art. 27** Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

**I** - Estar localizado em ponto distante de fontes emissoras de mau cheiro, de potenciais contaminantes e que esteja em local não sujeita a inundações;

**II** - Localização em terreno com área suficiente para a circulação e fluxo de veículos de transporte e dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias ao bom funcionamento do estabelecimento;

**III**- Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

**IV** - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

**V** - Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

**VI**- Dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;

**VII**- Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material resistente, de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

**VIII**- Possuir forro de material adequado que impossibilite a contaminação dos produtos de origem animal e que permita sua manutenção e higienização, onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

**IX** - Ralos de fácil higienização, com sistema de fechamento e sifonados;

**X**- Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos a área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

**XI**- Dispor de mesas, equipamentos e utensílios de material adequado, que permitam a higienização e a execução dos trabalhos;

**XII** - Dispor dos recipientes adequados para o acondicionamento de matéria-prima e/ou produtos de origem animal;

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

**XIV**- Manter sistemas de cloração da água de abastecimento;

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

**XVI**- Dispor de vestiários, banheiros completos e demais dependências em número proporcional ao pessoal separado por sexo, com acesso independente da área industrial. Em casos de estabelecimentos que possuam área industrial considerada pequeno porte ou número reduzido de funcionários, ficará a critério do SIM a necessidade ou não da implantação separada;

**XVII**- Possuir ruas e pátios pavimentados;

**XVIII**- Possuir janelas e portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar acúmulos de sujidades;

**XIX**- Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

**XX**- Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

**XXI**- Identificação de equipamentos e utensílios utilizados exclusivamente para produtos não comestíveis;

**XXII**- Possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequados, com dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos refrigeradores e congeladores, nas câmaras e nas dependências industriais;

**XXIII**- Equipamentos adequados para produção de vapor atendendo a legislação vigente;

**XXIV**- Dispor de equipamentos adequados para a execução das atividades do estabelecimento, inclusive para aproveitamento de subproduto se houver;

**XXV**- Dispor de local e equipamento para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos com água em abundância;

**XXVI** - Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

**XXVII**- Água potável nas áreas de produção industrial;

**XXVIII**- Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coletas de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

**XXIX**- Local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

**XXX**- Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias.

**Art. 28** Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

**I** - Instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

**II** - Instalação específica para necropsia com forno crematório ou equipamento equivalente destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

**III** - Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, procedimento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário;

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

**Art. 29** Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

**Art. 30** Os estabelecimentos de ovos de derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

**Art. 31** Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

**I**- Instalação e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira

**II**- Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

**Art. 32** Os estabelecimentos de produtos de abelha e derivados classificados como unidades de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

**Art. 33** O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

**Art. 34** O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

**Art. 35** 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 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 uma completa higienização;

**IV** - todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às 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 do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

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

**Art. 36** Nos estabelecimentos não será permitido apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios.

## **CAPÍTULO VIII**

### **DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS**

#### **SEÇÃO I**

##### **DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

**Art. 37** Todas as instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos alimentícios.

**Art. 38** Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o

chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

**Art. 39** O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses.

**Art. 40** Os equipamentos de conservação dos alimentos devem atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados sempre que necessário ou pelo menos uma vez por ano.

**Art. 41** Todos os produtos de higienização devem ser aprovados pelo órgão de saúde competente, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

**Art. 42** Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

**Art. 43** Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

**Art. 44** Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário, sendo obrigatória sua retirada ao menos uma vez por dia.

**Parágrafo único.** Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham entrado em contato com eles deverão ser higienizados.

**Art. 45** Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à sua inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

**Art. 46** Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no Serviço de Inspeção Municipal, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

**Art. 47** É proibida a presença de animais nos arredores e interiores dos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

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

**§ 1º** Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências

destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

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

**Art. 49** As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

**Art. 50** Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

**Art. 51** Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

## SEÇÃO II

### DA HIGIENE PESSOAL

**Art. 52** É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, 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. 53** 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, não será permitido o uso de barba;

**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** - evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;

**VI** - proteger o rosto ao tossir ou espirrar;

**VII** - não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;

**VIII** - evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos.

**Art. 54** Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

**Parágrafo único.** O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

**Art. 55** Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

**Art. 56** Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

**Art. 57** O responsável pelo estabelecimento deve implementar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

**§ 2º** Apresentando o funcionário infecções, irritação ou prurido cutâneos, feridas abertas, diarreia, ou qualquer outro tipo de enfermidade, que pela sua natureza, seja passível de contaminar os alimentos, deverá o responsável legal pelo estabelecimento tomar as medidas necessárias para afastar o funcionário da atividade de manipulação até que o mesmo tenha liberação médica.

**Art. 58** O responsável pelo estabelecimento deverá adotar as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

**Art. 59** A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará, ao responsável legal a cominação das sanções previstas neste regulamento.

**Art. 60** Os manipuladores devem estar capacitados para as atividades desempenhadas de acordo com as Boas Práticas de Fabricação - BPF.

## CAPÍTULO IX

### DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 61** Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I** - Atender ao disposto neste Regulamento e em normas complementares;
- II** - Disponibilizar, sempre que necessários, número de pessoal adequado para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção;
- III** - Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV** - Fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V** - Manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, conforme estabelecido em normas complementares;
- VI** - Comunicar ao SIM, com antecedência mínima de vinte e quatro horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação e reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos;
- VII** - Fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa de amostras fiscais aos laboratórios;
- VIII** - Fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para transformação imediata;
- IX** - Dispor de controle de temperatura das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- X** - Manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles de processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XI** - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- XII** - Garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes à inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Regulamento e em normas complementares;
- XIII** - Dispor de programa de recolhimento dos produtos por eles elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
- XIV** - Realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Regulamento ou em normas

complementares, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou o aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM.

**§ 1º** Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

**§ 2º** No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob a supervisão do SIM.

**Art. 62** Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Regulamento e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

**§ 1º** Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outras ferramentas equivalentes.

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

**§ 3º** O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

**Art. 63** Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza física ou analítica e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

**Art. 64** Os estabelecimentos não podem receber produtos de origem animal destinados ao consumo humano que não estejam claramente identificados como oriundos de outro estabelecimento sob inspeção oficial.

**Art. 65** É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneçam em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

**Art. 66** Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

**I** - Não representem risco à saúde pública;

**II** - Não tenham sido alterados ou fraudados; e

III- Tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

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

## TÍTULO II

### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

#### CAPÍTULO I

##### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

**Art. 67** Nos estabelecimentos sob inspeção do SIM, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos e de animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendidos o disposto neste Regulamento e em normas complementares.

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

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

#### SEÇÃO I

##### DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

**Art. 68** O recebimento de animais para o abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.

**Art. 69** Por ocasião do recebimento dos animais e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas com vistas a assegurar a procedência dos animais.

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

**Art. 70** Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação do SIM.

**Art. 71** O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

**Art. 72** O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições fiscais e sanitárias dos animais pelo SIM.

§ 1º No caso de suspeita de uso substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou de produtos, proceder à coleta das amostras e adotar outros procedimentos que respaldam a decisão acerca de sua destinação.

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

**Art. 73** É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

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

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

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando for o caso.

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

**Art. 74** Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

**Art. 75** Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

I - Notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estacionamento;

II - Isolar os animais e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e

III - Determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos

animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

**Art. 76** Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

**Art. 77** Os suídeos que apresentarem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

**Art. 78** As fêmeas com gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doenças infectocontagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

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

**Art. 79** Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

**Art. 80** A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Parágrafo único.** O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

**Art. 81** As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do fiscal do SIM.

**Art. 82** Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, este deve ser feito utilizando veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após o uso.

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

**§ 2º** Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados ou autoclavados em equipamento próprio, que permita a destruição dos agentes.

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

**Art. 83** As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto neste Regulamento.

**Art. 84** O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico conforme legislação de saúde animal.

## SEÇÃO II

### DO ABATE DOS ANIMAIS

**Art. 85** Nenhum animal pode ser abatido sem a autorização do SIM.

**Art. 86** É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometam o bem-estar animal.

**Art. 87** É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

**Parágrafo único.** Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado por órgão competente.

#### Subseção I

##### Do abate de emergência

**Art. 88** Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que forem excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.

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

**Art. 89** O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

**Art. 90** Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

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

**Art. 91** Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

**Art. 92** São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Regulamento ou em normas complementares.

**Art. 93** As carcaças de animais abatidos de emergência que não forem condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Regulamento ou em normas complementares.

## Subseção II

### Do Abate Normal

**Art. 94** Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

**§ 1º** Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos por normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento — MAPA.

**§ 2º** É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

**Art. 95** Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Art. 96** A sangria será a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de 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 de sangria previsto em normas complementares.

**Art. 97** As aves podem ser depenadas:

I - A seco;

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

III - Por outro processo autorizado pelo SIM.

**Art. 98** Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM.

**§ 1º** A depilação pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

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

**§ 3º** É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem e depilação.

**Art. 99** Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

**Art. 100** A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

**Parágrafo único.** Caso ocorra retardo na evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

**Art. 101** Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, às partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIM, observado o disposto em normas complementares.

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

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

**Art. 102** É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico de esfolo e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM.

**§ 1º** 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.

**§ 2º** É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo preceitos religiosos.

**Art. 103** Todas as carcaças, as partes de carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

**Art. 104** As carcaças ou as partes de carcaças quando submetidas ao processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e

dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

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

**Art. 105** É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco (MER) para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

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

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

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

### Seção III

#### Dos Aspectos Gerais da Inspeção *Post Mortem*

**Art. 106** Nos procedimentos de inspeção post mortem, o fiscal do SIM, com formação em medicina veterinária, pode ser assistido por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

**Parágrafo único.** A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades.

**Art. 107** A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

**Art. 108** Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados nas dependências de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

**Art. 109** Toda carcaça, partes de carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentarem lesões e anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

**§ 1º** O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do fiscal do SIM, com formação em medicina veterinária.

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

**§ 3º** As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do DIF por meio de

tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

**§ 4º** O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIM quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.

**Art. 110** São proibidas a remoção ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame do SIM.

**Art. 111** As carcaças julgadas em condição de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Regulamento, sob supervisão do SIM.

**Art. 112** Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Regulamento fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

**Art. 113** As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser considerados, observando ainda o que segue:

**I** - Devem ser condenadas carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

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

**III** - Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no estado geral, depois de removidas e condenadas às áreas afetadas.

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

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

**Art. 114** As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

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

**II** - Quando a lesão é discreta e limitada a língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional

da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

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

**IV** - Devem ser condenadas as cabeças com lesões de actino- micose, exceto quando a lesão óssea discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

**Art. 115** As carcaças acometidas de lesões extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

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

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

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

**Art. 116** As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

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

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

**II** - Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

**III** - Metrite;

**IV** - Poliartrite;

**V** - Flebite umbilical;

**VI** - Hipertrofia do baço;

**VII** - Hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

**VIII** - Rubefação difusa do couro.

**Art. 117** As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.

**§ 1º** Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças e órgãos devem ser encaminhados obrigatoriamente ao DIF;

**§ 2º** Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose que apresentarem lesões localizadas devem ter suas carcaças destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, incluindo o úbere, o trato genital e o sangue.

**§ 3º** As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

**Art. 118** As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluindo peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 119** As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

**Art. 120** As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentem alterações musculares acentuadas e difusas e quando exista degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

**§ 2º** A critério do SIM, podem ser destinados a salga, ao tratamento pelo calor ou a condenação às carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

**Art. 121** As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

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

**Art. 122** As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

**Art. 123** Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

**Art. 124** Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

**Art. 125** As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos que apresentem áreas extensas de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

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

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

**§ 3º** Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

**Art. 126** As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

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

**§ 2º** As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

**Art. 127** As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.

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

**Art. 128** As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum sp* (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

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

**Art. 129** Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytema*, causadores de euritematose devem ser condenados.

**Art. 130** As carcaças e os órgãos de animais parasitados por fasciola hepática devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

**Parágrafo único.** Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

**Art. 131** Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

**Art. 132** As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

**Art. 133** As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

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

**Art. 134** As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

**Art. 135** As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

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

**Art. 136** Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

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

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

**Art. 137** Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenadas, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

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

**Art. 138** As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

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

**Art. 139** As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.

**Art. 140** As carcaças e os órgãos de animais que apresentaram mastite devem ser destinados à esterilização pelo calor, sempre que houver comprometimento sistêmico.

**§ 1º** As carcaças e os órgãos de animais que apresentarem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

**§ 2º** As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

**§ 3º** As glândulas mamárias que apresentarem mastite ou sinais de lactação e 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.

**Art. 141** As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

**Art. 142** Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

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

**Art. 143** As carcaças de animais com neoplasias extensas que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase, devem ser condenadas.

**§ 1º** As carcaças e os órgãos de animais com linfoma maligno devem ser condenados.

**§ 2º** Deve ser condenado todos os órgãos ou parte da carcaça atingidos pela neoplasia.

**§ 3º** Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

**§ 4º** Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas às partes e os órgãos comprometidos.

**Art. 144** Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

**Art. 145** As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

**Art. 146** As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

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

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

**Art. 147** As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

**Art. 148** Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

**Art. 149** 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 a linfa dessas 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 a 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 do aparelho 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 às áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

**I** - Os órgãos apresentarem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas,

limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

**II** - Os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentarem 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 apresenta apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas às áreas atingidas.

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

**Art. 150** Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIM/POA, a um dos seguintes tratamentos:

**I** - Pelo frio, em temperatura não superior a -10 °C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

**II** - Pelo sal, em salmoura com mínimo 24 Be (vinte e quatro graus Baumê) em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou

**III** - Pelo calor por meio de:

**a)** Cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

**b)** Fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e Vinte e um graus Celsius); ou

**c)** Esterilização pelo calor úmido, com U/TI Valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

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

**§ 2º** Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovados pelo MAPA.

**§ 3º** Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação de aplicação do tratamento condicional determinada.

#### **Subseção I**

#### **Da Inspeção *Post Mortem* de Aves e Lagomorfos**

**Art. 151** Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na seção II deste capítulo.

**Art. 152** Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem de aves e lagomorfos se evidenciam a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, cabe ao SIM interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

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

**Art. 153** As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

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

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

**Parágrafo único.** Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do SIM.

**Art. 154** Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

**Art. 155** No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

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

**Art. 156** No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

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

**Art. 157** As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

**Art. 158** No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose, e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

**Art. 159** As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

**Art. 160** No caso de endoparasitose e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

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

## Subseção II

### Da Inspeção *Post Mortem* de Bovídeos

**Art. 161** Na inspeção de bovídeos, além do disposto nesta subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o dispositivo na seção II deste capítulo.

**Art. 162** As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

**Art. 163** 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 seu pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos quatro cistos; e

**II** - Quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculo do pescoço, do peito e da paleta) ou quarto traseiro (músculos do coxão, 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 III

#### Da Inspeção *Post Mortem* de Equídeos

**Art. 164** Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta subseção e em normas complementares aplica-se, no que couber, o disposto na seção III deste capítulo.

**Art. 165** As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal das cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

**Art. 166** As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

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

**Art. 167** As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

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

**II** - As precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que

entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

**III** - Todas as carcaças ou parte de carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

### Subseção IV

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

**Art. 168** Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta subseção e em normas complementares, aplica-se, no que couber, o disposto na seção III deste capítulo.

**Art. 169** As carcaças de animais portadores de *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

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

**Art. 170** As carcaças com infecção pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

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

**§ 2º** Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvida devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

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

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

### Subseção V

#### Da inspeção *Post Mortem* de Suídeos

**Art. 171** Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

**Art. 172** As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

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

**Art. 173** As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

**§ 1º** As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, deve ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

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

**Art. 174** 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-se as demais partes.

**Art. 175** As carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados por métodos não cirúrgicos quando for comprovada a presença de forte odor sexual, por meio de testes específicos dispostos em norma complementar, devem ser condenadas.

**Parágrafo único.** As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

**Art. 176** As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

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

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

**Art. 177** As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

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

**Art. 178** As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os Linfonodos revelem 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 às áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

**Art. 179** As carcaças acometidas de *Trichinella spiralis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

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

I - Por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II - Por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou UI - Por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º O SIM poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

**Art.180** Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

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

#### Subseção VI

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

**Art. 181** Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

**Parágrafo único.** A terminologia post mortem não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas.

**Art. 182** Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

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

**Art. 183** Os dispositivos previstos neste Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

**Parágrafo único.** O SIM acatará a norma complementar estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referente aos procedimentos de inspeção de gastrópodes terrestres.

**Art. 184** São vedados à recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

**Art. 185** É obrigatória à lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

**Art. 186** Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem, além do disposto no art. 10, o que se segue:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V - controle de parasitas.

**Art. 187** Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie;

II - 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.

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

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

§ 3º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

**Art. 188** Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e

IV - bases voláteis totais inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver

evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

**Art. 189** Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

**Parágrafo único.** O monitoramento deste procedimento deve ser executado por pessoa qualificada do estabelecimento, atendendo ao disposto em normas complementares, exceto para as espécies de pescado de abate, que serão submetidas a inspeção permanente.

**Art. 190** É permitido o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas em norma complementar, do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou com presença de parasitas localizados.

**Art. 191** Nos casos do aproveitamento condicional a que se refere esta Subseção, o pescado deve ser submetido, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

I - Congelamento;

II - Salga; ou

III - Calor.

**Art. 192** Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por Vinte e quatro horas ou a - 35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

**Parágrafo único.** Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/MAPA.

**Art. 193** O pescado, partes dele e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná- los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção, considerando o risco de sua utilização.

## CAPÍTULO II

### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

**Art. 194** Para os fins do disposto neste Regulamento entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

**Art. 195** A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

**Art. 196** Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Regulamento e em normas complementares

**Art. 197** Para os fins do disposto neste Regulamento, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento e em normas complementares.

**Art. 198** Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

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

**Art. 199** Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM:

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

II - Exame pela ovoscopia;

III - Classificação dos ovos; e

IV - Verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

**Art. 200** Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias 'A' e 'B', de acordo com as suas características qualitativas.

**Parágrafo único.** A classificação dos ovos por peso deve atender ao Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ).

**Art. 201** Ovos da categoria A' devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I- casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II- câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

**Art. 202** "Ovos da categoria B" devem apresentar as seguintes características:

I- Serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria;

II - Apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema;

III - Serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

**Parágrafo único.** Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.

**Art. 203** Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentam a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

**Art. 204** É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

**Art. 205** Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

**Art. 206** Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

**Art. 207** É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - Ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e

II - Ovos de espécies diferentes.

### CAPÍTULO III

#### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

**Art. 208** A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste 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 das análises laboratoriais.

**Art. 209** A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

**Art. 210** Para os fins deste Regulamento entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

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

**Art. 211** Para os fins deste Regulamento, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

**Art. 212** Para os fins deste Regulamento, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

**Art. 213** Para os fins deste Regulamento, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

**Art. 214** Para os fins deste Regulamento, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

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

**Art. 215** O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

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

**§ 3º** O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

**Art. 216** É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

**Art. 217** É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - Pertencam à propriedade que esteja sob interdição;

II - Não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - Estejam no último mês de gestação ou na fase colostrálica;

IV - Apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - Estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI - Recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

**Art. 218** O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na

propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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

**Art. 219** Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

**Art. 220** A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

I - Contagem de células somáticas - CCS;

II - Contagem bacteriana total - CBT;

III - Composição centesimal;

IV - Detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

V - Outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

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

**Art. 221** Considera-se leite o produto que atenda às seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais; b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

b) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

e) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

f) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;

g) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);

h) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

i) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a - 0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

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

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares. Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, adotar outros padrões de leite.

**Art. 222** A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

**Art. 223** O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda as especificações previstas no art. 222.

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

§ 3º A destinação do leite que não atenda as especificações previstas no art. 249 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

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

**Art. 224** O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações:

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

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

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

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

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

**Art. 225** Para os fins deste Regulamento, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

**Art. 226** Para os fins deste Regulamento, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/MAPA.

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

**Art. 227** Para os fins deste Regulamento, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

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

**Art. 228** Para os fins deste Regulamento, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

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

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

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

**§ 2º** Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

**§ 3º** É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

**§ 4º** Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

**§ 5º** O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

**§ 6º** É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius).

**§ 7º** O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

**§ 8º** É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

**Art. 229** Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de 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 Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

**§ 2º** É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

**Art. 230** Para os fins deste Regulamento entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110º C (cento e dez graus Celsius) e 130º C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos em equipamentos próprios.

**Parágrafo único.** Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

**Art. 231** Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

**I** - Conservação e expedição no posto de refrigeração: 4º 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: 4º C (quatro graus Celsius);

IV - Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4º C (quatro graus Celsius);

V - Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7º C (sete graus Celsius); e

VI - Estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta

temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

**Art. 232** O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

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

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

**Art. 233** O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

**Art. 234** O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

**Art. 235** O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

**Art. 236** Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

#### CAPÍTULO IV

#### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

**Art. 237** A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Regulamento, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

**Art. 238** As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as

características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se façam necessárias.

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

**Art. 239** O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

**Art. 240** Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

**Parágrafo único.** A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

**Art. 241** Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

#### TÍTULO III

#### DOS PADRÕES DE QUALIDADE E IDENTIDADE

#### CAPÍTULO I

#### DOS ASPECTOS GERAIS

**Art. 242** O SIM adotará os padrões de qualidade e identidade estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/ MAPA.

**Art. 243** Para os fins deste Regulamento, o ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

**Art. 244** A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

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

II - O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia

autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

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

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

**Art. 245** O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

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

**Art. 246** É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

**Art. 247** O SIM respeitará o que for estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento no que diz respeito ao RTIQ para os produtos de origem animal, previstos ou não neste Regulamento e aos regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

**Parágrafo Único.** Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

**Art. 248** Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Regulamento, no RTIQ ou em normas complementares.

## CAPÍTULO II

### DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE E DERIVADOS

#### Seção I

##### Das Matérias-Primas

**Art. 249** Para os fins deste Regulamento, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

**Art. 250** Para os fins deste Regulamento, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

**I** - Nos bovídeos e equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 251** Para os fins deste Regulamento, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

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

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

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

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

**V** - Nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

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

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

**Art. 252** Para os fins deste Regulamento, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os

intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

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

§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/ MAPA.

**Art. 253** As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

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

**Art. 254** É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

**Art. 255** É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

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

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

## Seção II

### Dos Produtos Cárneos

**Art. 256** Para os fins deste Regulamento, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes tratamentos físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

**Art. 257** Para os fins deste Regulamento, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

**Art. 258** Para os fins deste Regulamento, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

**Art. 259** Para os fins deste Regulamento, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

**Art. 260** Para os fins deste Regulamento, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

**Art. 261** Para os fins deste Regulamento, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

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

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

**Art. 262** Para os fins deste Regulamento, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

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

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

**Art. 263** Para os fins deste Regulamento, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

**Art. 264** Para os fins deste Regulamento, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

**Art. 265** Para os fins deste Regulamento, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

**Art. 266** Para os fins deste Regulamento, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

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

**Art. 267** Para os fins deste Regulamento, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

**Art. 268** Para os fins deste Regulamento, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

**Art. 269** Para os fins deste Regulamento, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

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

**Art. 270** Para os fins deste Regulamento, linguixa é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

**Art. 271** Para os fins deste Regulamento, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

**Art. 272** Para os fins deste Regulamento, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

**Art. 273** Para os fins deste Regulamento, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

**Art. 274** Para os fins deste Regulamento, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

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

**Art. 275** Para os fins deste Regulamento, apresentado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em

massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

**Art. 276** Para os fins deste Regulamento, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

**Art. 277** Para os fins deste Regulamento, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

**Art. 278** Para os fins deste Regulamento, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

**Art. 279** Para os fins deste Regulamento, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

**Art. 280** Para os fins deste Regulamento, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

**Art. 281** Para os fins deste Regulamento, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

**Art. 282** Para os fins deste Regulamento, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

**Art. 283** Para os fins deste Regulamento, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

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

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

**Art. 284** Para os fins deste Regulamento, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

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

**Art. 285** Para os fins deste Regulamento, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

**Art. 286** Para os fins deste Regulamento, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas e nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco.

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

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

**Art. 287** Para os fins deste Regulamento, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

**Art. 288** Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I - Teores de proteína total, de proteína cámea, de umidade e de gordura no produto acabado;

II - Quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III - Adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;

IV - Utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e

V - Outros parâmetros previstos em normas complementares.

**Art. 289** É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Regulamento e em normas complementares, ou mediante aprovação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art. 290** É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Regulamento e em normas

complementares, ou mediante aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de origem Animal.

**Art. 291** Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

**Parágrafo único.** Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art. 292** Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

**§ 1º** Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:

I - Quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do efeito; ou

II - Quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1°C (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

**§ 2º** Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

**Art. 293** Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

**Parágrafo único.** O teste de incubação de que trata o caput será realizado de acordo com o disposto a seguir:

I- Amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35°C (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8°C (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;

II- Caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e

III- Se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas

novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

**Art. 294** Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

**I** - As condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;

**II** - A presença de indícios de estufamento;

**III** - O exame das superfícies das embalagens;

**IV** - O cheiro, o sabor e a coloração próprios;

**V** - A ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;

**VI** - A ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e

**VII** - O não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

**Parágrafo único.** Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

### CAPÍTULO III

#### DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO PESCADO E DOS SEUS DERIVADOS

##### Seção I

##### Dos Produtos e Derivados de Pescado

**Art. 295** Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

**§ 1º** Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

**§ 2º** Quando a quantidade de pescado for inferior a cinquenta por cento, o produto será considerado um produto à base de pescado, respeitando as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

**Art. 296** Para os fins deste Regulamento, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

**Art. 297** Para os fins deste Regulamento, o pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

**Art. 298** Para os fins deste Regulamento, o pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

**§ 1º** O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

**§ 2º** É permitida a utilização de congelador salmourado 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°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

**Art. 299** Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

**Parágrafo único.** É proibido o transporte de pescado congelado a granel.

**Art. 300** Para os fins deste Regulamento, o pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

**Parágrafo único.** O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

**Art. 301** Para os fins deste Regulamento, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, e evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

**Art. 302** Para os fins deste Regulamento, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

**Art. 303** Para os fins deste Regulamento, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

**Art. 304** Para os fins deste Regulamento, o pescado em semi conserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

**Art. 305** Para os fins deste Regulamento, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

**Art. 306** Para os fins deste Regulamento, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Regulamento.

**Art. 307** Para os fins deste Regulamento, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

**Parágrafo único.** O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

**Art. 308** Para os fins deste Regulamento, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

**Art. 309** Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Regulamento e o disposto em legislação específica.

## Seção II

### Dos Produtos não Comestíveis de Pescado

**Art. 310** Para os fins deste Regulamento, produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, de suas partes ou de qualquer resíduo destes não aptos ao consumo humano.

**Art. 311** Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes aos produtos não comestíveis previstas neste Regulamento e o disposto em legislação específica.

## CAPÍTULO IV

### DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E SEUS DERIVADOS

**Art. 312** Para os fins deste Regulamento, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

**Parágrafo único.** Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/MAPA.

**Art. 313** O SIM obedecerá aos critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e seus respectivos processos de fabricação estabelecidos

pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

## CAPÍTULO V

### DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

#### Seção I

##### Do Leite

**Art. 314** É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - Leite cru refrigerado;

II - Leite fluido a granel de uso industrial;

III - Leite pasteurizado;

IV - Leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura UAT ou UHT;

V - Leite esterilizado; e

VI - Leite reconstituído.

**§ 1º** É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Regulamento, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.

**§ 2º** São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

**§ 3º** A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em situações emergenciais de desabastecimento público.

**Art. 315** Para os fins deste Regulamento, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

**Art. 316** Para os fins deste Regulamento, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

**Art. 317** A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob a responsabilidade do estabelecimento de origem.

**Art. 318** Para os fins deste Regulamento, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Regulamento.

**Art. 319** Para os fins deste Regulamento, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Regulamento.

**Art. 320** Para os fins deste Regulamento, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Regulamento.

**Art. 321** Para os fins deste Regulamento, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Regulamento.

**Art. 322** Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Regulamento e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

## Seção II

### Da Classificação dos Derivados Lácteos

**Art. 323** Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - Produtos lácteos;

II - Produtos lácteos compostos; e

III - Misturas lácteas.

**Art. 324** Para os fins deste Regulamento, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

**Parágrafo único.** Para os fins deste Regulamento, leites modificados, fluidos ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

**Art. 325** Para os fins deste Regulamento, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

**Art. 326** Para os fins deste Regulamento, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "mistura de (a nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)".

**Art. 327** É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

## Subseção I

### Do Creme de Leite

**Art. 328** Para os fins deste Regulamento, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

**Parágrafo único.** Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

**Art. 329** Para os fins deste Regulamento, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

**§ 1º** Para os fins deste Regulamento, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

**§ 2º** Para os fins deste Regulamento, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

**§ 3º** É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

**Art. 330** Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

## Subseção II

### Da Manteiga

**Art. 331** Para os fins deste Regulamento, a manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

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

**Art. 332** Para os fins deste Regulamento, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

## Subseção III

### Dos Queijos

**Art. 333** Para os fins deste Regulamento, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do

soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído integral, parcial ou totalmente desnatado ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, e condimentos ou de aditivos.

**§ 1º** Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

**§ 2º** Para os fins deste Regulamento, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

**§ 3º** Para os fins deste Regulamento, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

**§ 4º** A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

**§ 5º** O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

**§ 6º** Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

**§ 7º** O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

**Art. 334** Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

**Parágrafo único.** Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

**Art. 335** Para os fins deste Regulamento, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semi cozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

**Art. 336** Para os fins deste Regulamento, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

**Art. 337** Para os fins deste Regulamento, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

**Art. 338** Para os fins deste Regulamento, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semi cozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas, coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensa- da mecanicamente, salgada e maturada.

**Art. 339** Para os fins deste Regulamento, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

**Art. 340** Para os fins deste Regulamento, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

**Art. 341** Para os fins deste Regulamento, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semi cozida, prensada, salgada e maturada.

**Art. 342** Para os fins deste Regulamento, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

**§ 1º** O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

**§ 2º** O queijo de que trata o caput pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

**§ 3º** O queijo de que trata o caput pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

**Art. 343** É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

#### **Subseção IV**

#### **Dos Leites Fermentados**

**Art. 344** Para os fins deste Regulamento, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de

microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

#### Subseção V

##### Dos Leites Concentrados e Desidratados

**Art. 345** Para os fins deste Regulamento, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 1º Para os fins deste Regulamento, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º Para os fins deste Regulamento, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

**Art. 346** Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Regulamento e em normas complementares.

**Art. 347** Para os fins deste Regulamento, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

**Art. 348** Para os fins deste Regulamento, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que resulte em produto de mesma composição e características.

**Art. 349** Para os fins deste Regulamento, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

#### Subseção VI

##### Dos Outros Derivados Lácteos

**Art. 350** Para os fins deste Regulamento, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresenta a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

**Art. 351** Para os fins deste Regulamento, doce de leite é o produto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

**Art. 352** Para os fins deste Regulamento, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

**Parágrafo único.** A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

**Art. 353** Para os fins deste Regulamento, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

**Art. 354** Para os fins deste Regulamento, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

**Art. 355** Para os fins deste Regulamento, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

**Art. 356** Para os fins deste Regulamento, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no

qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

**Art. 357** Para os fins deste Regulamento, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

**Art. 358** Para os fins deste Regulamento, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

**Parágrafo único.** O produto de que trata o caput pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

**Art. 359** Para os fins deste Regulamento, gordura anidra de leite ou butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

**Art. 360** Para os fins deste Regulamento, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

**Art. 361** Para os fins deste Regulamento, lactalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

**Art. 362** Para os fins deste Regulamento, leitelho é o produto lácteo resultante da batida do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

**Art. 363** Para os fins deste Regulamento, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

**Art. 364** Para os fins deste Regulamento, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

**Art. 365** Para os fins deste Regulamento, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de zídios orgânicos ou minerais.

**Art. 366** Para os fins deste Regulamento, produtos lácteos protéicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art. 367** Para os fins deste Regulamento, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

**§ 1º** O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

**§ 2º** A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

**Art. 368** Para os fins deste Regulamento, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Regulamento.

## CAPÍTULO VI

### DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

#### Seção I

##### Dos Produtos de Abelhas

**Art. 369** Para os fins deste Regulamento, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I - Produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

II - Produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

**Parágrafo único.** Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

**Art. 370** Para os fins deste Regulamento, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

**Art. 371** Para os fins deste Regulamento, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diastase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

**Art. 372** Para os fins deste Regulamento, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas

operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

**Art. 373** Para os fins deste Regulamento, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

**Art. 374** Para os fins deste Regulamento, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

**Art. 375** Para os fins deste Regulamento, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

**Art. 376** Para os fins deste Regulamento, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

**Parágrafo único.** Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

**Art. 377** Para os fins deste Regulamento, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

**Parágrafo único:** Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

**Art. 378** Para os fins deste Regulamento, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

**Parágrafo único:** Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

## Seção II

### Dos Derivados de Produtos de Abelhas

**Art. 379** Para os fins deste Regulamento, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

I - Composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou

II - Composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

**Art. 380** Para os fins deste Regulamento, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

**Art. 381** Para os fins deste Regulamento, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

**§ 1º** O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

**§ 2º** É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

## CAPÍTULO VII

### DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

**Art. 382** Os produtos alimentícios devem atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, e outras legislações pertinentes.

**Art. 383** A Secretária de Agricultura poderá regulamentar, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

**Parágrafo único.** Na ausência de regulamentos técnicos de identidade municipais, serão adotadas legislações estaduais e federais vigentes.

**Art. 384** O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

## CAPÍTULO VIII

### DO REGISTRO DOS PRODUTOS

**Art. 385** O registro de produto será requerido junto ao SIM através de requerimento com os seguintes documentos:

I - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 (duas) vias, conforme modelo fornecido pelo SIM;

II - layout dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 2 (duas) vias.

**Art. 386** Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

**Art. 387** Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo SIM.

**§1º** Os rótulos obedecerão às legislações específicas de rotulagem.

§2º Os rótulos só devem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados, não podendo efetuar qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos sem prévia aprovação.

**Art. 388** Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrendo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

**Art. 389** Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente solicitada ao SIM, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

## CAPÍTULO IX

### DO PROCESSAMENTO E EMBALAGENS

**Art. 390** Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos e causadores de putrefação.

**Art. 391** Toda água utilizada no estabelecimento deverá ser potável.

§1º Fica o responsável legal pelo estabelecimento obrigado a apresentar, anualmente, o laudo de análises físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

**Art. 392** As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

**Parágrafo único.** As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a industrialização.

**Art. 393** As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados devem estar dentro do prazo de validade.

**Art. 394** Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

**Art. 395** Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local destinado a esta finalidade e em condições de sanidade e limpeza.

**Art. 396** As embalagens devem ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

**Art. 397** É proibida a reutilização de embalagens.

**Art. 398** Todos os produtos alimentícios devem ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

**Art. 399** As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

**Art. 400** Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

**Art. 401** O transporte de produtos deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos.

§1º Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que deve ser mantida dentro dos níveis adequados.

### DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEUS USOS

**Art. 402** O carimbo oficial da inspeção municipal é a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no SIM.

§1º Os carimbos de inspeção devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos previstos neste artigo, em cor única, preferencialmente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

§2º Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados na Secretaria de Agricultura obedecerão, nos termos do Anexo Único às seguintes especificações:

I - forma: elíptica

II - dimensões: indeterminada, proporcional ao tamanho do rótulo.

III - dizeres: Acompanhando a margem da face externa inferior a palavra "Secretaria Municipal de Agricultura" e, internamente, de cima para baixo, "Vargem Alta - ES", - Palavra "Inspeccionado" ao centro, "SIM" e o número de registro do estabelecimento abaixo da palavra "Inspeccionado".

## CAPÍTULO X

### REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 403** Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

§ 1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso.

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

**Art. 404** Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

**Parágrafo Único** - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

**Art. 405** Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

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

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

**Art. 406** Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Estadual ou S.I.F, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

## CAPÍTULO XI

### DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

**Art. 407** O SIM coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

**§1º** As análises verificarão os produtos, água de abastecimento e ingredientes quanto a:

I- Características sensoriais;

II- Composição centesimal;

III- Índices físicos- químicos;

IV- Aditivos ou substâncias não permitidas;

V- Verificação de identidade e qualidade;

VI- Presença de contaminação ou alteração microbiana;

VII- Presença de contaminantes físicos.

**§2º** A amostra deve ser coletada obedecendo às normas técnicas de coleta, acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada.

**§3º** A amostra deverá ser colhida na presença do detentor do produto ou de seu representante legal.

**§4º** Na ausência do representante legal da empresa, ou quando a amostra for coletada em estabelecimento comercial, a colheita deverá ser realizada na presença de 2 (duas) testemunhas.

**§5º** Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas; nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais. As amostras para análises deverão ser colhidas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a sua validade analítica.

**Parágrafo único.** A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

**Art. 408** Para realização das análises fiscais será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, e a outra contraprova lacrada e sob a guarda do estabelecimento.

**§1º** Quando as análises fiscais forem realizadas em produtos cuja quantidade ou a natureza da amostra não permitir a colheita em triplicata, ou ainda em produtos que apresentem prazo de validade curto, uma única amostra será encaminhada para o laboratório, podendo o interessado designar um técnico capacitado para acompanhar a realização da análise fiscal.

**§2º** Pode ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do SIM, possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.

**§3º** O número de amostras colhidas para análise microbiológica fiscal será conforme a amostragem prevista no Regulamento Técnico do produto ou em legislação específica, não cabendo contraprova.

**Art. 409** Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o SIM deverá:

I - notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos;

II - lavrar o auto de infração.

**Art. 410** No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis da data da ciência do resultado.

§1º Ao informar que realizará a análise de contraprova, o interessado indicará no ofício o nome do laboratório contratado e a data de envio da amostra, que deverá ser a amostra legítima (sem indícios de alteração ou violação) de contraprova que se encontre em poder do detentor ou interessado.

§2º Para fins de contraprova, o laboratório deve ser credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA e/ou laboratórios credenciados pelo Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo - IDAF para a análise da amostra em questão, e adotar os métodos oficiais de análise.

§3º O laboratório deve atestar as condições de recebimento da contraprova, incluindo as condições do lacre e da embalagem (relatando eventuais indícios de violação), a temperatura de recebimento da amostra, o número do lacre, a marca do produto, o lote ou data de fabricação do produto.

§4º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, seu resultado será desconsiderado, sendo mantido o resultado da análise de fiscalização que será considerado o definitivo.

§5º A não realização da análise da contraprova sob a guarda do interessado implicará a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

§6º A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao SIM.

**Art. 411** Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do SIM, sendo o seu resultado considerado o definitivo.

**Art. 412** Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam Regulamentos Técnicos ou legislações específicas, permite-se o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

**Parágrafo único.** Para os casos previstos no caput deste artigo, o SIM deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou, quando não for possível, anteriormente à colheita.

## CAPÍTULO XII

### DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 413** Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeita as exigências deste regulamento, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal e constituir objeto de comércio municipal.

**Art. 414** Todos os produtos de origem animal, em trânsito, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê este regulamento, e podem ser inspecionados pelos técnicos do SIM,

nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

**Art. 415** O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º O transporte de matéria-prima ou produto deve ser realizado em recipientes de materiais aprovados pelo SIM. Este recipiente deve garantir a preservação da temperatura adequada do produto e não poderá comprometer as garantias físico-químicas do mesmo, podendo ser utilizados para o transporte caixas térmicas e placas de gelo em gel.

## TÍTULO IV

### DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

**Art. 416** O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos; ou

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

**Parágrafo único.** Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

**Art. 417** O Médico Veterinário fiscal do SIM, sempre que julgar necessário poderá requisitar força policial para exercer suas atribuições.

**Art. 418** As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Regulamento.

**Art. 419** Os casos omissos neste Regulamento serão deliberados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 420** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 421** Revogam-se as disposições em contrário.

Vargem Alta - ES, 13 de novembro de 2024.

**ELIESER RABELLO**  
**Prefeito Municipal**