PREFEITURA DE LAGAMAR
CONSTRUINDO UMA NOVA HISTÓRIA
Gestão 2021-2024

DECRETO N° 009 DE 09 DE FEVEREIRO DE 2024.

"Regulamenta a Lei n° 1585, de 12 de setembro de 2023, que cria o Serviço de Inspeção Municipal e dá outras providências. "

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE LAGAMAR**, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, diante das seguintes situações:

DECRETA:

Art. 1° Fica aprovado o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do Município de Lagamar.

Art. 2° Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PUBLIQUE-SE. REGISTRE-SE. CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito, Lagamar/MG, 09 de fevereiro de 2024.

AURO JOSÉ PEREIRA
Prefeito Municipal

Certifico que publiquei o presente ato no quadro de aviso da Prefeitura Municipal conforme Lei Municipal.

VIVALDO DONIZETTI ALVES
Secretário Municipal de Administração

PUBLICADO
No mural do Saguão da Prefeitura no dia 09
Registrado no Livro 01 nº as fls. 24
Prefeitura Municipal de Lagamar 09/02/24
Assessoria do Gabinete

LUCIANA DIAS DA SILVA RODRIGUES
Secretário (a) Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente

GLOSSÁRIO

TÍTULO I – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES 5

TÍTULO II – DA CLASSIFICAÇÃO GERAL 11

CAPÍTULO I – DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS 11

CAPÍTULO II – DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS 12

CAPÍTULO III – DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS 12

CAPÍTULO IV – DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS 13

CAPÍTULO V – DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS 14

CAPÍTULO VI – DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM 15

TÍTULO III – DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS 15

CAPÍTULO I – DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO 15

CAPÍTULO II – DA TRANSFERÊNCIA 18

TÍTULO IV – DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS 19

CAPÍTULO I – DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS 19

CAPÍTULO II – DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE 23

Seção I – Dos estabelecimentos de abate de aves 23

Seção II – Dos estabelecimentos de abate de animais de médio e grande porte 25

CAPÍTULO III – DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE 26

CAPÍTULO IV – DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS 29

TÍTULO V – DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA 32

CAPÍTULO I – DA INSPEÇÃO INDISTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS 32

Seção I – Da inspeção *ante mortem* 32

Seção II – Do abate dos animais 35

Subseção I – Do abate de emergência 36

Subseção II – Do abate normal 37

Seção III – Dos aspectos gerais da inspeção *post mortem* 39

Subseção I – Da inspeção *post mortem* de pescado 41

CAPÍTULO II – DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS 43

CAPÍTULO III – DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS 45

CAPÍTULO IV – DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS 52

TÍTULO VI – DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE 52

CAPÍTULO I – DOS ASPECTOS GERAIS 52
CAPÍTULO II – DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS 53
Seção I – Das matérias primas 53
Seção II – Dos produtos cárneos 55
Seção III – Dos produtos não comestíveis 58
CAPÍTULO III – DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS59
CAPÍTULO IV – DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS..... 60
CAPÍTULO V – DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS61
Seção I – Do leite..... 61
Seção II – Da classificação dos derivados lácteos..... 62
Subseção I – Dos queijos 63
CAPÍTULO VI – DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS..... 64
TÍTULO VII – DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO 65
CAPÍTULO I – DO REGISTRO DE PRODUTOS 65
CAPÍTULO II – DA EMBALAGEM E ROTULAGEM 66
Seção I – Da rotulagem em geral 67
Seção II – Da rotulagem em particular 68
CAPÍTULO III – DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO 70
TÍTULO VIII – DA ANÁLISE LABORATORIAL 70
TÍTULO IX – DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 72
TÍTULO X – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO 73
CAPÍTULO I – DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES 73
Seção I – Dos responsáveis pela infração.....73
Seção II – Das medidas cautelares 74
CAPÍTULO II – DAS INFRAÇÕES 74
CAPÍTULO III – DAS PENALIDADES 80
CAPÍTULO IV – DO PROCESSO ADMINISTRATIVO 84
TÍTULO XI – DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS..... 85

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE LAGAMAR

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1°. O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do Município de Lagamar, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinados ao comércio intramunicipal, com o intuito de preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal, assim como a saúde e os interesses do consumidor.

§ 1°. As atividades de que trata o caput, serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente.

§ 2°. A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual poderão ser executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, desde que haja reconhecimento da equivalência do SIM junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998.

§ 3°. A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, que realizem comércio interestadual poderão ser executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, desde que o órgão de agricultura e pecuária do estado de Minas Gerais tenha concedido o selo ARTE ao produto, conforme o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e na Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018.

§ 4°. As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

§ 5°. Na aplicação deste Decreto e das normas que o complementarem serão observados os princípios do federalismo; da promoção das microempresas, das empresas de pequeno porte e da agroindústria rural de pequeno porte; do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica. As

normas do SIM terão por objetivo a racionalização, a simplificação, a virtualização de processos e procedimentos e a educação sanitária de todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica no sistema de inspeção.

Art. 2°. O município poderá estabelecer parcerias e cooperação técnica com outros Municípios, Estados e a União, bem como poderá participar de consórcio público para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do SIM, podendo ainda solicitar a adesão do SISBI de forma consorciada.

§ 1°. O município poderá transferir ao consórcio público a gestão, execução, coordenação e normatização do SIM.

§ 2°. No caso de gestão consorciada do Serviço de Inspeção Municipal, por meio de consórcio público, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o limite territorial dos municípios aderentes.

Art. 3°. Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

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

Art. 4°. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

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

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

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

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

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

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

Art. 5°. A concessão do selo de inspeção pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

§ 1°. A fiscalização sanitária referente ao controle sanitário dos produtos de origem animal após as etapas de elaboração, compreendendo a armazenagem, o transporte, a distribuição e a comercialização até o consumo final, será de responsabilidade da Vigilância Sanitária da Secretária Municipal de Saúde do município de Lagamar, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080/1990.

§ 2°. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 6°. A inspeção municipal será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça.

§ 1°. No caso de répteis e anfíbios, a inspeção e a fiscalização serão realizadas em caráter permanente apenas durante as operações de abate.

§ 2°. Nos demais estabelecimentos previstos neste Decreto, a inspeção municipal será instalada em caráter periódico.

§ 3°. A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2° será estabelecida em normas complementares.

Art. 7°. Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Parágrafo único. São considerados produtos de origem animal com adição de produtos vegetais os produtos cuja formulação contenha uma proporção de ingredientes de origem animal superior à dos ingredientes vegetais.

Art. 8°. Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

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

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

III - Análise fiscal - análise efetuada por laboratório oficial ou credenciado pelo SIM, em amostras colhidas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;

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

V – Animais de médio e grande porte - bovinos, búfalos, equinos, suínos, ovinos e caprinos, abatidos em estabelecimentos sob inspeção sanitária.

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

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

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

IX - Espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

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

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

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

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

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

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

XVI - Padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

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

XVIII - Programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos;

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

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

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

XXII - Memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento;

XXIII - Norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XXIV - Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

XXV - Estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte: estabelecimento que cumulativamente pertença de forma individual ou coletiva a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais, possua área de processamento construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados e se destine exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal.

Art. 9°. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - Inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;

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

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

IV - Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

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

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

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

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

IX - Verificação da água de abastecimento;

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

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

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

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

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

XV - Certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVI - Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 10. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do Técnico de Nível Superior com formação em Medicina Veterinária, do Agente de Inspeção e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.

Art. 11. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos.

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

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 12. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, são classificados em:

I – De carnes e derivados;

II – De pescado e derivados;

III – De ovos e derivados;

IV – De leite e derivados;

V – De produtos das abelhas e derivados;

VI – De armazenagem.

Parágrafo único. A designação "estabelecimento" abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

I - Abatedouro frigorífico;
II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

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

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

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - Abatedouro frigorífico de pescado;

III - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

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

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

CAPÍTULO III
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - Granja avícola;
II - Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

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

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

§ 5º. Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-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. 16. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

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

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

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

§ 3°. Para os fins deste Decreto, 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.

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

§ 5°. Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados com leite de sua própria produção ou proveniente de estabelecimentos rurais habilitados pelos órgãos de defesa sanitária, que envolva as etapas de fabricação, maturação, ralação, 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. 17. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas;

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento, não sendo permitida a recepção de matérias-primas pré-beneficiadas de outros estabelecimentos e nem a elaboração de derivados (composto de produtos de abelha com ou sem adição de ingredientes).

§ 2º. Permite-se a utilização de unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal.

§ 3º. Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 18. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em entreposto de produtos de origem animal.

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

§ 2º. Nos estabelecimentos citados no caput, a única operação permitida é o fracionamento de meias carcaças suínas e bovinas em quartos, desde que hajam instalações e equipamentos apropriados. Não sendo permitidos quaisquer outros trabalhos de manipulação ou de fracionamento.

TÍTULO III

DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO

Art. 19. Todo estabelecimento que realize o comércio intramunicipal de produtos de origem animal deve estar registrado ou relacionado junto ao Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

Parágrafo único. O Título de Registro e o Título de Relacionamento são os documentos emitidos pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 20. Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I - Abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

II - Abatedouro frigorífico de pescado e unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

III - Granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

IV - Granja leiteira, posto de refrigeração, usina de beneficiamento, fábrica de laticínios e queijaria;

V - Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas e entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1°. A queijaria que encaminhe sua produção a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2°. O entreposto de produtos de origem animal deve ser relacionado junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 21. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 22. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. As atividades realizadas na área de varejo deverão ser totalmente independentes, tolerando-se a comunicação da área do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 23. Para a solicitação de registro ou o relacionamento de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos ou cópias:

I - Termo de compromisso, no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas, conforme Anexo I;

II – Plantas das respectivas construções;

III - Memorial técnico sanitário do estabelecimento, conforme Anexo II;

IV – Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;

V - Documento exarado pela autoridade registraria competente, vinculado ao endereço da unidade que se pretende registrar ou inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física, quando aplicável;

VI – Alvará de localização;

VII – Comprovante de controle de pragas, quando aplicável;

VIII – Laudo de análise de água;

IX – Anotação de responsabilidade técnica (ART), quando aplicável;

X – Comprovante de termo de recolhimento de resíduos sólidos, quando aplicável;

XI – Programas de autocontrole.

§ 1°. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos do caput, deve ser realizada inspeção prévia para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário do SIM.

§ 2°. Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 24. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado de Minas Gerais, do Município e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 25. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal emitirá o título de registro, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.

§ 1° O estabelecimento já edificado pode, durante o período de sua adequação, continuar a produção e comercialização de seus produtos, mediante assinatura de Termo de Compromisso redigido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2° Em casos de descumprimento do Termo de Compromisso o estabelecimento perde o direito de comercialização transitória dos seus produtos no Município.

Art. 26. O relacionamento do estabelecimento deve obedecer ao mesmo critério previsto para o registro dos estabelecimentos, no que for aplicável.

Parágrafo único. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e em normas complementares, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal emitirá o título de relacionamento, no qual constará o número do relacionamento, o nome empresarial e a localização, e autorizará o início das atividades de reinspeção e/ou fracionamento.

Art. 27. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 28. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

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

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

Art. 29. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

Art. 30. No caso de cancelamento do registro ou do relacionamento será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

CAPÍTULO II
DA TRANSFERÊNCIA

Art. 31. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIM.

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

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

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

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

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

Art. 32. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro ou para o relacionamento.

TÍTULO IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 33. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - Pátio E vias de circulação pavimentados ou compactados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

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

VI - dependências E instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI – possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis ou telhados que impeçam o acúmulo de sujidades, o desprendimento de partículas e proporcionem perfeita vedação à entrada de pragas;

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

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XV - Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis, devidamente identificados;

XX - 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;

XXI - água potável nas áreas de produção industrial;

XXII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIII - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXIV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado. Para estabelecimentos rurais de pequeno porte com até 8 (oito) trabalhadores, admite-se a construção de um único vestiário/sanitário para ambos os sexos e a utilização dos sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior a 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado;

XXV - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXVI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXVII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXVIII - sistema de lavagem de uniformes que atenda aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal;

XXIX - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXXI - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XXXII – gelo produzido com água potável, de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXIII - equipamentos apropriados para a produção de vapor.

Art. 34. 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; e

II - Instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença.

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. 35. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - Câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 36. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações E equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira;

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

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.

Art. 37. 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. 38. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 39. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 40. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a 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, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

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

Art. 41. Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

§ 1° A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão liquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

§ 2° Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente dotado de barreira sanitária.

CAPÍTULO II – DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE

Art. 42. As exigências constantes neste capítulo serão válidas até que o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento edite normas específicas para estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem o abate das diferentes espécies de açougue.

Parágrafo único. No caso da publicação das normas citadas no caput, o SIM deverá adotá-las imediatamente, estabelecendo prazos para a adequação dos estabelecimentos que porventura já estejam em funcionamento.

Seção I – Dos estabelecimentos de abate de aves

Art. 43. Os estabelecimentos de abate de aves devem dispor de instalação composta, no mínimo, das seguintes áreas:

I - Área de recepção;

II - Área de sangria;

III - Área de escaldagem e depenagem;

IV - Área de evisceração;

V – Departamento de Inspeção Final (D.I.F);

VI - Área de armazenagem e expedição de produtos.

Parágrafo único. Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a sangria poderá ser realizada na área de escaldagem e depenagem.

Art. 44. A recepção das aves será em plataforma coberta, devidamente protegida da incidência direta dos raios solares.

Art. 45. Os contentores e/ou estrados, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte das aves.

Art. 46. A sangria pode ser realizada em "túnel de sangria", com as aves contidas pelos pés, apoiados em trilhagem aérea, ou em funil.

Parágrafo único. A sangria deverá ser realizada no máximo 12 (doze) segundos após a insensibilização.

Art. 47. O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada "calha de sangria".

Art. 48. O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização como produto não comestível ou, após cozimento em tempo e temperaturas determinados pelo SIM, ser destinado à alimentação animal.

Parágrafo único. É proibida a utilização do sangue para a alimentação de ruminantes.

Art. 49. A área de sangria deverá dispor obrigatoriamente de lavatórios acionados a pedal ou outros mecanismos que impeça o uso direto das mãos.

Art. 50. A área da escaldagem e depenagem deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente da escaldagem, recomendando-se o emprego de "lanternins", coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente, podendo ser dispensado de forro nesta dependência.

Art. 51. A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

Art. 52. Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, a água de escaldagem deverá ser renovada a cada hora (1,5 litros por ave) e em seu volume total a cada turno de trabalho ou à juízo da inspeção.

Art. 53. A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

Art. 54. Não será permitido o acúmulo de penas no piso devendo, para tanto, haver o recolhimento contínuo das mesmas.

Art. 55. Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em área própria, isolada da área de escaldagem e depenagem.

Parágrafo único. Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação e armazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

Seção II – Dos estabelecimentos de abate de animais de médio e grande porte

Art. 56 O abate de animais de médio e grande porte pode ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após a liberação do animal anterior, pela inspeção, para o resfriamento.

Art. 57. Os estabelecimentos de abate de animais de médio e grande porte devem dispor, no mínimo das seguintes áreas:

I - Currais/ pocilgas/ apriscos;

II - Box de insensibilização;

III - Área de matança;

IV – Departamento de Inspeção Final (D.I.F.);

V - Área de bucharia e triparia;

VI – Área de resfriamento e/ou congelamento;

VII - Área de expedição;

VIII - Seção de subprodutos.

§1°. O resfriamento e/ou congelamento de produtos poderá ser realizado na seção de expedição, e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os subprodutos sejam retirados do estabelecimento diariamente.

§2°. O D.I.F. Poderá ser, a critério do SIM, dispensado em estabelecimentos que realizem o abate de até 8 (oito) animais/dia em modelo estacionário.

Art. 58. As pocilgas, apriscos e outras dependências que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção aos estabelecimentos poeiras ou emanações, sendo necessária uma distância mínima de 10 metros destas dependências para os locais onde se elaborem produtos comestíveis.

Parágrafo único. Uma das pocilgas de matança poderá ser utilizada como pocilga de sequestro, desde que, após a retirada de animais doentes e antes do alojamento de novos animais para o abate, proceda-se uma adequada desinfecção do local.

Art. 59. É permitido o alojamento e ovinos e caprinos no mesmo curral/ aprisco.

Art. 60. Os estabelecimentos deverão possuir local para a lavagem e desinfecção dos veículos transportadores de animais, localizado o mais próximo possível do desembarcadouro, com piso impermeável, disponibilidade de água com pressão e volume suficientes para adequada lavagem dos veículos, produtos para desinfecção e escoamento de resíduos adequado.

Art. 61 Caso o estabelecimento não disponha de seção de bucharia/ triparia, o beneficiamento das vísceras brancas poderá ser realizado na sala de matança após o término do abate.

Parágrafo único. Os estabelecimentos descritos no caput, não poderão destinar estômagos e tripas para alimentação humana.

Art. 62. Deverá ser mantido espeço suficiente para que as meias carcaças dispostas em trilhos nas câmaras de resfriamento não encostem umas nas outras.

CAPÍTULO III
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 63. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Parágrafo único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico, sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 64. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

§ 1° Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

§ 2° Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 3° Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 65. 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. 66. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 67. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro ou touca e botas.

§ 1° 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.

§ 2° Os aventais, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais equipamentos.

§ 3° É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 4° 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. 68. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 69. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 70. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 71. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 72. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 73. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 74. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 75. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

§ 3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 76. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 77. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 78. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 79. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 80. 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 Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 81. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 82. Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

CAPÍTULO IV
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 83. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

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

II - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

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

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, na forma por ele requerida, 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 – dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza,

hora de início e de provável conclusão;

VII – dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

VIII - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

IX – arcar com o custo das análises oficiais fiscais, em caso de indisponibilidade financeira do Município, desde que cientificado com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

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

XI - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XII - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

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

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

XV - 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 Decreto e em normas complementares;

XVI - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele 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, quando aplicável;

XVII - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM;

XVIII - realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XIX – quando se tratar de estabelecimento com inspeção permanente deve fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do veterinário inspetor junto ao estabelecimento.

§ 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 supervisão do SIM.

Art. 84. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Parágrafo único. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF e o PPHO.

Art. 85. A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente 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. 86. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, quando aplicável.

Art. 87. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 88. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

§ 1º. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

§ 2º. Nos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, que possuírem Declaração de Aptidão ao PRONAF e estejam incluídos em programas de assistência técnica governamentais, o produtor poderá suprir o Responsável Técnico.

§ 3º. Para realizar a atividade prevista no § 2º, o produtor deverá apresentar comprovação de participação de curso na área de alimentos que contemple os seguintes tópicos:

I – Microbiologia de alimentos;

II – Contaminantes alimentares e doenças transmitidas por alimentos; e

III – Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Art. 89. Os estabelecimentos não podem receber qualquer produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

Art. 90. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada alteração de suas características sensoriais.

Art. 91. 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;

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 V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

CAPÍTULO I
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 92. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos e de animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

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

§ 2º O abate de que trata o § 1º 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. 93. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM.

Art. 94. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

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

Art. 95. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só poderão ser desembarcados na presença de um servidor do SIM.

Art. 96. 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. 97. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

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

§ 2º Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

Art. 98. 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 Decreto e em normas complementares.

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

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

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

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

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

Art. 99. 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.

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

Art. 100. 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;

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

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 101. 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. 102. Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 103. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença

infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 104. 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.

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

Art. 105. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

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

§ 2° No caso de abate de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do Médico Veterinário do SIM.

Art. 106. 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 Médico Veterinário do SIM.

Art. 107. Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

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

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

§ 3º As aves necropsiadas podem ser encaminhadas ao setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.

§ 4º 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. 108. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto neste Decreto.

Art. 109. 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. 110. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 111. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Art. 112. É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que seja cumprido o que determinam as normas complementares.

Subseção I

Do abate de emergência

Art. 113. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.

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

Art. 114. É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 115. 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. 116. 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. 117. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 118. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 119. 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 Decreto ou em normas complementares.

Subseção II

Do abate normal

Art. 120. 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. 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. 121. 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. 122. A sangria deve ser 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, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 123. 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. 124. 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 operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

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

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

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 125. 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. 126. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2º O SIM deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título V, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 127. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem* pelo SIM, observado o disposto em norma complementar.

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

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

Art. 128. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfola 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. 129. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Art. 130. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

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

Art. 131. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 132. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco – MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

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

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

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

Seção III

Dos aspectos gerais da inspeção *post mortem*

Art. 133. Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o Médico Veterinário do SIM, pode ser assistido por Agentes de Inspeção e Auxiliares de Inspeção devidamente capacitados.

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

Art. 134. 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. 135. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 136. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 137. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Médico Veterinário oficial do SIM.

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

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

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

Art. 138. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

Art. 139. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas em normas complementares, sob supervisão do SIM.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nas carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 140. O SIM, nos estabelecimentos de abate disponibilizará, sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 141. Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

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

Art. 142. Nos casos de destinação de produtos para o aproveitamento condicional, deve-se proceder, a critério do SIM, um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio, em temperatura não superior a -10ºC (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

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

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6ºC (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) esterilização pelo calor úmido, com um 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 a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM.

§ 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 da aplicação do tratamento condicional determinado.

Art. 143. Na inspeção *post mortem*, além do disposto neste Decreto e em normas complementares, aplica-se o disposto no Decreto 9.013 de 2017 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e suas alterações.

Subseção I

Da inspeção *post mortem* de pescado

Art. 144. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

§1° A terminologia *post mortem* não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas.

§2° 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. 145. Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Art. 146. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 147. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 148. Os controles oficiais do pescado e dos seus produtos, no que for aplicável, abrangem, além do disposto no art. 8°, 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;

V - controle de parasitas.

Art. 149. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser adotados os critérios dispostos no Art. 210 do Decreto 9.013 de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e suas alterações.

Art. 150. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

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

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

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

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

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

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

Art. 151. 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 à inspeção permanente.

Art. 152. 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. 153. 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. 154. 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 -20ºC (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35ºC (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 SIM.

Art. 155. 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. 156. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 157. 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. 158. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 159. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 160. 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. 161. 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;

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

Art. 162. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 163. 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;

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 164. Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";

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

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

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

Art. 165. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 166. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 167. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 168. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 169. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

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