

---

ESTADO DE MINAS GERAIS  
PREFEITURA DE PIRAPORA

---

SECRETARIA DE GOVERNO  
DECRETO Nº 026 DE 09 DE MARÇO DE 2.023

**DECRETO Nº 026 DE 09 DE MARÇO DE 2.023**

*Regulamenta a Lei Municipal nº 2.555/2022 que cria o Serviço de Inspeção Municipal e dá outras providências.*

**OPREFEITO MUNICIPAL DE PIRAPORA**, no uso das suas atribuições legais, em especial as que lhe são conferidas pelo artigo 77, VIII, da Lei Orgânica Municipal,

**DECRETA:**

**TÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º.** O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Pirapora/MG, 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.

§1º. As atividades de que trata o *caput*, serão executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Agricultura, Empresa e Renda.

§2º. 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 Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991 e na Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998.

§3º. 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 Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e na Lei Federal nº 13.680, de 14 de junho de 2018.

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

§5º. Na aplicação deste Regulamento 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.

§6º. 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. 2º.** 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.

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

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

**Art. 3º.** Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Regulamento os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos 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. 4º.** A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento 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 Regulamento 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. 5º.** A concessão do selo de inspeção pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento

Econômico, Agricultura, Empresa e Renda isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

§1º. 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, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080, de 1990.

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

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

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

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

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

**Art. 7º.** Para os fins deste Regulamento, 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. 8º.** Para os fins deste Regulamento, 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 açogue: 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 microbiologicamente 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 Desenvolvimento Econômico, Agricultura, Empresa e Renda, 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. 9º.** 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 Regulamento 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.

§1º. Para os fins deste Regulamento, 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.

§2º. Para os fins deste Regulamento, 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 ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS**

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

I - abatedouro frigorífico de pescado;

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

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

§2º. Para os fins deste Regulamento, 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 ESTABELECEMENTOS 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 Regulamento, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

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

§3º. Para os fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, 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. Caso a unidade de beneficiamento de ovos e derivados tiver destinação 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.

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

§2º. 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.

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

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

§5º. 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 Regulamento, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento, 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 Regulamento, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§4º. É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Regulamento 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 de que trata o *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 previsto na legislação, e utilizar a classificação de que trata este Regulamento.

**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 neste 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.

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

§2º. 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 Regulamento, 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 registrária 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.

§1º. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos I a XI, 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.

§2º. Quando se tratar 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 Regulamento ou em normas complementares editadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 25.** Atendidas as exigências fixadas neste Regulamento 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.

§1º. 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.

§2º. 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 Regulamento 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 Regulamento 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 6 (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 Regulamento 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 pelos respectivos estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento sobre a situação em que se encontram durante as fases do processamento da transação comercial, devido as exigências deste Regulamento.

§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 verificarem 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 30 (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, sendo que nos 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 40m (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 realizada com a devida identificação, 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.

§1º. A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido 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.

§2º. O estabelecimento que estiver instalado anexo à residência deverá 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

outro mecanismo 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, sendo recomendado 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.** Caso a escaldagem seja executada em tanque, este deverá ser construído de material inoxidável, e 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 a 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 seu recolhimento contínuo.

**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 ou 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.

§1º. 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.

§2º. O D.I.F. poderá ser, a critério do SIM, dispensado em estabelecimentos que realizem o abate de até 8 (oito) animais por 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 ao estabelecimento poeiras ou emanações, sendo necessária uma distância mínima de 10 (dez) metros destas dependências para os locais onde se elaborem produtos comestíveis.

**Parágrafo único.** Poderá uma das pocilgas de matança 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 de ovinos e caprinos no mesmo curral ou 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 ou 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 espaço 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.

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

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

§3º. 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.

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

§2º. 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.

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

§4º. 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 82,2º 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 Regulamento 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 Regulamento 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 Regulamento 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;

IX - 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 seu, devendo ficar 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 Regulamento e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a sua expedição.

**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 Desenvolvimento Econômico, Agricultura, Empresa e Renda 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 possuam 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;
- 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 Regulamento e em normas complementares.

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

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

#### **Seção I**

#### **Da inspeção ante mortem**

**Art. 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 Regulamento e em normas complementares.

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

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

§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 Regulamento 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;
- 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 Regulamento 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.

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

§2º. 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 Regulamento.

**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 morte, 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 Regulamento 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 Regulamento 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 toailete antes do término do exame post mortem.

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

**Art. 128.** É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação 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 espongiiformes 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 Regulamento fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para

a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

**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 -10°C (dez graus Celsius negativos), por 10 (dez) dias;

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo 21 (vinte e um) dias;

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo 30 (trinta) minutos;

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

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que 3 (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 Regulamento e em normas complementares, aplica-se o disposto no Regulamento Federal nº 9.013, de 2017.

### **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.

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

§2º. 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 Regulamento 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. 8º, as seguintes modalidades:

- 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 Regulamento Federal nº 9.013, de 2017.

**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;
- 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 -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

**Parágrafo único.** Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do 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 Regulamento, 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 a classificação previstas neste Regulamento e em normas complementares.

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

**Art. 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, mediante verificação do SIM, os seguintes procedimentos:

- 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;  
II - ovos de espécies diferentes.

**Art. 170.** Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

### **CAPÍTULO III DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS**

**Art. 171.** A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Regulamento, abrange a verificação:

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

**Art. 172.** A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no

que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

**Art. 173.** Para os fins deste Regulamento, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

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

**Art. 174.** Para os fins deste Regulamento, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

**Art. 175.** Para os fins deste Regulamento, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

**Art. 176.** Para os fins deste Regulamento, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

**Art. 177.** Para os fins deste Regulamento, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

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

**Art. 178.** O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

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

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

**Art. 179.** Para os fins deste Regulamento, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

**Parágrafo único.** Excepcionalmente, o tanque comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, a juízo do Serviço da Inspeção Municipal.

**Art. 180.** É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

**Art. 181.** É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que,

independentemente da espécie:

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

**Art. 182.** O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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

**Art. 183.** A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

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

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

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

§4º. É permitido o transporte de leite em latões ou tarros, em temperatura ambiente, desde que seja entregue ao estabelecimento processador em até duas horas após o final de cada ordenha.

**Art. 184.** Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

**Art. 185.** A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I - contagem de células somáticas - CCS;
- II - contagem bacteriana total - CBT;
- III - composição centesimal;
- IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário;

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

**Parágrafo único.** Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 186.** Considera-se leite o produto que atenda as especificações do art. 248 do Regulamento Federal nº 9.013, de 2017.

**Art. 187.** A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

**Art. 188.** O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Regulamento e em normas complementares.

§1º. Só pode ser beneficiado o leite que atenda às especificações previstas no art. 233 Regulamento Federal nº 9.013, de 2017.

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

§3º. A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 233 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

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

**Art. 189.** O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, as seguintes operações:

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

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

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

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

§3º. Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer

operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

**Art. 190.** Para os fins deste Regulamento, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

**Art. 191.** Para os fins deste Regulamento, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

**Art. 192.** Para os fins deste Regulamento, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

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

**Art. 193.** Para os fins deste Regulamento, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigo à saúde pública decorrente de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 194.** Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§1º. Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

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

**Art. 195.** Para os fins deste Regulamento, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

**Parágrafo único.** Podem ser aceitos pelo SIM outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

**Art. 196.** Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 4° C (quatro graus Celsius);

II - conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

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

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

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

VI - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

**Art. 197.** O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automaticamente ou por outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não.

§1º. Podem ser utilizados os métodos de pasteurização lenta, pré ou pós envase, desde que sejam utilizadas embalagens invioláveis e específicas para as condições previstas de armazenamento.

§2º. Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite e embalagens conforme estabelece este Regulamento.

§3º. O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento de leite e derivados que possua estrutura adequada para essa operação.

**Art. 198.** O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos, preferencialmente com unidade frigorífica instalada.

**Art. 199.** É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

**Parágrafo único.** Para um raio de até 100 (cem) km em torno do local de processamento é permitido o transporte em veículos sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior há 7°C (sete graus Celsius).

**Art. 200.** O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

**Art. 201.** O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

**Art. 202.** Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

**Art. 203.** Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

#### **CAPÍTULO IV DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

**Art. 204.** A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Regulamento, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

**Art. 205.** As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

**Art. 206.** O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

**Art. 207.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses

produtores, conforme disposto em normas complementares.

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

**Art. 208.** Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

## **TÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE CAPÍTULO I DOS ASPECTOS GERAIS**

**Art. 209.** Para os fins deste Regulamento, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

**Art. 210.** A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

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

**Art. 211.** O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

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

**Art. 212.** É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

**Art. 213.** Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Regulamento, no RTIQ ou em normas complementares.

**Art. 214.** Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em

estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

**Parágrafo único.** Os procedimentos relativos à rastreabilidade, registro e rotulagem dos produtos, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização serão estabelecidos em normas complementares.

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

### **Seção I**

#### **Das matérias-primas**

**Art. 215.** Para os fins deste Regulamento, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

**Art. 216.** Para os fins deste Regulamento, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

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

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

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

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

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

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

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

VIII - nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

**Art. 217.** Para os fins deste Regulamento, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

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

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

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

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

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins;

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

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

não se constituam em materiais especificados de risco.

**Art. 218.** Para os fins deste Regulamento, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

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

§2º. Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 219.** As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

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

**Art. 220.** É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

**Art. 221.** É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

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

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

## **Seção II**

### **Dos produtos cárneos**

**Art. 222.** Para os fins deste Regulamento, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

**Art. 223.** Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;  
II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;  
IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades;  
V - outros parâmetros previstos em normas complementares.

**Art. 224.** É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Regulamento e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM.

**Art. 225.** É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Regulamento e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM.

**Art. 226.** Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

**Art. 227.** Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

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

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

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

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

**Art. 228.** Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

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

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

II - caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse

39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e III - se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

**Art. 229.** Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

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

II - a presença de indícios de estufamento;

III - o exame das superfícies das embalagens;

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

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

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

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

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

### **Seção III**

#### **Dos produtos não comestíveis**

**Art. 230.** Para os fins deste Regulamento, produto não comestível é todo aquele resultante da manipulação e do processamento de matéria-prima, de produtos e de resíduos de animais empregados na preparação de gêneros não destinados ao consumo humano.

**Parágrafo único.** Não se incluem entre os produtos não comestíveis abrangidos por este Regulamento as enzimas e os produtos enzimáticos, os produtos opoterápicos, os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários, os insumos laboratoriais e os produtos destinados à alimentação animal, com ou sem finalidade nutricional, obtidos de tecidos animais.

**Art. 231.** Para os fins deste Regulamento, produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes da carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano e o que for destinado a esse fim pelo SIM.

**Parágrafo único.** O produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes, conforme critérios definidos pelo SIM.

**Art. 232.** Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§1º. A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§2º. Os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes, na forma estabelecida em regulamento pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 233.** Quando os resíduos não comestíveis se destinarem às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos que possam ser completamente higienizados após a operação.

**Art. 234.** É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

**Parágrafo único.** É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

**Art. 235.** Poderá ser autorizada a fabricação de ingredientes ou insumos destinados à alimentação animal tais como a farinha de carne, a farinha de sangue, a farinha de carne e ossos, a farinha de vísceras, a farinha de penas, a farinha de penas e vísceras, a farinha de pescado e outros nas dependências anexas aos estabelecimentos de abate destinadas ao processamento dos subprodutos industriais.

**Art. 236.** É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

**Parágrafo único.** Para os fins deste Regulamento, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

**Art. 237.** Os produtos de origem animal não comestíveis tais como as cerdas, as crinas, os pelos, as penas, os chifres, os cascos, as conchas e as carapaças, dentre outros, devem ser manipulados em seção específica para esta finalidade.

**Art. 238.** Os estabelecimentos de abate podem fornecer órgãos, tecidos ou partes de animais como matérias-primas para fabricação de produtos opoterápicos, de insumos farmoquímicos ou de seus intermediários, de insumos laboratoriais, e para outras finalidades não sujeitas à fiscalização pelo SIM, desde que disponham de instalações e equipamentos específicos, e atendam aos requisitos de produção definidos pelo órgão competente.

### **CAPÍTULO III DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS**

**Art. 239.** Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

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

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

**Art. 240.** Para os fins deste Regulamento, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

**Art. 241.** Para os fins deste Regulamento, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

**Art. 242.** Para os fins deste Regulamento, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

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

§2º. É permitida a utilização de congelador salmourador quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

**Art. 243.** Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos), tolerando-se um aumento de até 3°C (três graus Celsius).

**Parágrafo único.** É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho.

**Art. 244.** Para os fins deste Regulamento, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

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

**Art. 245.** Para os fins deste Regulamento, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

**Art. 246.** Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Regulamento, no Regulamento Federal nº 9.013, de 2017, e o disposto em legislação específica.

#### **CAPÍTULO IV DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS**

**Art. 247.** Para os fins deste Regulamento, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

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

#### **CAPÍTULO V DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS**

##### **Seção I Do leite**

**Art. 248.** É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

- I - leite cru refrigerado;
- II - leite fluido a granel de uso industrial;
- III - leite pasteurizado;
- IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;
- V - leite esterilizado;
- VI - leite reconstituído.

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

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

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

**Art. 249.** Para os fins deste Regulamento, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

**Art. 250.** Para os fins deste Regulamento, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

**Art. 251.** A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre

estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

**Art. 252.** Para os fins deste Regulamento, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Regulamento.

**Art. 253.** Para os fins deste Regulamento, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Regulamento.

**Art. 254.** Para os fins deste Regulamento, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Regulamento.

**Art. 255.** Para os fins deste Regulamento, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Regulamento.

**Art. 256.** Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Regulamento e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

## **Seção II**

### **Da classificação dos derivados lácteos**

**Art. 257.** Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

- I - produtos lácteos;
- II - produtos lácteos compostos;
- III - misturas lácteas.

**Art. 258.** Para os fins deste Regulamento, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

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

**Art. 259.** Para os fins deste Regulamento, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que 50% (cinquenta por cento) do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

**Art. 260.** Para os fins deste Regulamento, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto

lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.

**Art. 261.** É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

### **Subseção I Dos queijos**

**Art. 262.** Para os fins deste Regulamento, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

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

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

§3º. Para os fins deste Regulamento, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§4º. A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§5º. O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§6º. Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos artesanais submetidos a um processo de maturação aprovado pelos órgãos de inspeção sanitária competentes.

**Art. 263.** Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

**Parágrafo único.** Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

**Art. 264.** O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo SIM para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

## **CAPÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

**Art. 265.** Para os fins deste Regulamento, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina;

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

**Parágrafo único.** Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

**Art. 266.** Para os fins deste Regulamento, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou

II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

**Art. 267.** Para os fins deste Regulamento, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

**Art. 268.** Para os fins deste Regulamento, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§1º. O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§2º. É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

## **TÍTULO VII**

### **DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

#### **CAPÍTULO I**

#### **DO REGISTRO DE PRODUTOS**

**Art. 269.** Todo produto de origem animal produzido no Município deve ser registrado no SIM.

**Parágrafo único.** O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

**Art. 270.** É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Regulamento ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.

§1º. Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, o requerente deve apresentar ao SIM:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais

utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento;

V - proposta de denominação de venda do produto;

VI - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;

VII - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

VIII - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;

IX - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§2º. O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores;

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§3º. Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

**Art. 271.** As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

**Art. 272.** Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

**Art. 273.** Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia aprovação por parte do SIM.

**Art. 274.** Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo SIM.

**Parágrafo único.** O registro poderá ser cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

## **CAPÍTULO II DA EMBALAGEM E ROTULAGEM**

**Art. 275.** Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

**Parágrafo único.** O material utilizado para a confecção das embalagens que entrarem em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

**Art. 276.** É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação

humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

**Parágrafo único.** É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

## **Seção I**

### **Da rotulagem em geral**

**Art. 277.** Para os fins deste Regulamento, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

**Art. 278.** Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§1º. O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§2º. As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

§3º. Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

**Art. 279.** Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no SIM.

**Parágrafo único.** As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

**Art. 280.** No caso de terceirização da produção, deverá constar no rótulo a expressão: “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão: “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§1º. Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§2º. Nos casos de que trata o § 1º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

**Art. 281.** Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

§1º. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

§2º. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

**Art. 282.** Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§1º. Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§2º. Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§3º. O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§4º. As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

**Art. 283.** Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação e composição registrados.

**Art. 284.** Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

**Art. 285.** Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

**Art. 286.** Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

**Art. 287.** A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Regulamento, em normas complementares e em legislação específica.

## **Seção II**

### **Da rotulagem em particular**

**Art. 288.** O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§1º. O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser

exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§2º. Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§3º. Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§4º. Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§5º. A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

**Art. 289.** As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

**Parágrafo único.** As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Regulamento e em normas complementares.

**Art. 290.** Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

**Art. 291.** A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

**Parágrafo único.** Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

**Art. 292.** Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§1º. Para os fins deste Regulamento, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§2º. Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§3º. Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

**Art. 293.** Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

**Art. 294.** Quando se tratar de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

**Art. 295.** Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

**Art. 296.** O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;

II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”

**Art. 297.** Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

### **CAPÍTULO III DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

**Art. 298.** O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 299.** O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos serão definidos em norma complementar.

### **TÍTULO VIII DA ANÁLISE LABORATORIAL**

**Art. 300.** As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

**Parágrafo único.** Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

**Art. 301.** As metodologias analíticas utilizadas devem ser as padronizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou reconhecidas internacionalmente, ou por instituições de pesquisa, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

**Art. 302.** Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do

produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§1º. Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

§2º. É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§3º. Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

**Art. 303.** As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

**Parágrafo único.** A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

**Art. 304.** Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

**Art. 305.** É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§1º. Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§2º. Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância do interessado quanto à adoção de outro método.

§3º. A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§4º. Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§5º. Em caso de discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM.

§6º. A inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

**Art. 306.** O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

**Art. 307.** A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

**Art. 308.** Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.

**Art. 309.** Os estabelecimentos podem arcar com os custos das análises fiscais em caso de indisponibilidade financeira do Município, desde que sejam cientificados com no mínimo 10 (dez) dias de antecedência à coleta das amostras.

#### **TÍTULO IX DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 310.** O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§1º. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§2º. Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

**Art. 311.** As matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, têm livre trânsito no território do município.

**Art. 312.** Os certificados sanitários e as guias de trânsito emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo SIM.

**Parágrafo único.** Os procedimentos de emissão da certificação sanitária e os modelos de certificados e guias de trânsito serão definidos em normas complementares.

**Art. 313.** É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação.

§1º. Nos casos de matérias-primas ou de produtos destinados ao aproveitamento condicional, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

§2º. Nos casos de matérias-primas ou de produtos condenados, após desnaturação na origem, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

§3º. O SIM deve impedir a expedição de novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto nos § 1º e § 2º.

## **TÍTULO X DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

### **CAPÍTULO I DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES**

#### **Seção I**

#### **Dos responsáveis pela infração**

**Art. 314.** Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Regulamento, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

#### **Seção II**

#### **Das medidas cautelares**

**Art. 315.** Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§1º. Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§2º. A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§3º. Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§4º. O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

## **CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES**

**Art. 316.** Constituem infrações ao disposto neste Regulamento, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Regulamento e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

VII - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

VIII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;

IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM, relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado nos Serviços de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XV - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;

XVII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer

informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;  
XVIII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;  
XIX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;  
XX - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;  
XXI - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;  
XXII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;  
XXIII - embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;  
XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;  
XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;  
XXVI - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;  
XXVII - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;  
XXIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;  
XXIX - fraudar documentos oficiais;  
XXX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

**Art. 317.** Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;  
II - apresentem-se fraudados;  
III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais ou contendo quaisquer sujidades;  
IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;  
V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;  
VI - não atendam aos padrões fixados neste Regulamento e em normas complementares;  
VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Regulamento, em normas complementares e em legislação específica;  
VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;  
IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica dos órgãos de inspeção sanitária de produtos de origem animal ou do órgão regulador da saúde;  
X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;  
XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas;  
XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;  
XIV - estejam com o prazo de validade expirado;  
XV - não possuam procedência conhecida; ou  
XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

**Art. 318.** Além dos casos previstos no art. 317, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Regulamento e em normas complementares;  
II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofo seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico;  
III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

**Parágrafo único.** São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

**Art. 319.** Além dos casos previstos no art. 317, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;  
II - apresentem sinais de deterioração;  
III - sejam portadores de lesões ou doenças;  
IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;  
V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo órgão competente;  
VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;  
VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

**Art. 320.** Além dos casos previstos no art. 317, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;  
II - mumificação ou estejam secos por outra causa;  
III - podridão vermelha, negra ou branca;  
IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;  
V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;  
VI - rompimento da casca e estejam sujos;  
VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

**Parágrafo único.** São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

**Art. 321.** Além dos casos previstos no art. 317, considera-se impróprio para qualquer tipo de

aproveitamento o leite cru, quando:

- I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;
- II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituíntes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
- IV - revele presença de colostro.

**Parágrafo único.** O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

**Art. 322.** Além dos casos previstos nos art. 317 e art. 321, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

- I - não atenda as especificações previstas no art. 248 do Regulamento Federal nº 9.013, de 2017, e em normas complementares;
- II - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

**Art. 323.** Além dos casos previstos no art. 317, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

**Art. 324.** Para efeito das infrações previstas neste Regulamento, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

**Parágrafo único.** São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:

I - adulterações:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;
  - b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;
  - c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;
  - d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do SIM;
  - e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;
- II - falsificações:
- a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento, em

normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;

b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto SIM e que se denominem como este, sem que o seja;

c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;

d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

**Art. 325.** Nos casos previstos no art. 317, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares;

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

### **CAPÍTULO III DAS PENALIDADES**

**Art. 326.** As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

**Art. 327.** Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Regulamento ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - pena educativa;

III - multa;

IV - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

V - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

VI - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VII - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§1º. A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§2º. Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 1º, após 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

**Art. 328.** A pena educativa será aplicada sempre que as infrações forem cometidas por falta de treinamento, divulgação ou informação inadequada e coloque em risco a saúde do consumidor, primário ou não, e consiste:

- I – na divulgação, as expensas do infrator, de medidas adotadas para sanar os prejuízos provocados pela infração, com vistas a esclarecer o consumidor do produto, nos casos de publicidade enganosa ou abusiva que constitua risco à saúde;
- II – no treinamento dos dirigentes técnicos e dos empregados, as expensas do estabelecimento;
- III – na veiculação, pelo estabelecimento, das mensagens expedidas pelo SIM acerca do tema objeto da sanção, as expensas do infrator.

**Parágrafo único.** O SIM pode divulgar por qualquer meio de comunicação disponível, as penalidades aplicadas, inclusive declarando o nome do infrator, a natureza da infração e a sede do estabelecimento.

**Art. 329.** Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso III do art. 328 e cálculo do valor de Multa Base (MB), são consideradas:

- I - infrações leves: as compreendidas nos incs. I a VI do art. 316, com MB de 110 (cento e dez) UFEMG (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais);
- II - infrações graves: as compreendidas nos incs. VII a XIX do art. 316, com MB de 275 (duzentos e setenta e cinco) UFEMG (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais);
- III - infrações gravíssimas: as compreendidas nos incs. XX a XXX do art. 316, com MB de 550 (quinhentos e cinquenta) UFEMG (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais).

**Art. 330.** Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

**Art. 331.** O Índice circunstancial (IC) será a multiplicação dos índices das circunstâncias agravantes e atenuantes observadas.

§1º. São circunstâncias atenuantes e seus respectivos Índices Circunstanciais:

- I – a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato ou ter sido cometida acidentalmente: IC = 0,25;
- II – o infrator reparar ou minorar as consequências do ato lesivo, tão logo notificado pela inspeção: IC = 0,25;
- III – a infração cometida configurar-se como sem dolo ou má-fé: IC = 0,5;
- IV – o infrator enquadrar-se nas exigências deste regulamento para ser considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: IC = 0,5;
- V – ser o infrator primário: IC = 0,5;
- VI – a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator: IC = 0,5;

VII – a infração não afetar a qualidade do produto: IC = 0,5.

§2º. São circunstâncias agravantes e seus respectivos Índices Circunstanciais:

I – ser o infrator reincidente: IC = 2,0;

II – o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem: IC = 2,0;

III – o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração: IC = 2,0;

IV – o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública: IC = 2,0;

V – o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção: IC = 2,0;

VI – o infrator ter agido com dolo ou má-fé: IC = 2,5.

§3º. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a autoridade sanitária, utilizará todos os IC's para o cálculo do valor da multa.

§4º. Considera-se reincidência a prática de uma mesma infração no período de 24 (vinte e quatro) meses ou infrações diferentes no período de 12 (doze) meses.

**Art. 332.** O Índice de metragem (IM) será definido segundo o tamanho, em área útil, do estabelecimento, conforme planta/croqui aprovado pelo SIM, sendo:

I – estabelecimento até 100,00 m<sup>2</sup>: IM = 1,0;

II – estabelecimento de 100,01 a 250,00 m<sup>2</sup>: IM 1,5;

III – estabelecimento de 250,01 a 500,00 m<sup>2</sup>: IM 2,0;

IV – estabelecimento acima de 500,01 m<sup>2</sup>: IM 2,5.

**Art. 333.** O Índice de Tipo de Estabelecimento (ITE) será estabelecido conforme a classificação do mesmo no SIM sendo:

I – abatedouros frigoríficos e abatedouros frigoríficos de pescado: ITE = 2,0;

II – unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos e unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: ITE = 1,75;

III – estabelecimentos de leite e derivados: ITE = 1,75;

IV – estabelecimentos de ovos e derivados: ITE = 1,5;

V – estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados: ITE = 1,25.

**Art. 334.** O valor da multa (VM) será calculado através da multiplicação da Multa Base (MB) com os índices circunstanciais (IC), de metragem (IM) e de classificação do tipo de estabelecimento (ITE), onde:

$VM = MB \times IC \times IM \times ITE.$

**Art. 335.** As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

**Parágrafo único.** A cassação do relacionamento e do registro será aplicada pelo coordenador do SIM.

**Art. 336.** As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de 7 (sete) dias, o qual poderá ser acrescido de 15 (quinze), 30 (trinta) ou 60 (sessenta) dias, levando em consideração o histórico de infrações, as sucessivas

reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 321.

**Art. 337.** Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de 12 (doze) meses.

**Art. 338.** As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Regulamento ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 336;

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

#### **CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

**Art. 339.** O descumprimento às disposições deste Regulamento e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

**Art. 340.** O auto de infração será lavrado pelo servidor do SIM que houver constatado a infração, no próprio estabelecimento ou na sede do SIM.

**Art. 341.** O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

**Art. 342.** O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM.

**Art. 343.** A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§1º. Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§2º. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com Aviso de Recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

**Art. 344.** A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Agricultura, Empresa e Renda, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data da cientificação oficial.

**Art. 345.** O servidor que lavrou o auto de infração, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o coordenador do SIM deve proceder ao julgamento em primeira instância.

**Art. 346.** Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

**Art. 347.** O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido ao coordenador do SIM, o qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo à Junta de Julgamento, para proceder ao julgamento em segunda e última instância.

**Art. 348.** A junta de julgamento será composta de 3 (três) servidores efetivos com conhecimento na área de inspeção ou fiscalização sanitária de alimentos.

**Parágrafo único.** A forma de nomeação e a composição da Junta de Julgamento serão definidas em norma complementar.

**Art. 349.** Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

**Parágrafo único.** Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

**Art. 350.** A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

## **TÍTULO XI DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

**Art. 351.** Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Regulamento serão resolvidos pelo SIM, com base nas legislações estaduais e federais, assim como em informações técnico-científicas.

**Art. 352.** Os estabelecimentos registrados ou relacionados no SIM terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Regulamento relativas às condições gerais das instalações e dos equipamentos e para regularização cadastral nas categorias de estabelecimentos.

**Art. 353.** O Executivo poderá expedir normas complementares necessárias à execução deste Regulamento.

**Art. 354.** Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Pirapora, 09 de março de 2.023.

**ALEXANDRO COSTA CÉSAR**  
Prefeito Municipal de Pirapora

## **A N E X O I**

### **REQUERIMENTO DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL PARA ESTABELECIMENTO**

Ilmo Sr(a). Secretário(a) Municipal de Emprego e Desenvolvimento Econômico:

Eu, \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_  
RG \_\_\_\_\_, residente e domiciliado à \_\_\_\_\_  
telefone de contato \_\_\_\_\_  
proprietário/representante legal do estabelecimento

CNPJ / CPF: \_\_\_\_\_ situado à

\_\_\_\_\_ classificado \_\_\_\_\_ como \_\_\_\_\_,

no intuito de regularização junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Pirapora, venho requerer de V<sup>a</sup> S<sup>a</sup> o que se segue:

- ( ) Laudo de inspeção do terreno para construção de estabelecimento.
- ( ) Laudo de inspeção das instalações e equipamentos em estabelecimento já instalado.
- ( ) Aprovação de projeto de construção de estabelecimento.
- ( ) Aprovação de projeto de reforma e/ou ampliação de estabelecimento.

Declaro estar ciente das exigências e penalidades do art. 2º, parágrafos e inciso da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Assumo o compromisso de acatar todas as exigências constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Pirapora e demais legislações pertinentes.

Termos em que pede deferimento.

Pirapora, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Assinatura do proprietário / representante legal

**ANEXO II**

**MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO (ROTEIRO)**

I - RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO.

II - NOME DO PROPRIETÁRIO / ARRENDATÁRIO.

III - LOCALIZAÇÃO (endereço completo).

IV - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

V - DETALHAR OS PRODUTOS QUE PRETENDE ELABORAR E CAPACIDADE MÁXIMA DIÁRIA DE ELABORAÇÃO DE CADA PRODUTO.

VI - DETALHAR SEPARADAMENTE TODAS AS MATÉRIAS PRIMAS UTILIZADAS (procedência, transporte utilizado especificando tipo de veículo, temperatura, acondicionamento e capacidade máxima de recepção diária).

VII - DETALHAR SEPARADAMENTE OS MEIOS DE CONTROLE DE QUALIDADE DAS MATÉRIAS PRIMAS (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, periodicidade e local das análises).

VIII - DETALHAR OS MEIOS DE TRANSPORTE DO PRODUTO ACABADO (tipo de veículo, temperatura de transporte, acondicionamento do produto no veículo);

IX - DETALHAR OS MEIOS DE CONTROLE DA QUALIDADE DOS PRODUTOS A SEREM ELABORADOS (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, parâmetros, periodicidade e local das análises).

X – ESTIMATIVA DO NUMERO DE FUNCIONARIOS:

- a) Masculino:
- b) Feminino:

XI - ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

- a) SISTEMA DE TRATAMENTO (Descrever método de cloração da água e outros tratamentos previstos);
- b) CONTROLE DA QUALIDADE E DA CLORAÇÃO DA ÁGUA (Método/ equipamento utilizado e periodicidade);

XII - DETALHAR MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS DE CADA DEPENDÊNCIA (quanto ao material, capacidade e finalidade);

XIII - PRODUÇÃO DE FRIO:

- a) Nº DE UNIDADES/FINALIDADE, CAPACIDADE E TEMPERATURA DE CADA UMA (câmaras e outros setores climatizados);
- b) UTILIZAÇÃO DE GELO (Fonte do gelo e quantidade utilizada)

XIV - DETALHAR O DESTINO DE PRODUTOS E MATÉRIA-PRIMA CONDENADOS, BEM COMO DE SUB-PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS;

XV - SISTEMA DE HIGIENIZAÇÃO/SANITIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS (detalhar os procedimentos realizados, citando as periodicidades e os tipos de produtos utilizados);

XVI - FONTE DE CALOR (citar a origem. Ex: caldeira a lenha);

XVII - INDICAR O SISTEMA DE PROTEÇÃO USADO CONTRA PRAGAS (telas, cortina de ar, agentes químicos, etc.) E OS PROGRAMAS DE COMBATE, COM SUAS PERIODICIDADES;

XVIII - RESPONSÁVEL TÉCNICO OU SUBSTITUTO (assinatura, carimbo e nº do conselho de classe).

XIX – ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO OU REPRESENTANTE LEGAL

**Publicado por:**  
Diogo Pacheco Alves  
**Código Identificador:**82E444B5

---

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios Mineiros no dia 13/03/2023. Edição 3472  
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:  
<https://www.diariomunicipal.com.br/amm-mg/>