

## DECRETO Nº 7531, DE 11 DE ABRIL DE 2016

### **APROVA O REGULAMENTO DA LEI MUNICIPAL Nº 4.254/2014, QUE DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DA SERRA.**

O **PREFEITO MUNICIPAL DA SERRA, ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**, usando das atribuições legais, que lhe são conferidas pelo disposto no [inciso V do artigo 72 da Lei Orgânica do Município](#), decreta:

**Art. 1º** Aprova o regulamento da [Lei Municipal nº 4.254/2014](#), que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, que atua na inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal no âmbito do Município da Serra.

### **DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

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

**Art. 2º** O presente regulamento institui as normas que regulam, em todo o território do Município da Serra, a inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal.

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

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

**Art. 3º** É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado na forma desta Lei e conforme legislação estadual e federal.

**Art. 4º** Para efeito deste regulamento, considera-se:

I - Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

II - Produto de origem animal: é toda substância de origem animal, elaborada, semi-elaborada ou bruta, que se destina ao consumo humano ou não.

III - Autoridade sanitária ou autoridade fiscalizadora: servidor devidamente habilitado, delegado por ato oficial como autoridade sanitária do SIM, com poder de fiscalizar, inspecionar, autuar e aplicar penalidades.

IV - Carimbo oficial da inspeção municipal: marca oficial numerada, utilizada unicamente em estabelecimento sujeito à fiscalização e inspeção, constituindo

o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade fiscalizadora do SIM.

V - Análise fiscal: ato fiscal, no qual são realizadas análises da água, matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios coletados pela autoridade fiscalizadora do SIM, no intuito de verificar a sua conformidade, de acordo com legislações específicas e os dispositivos deste regulamento.

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

VII - Certificado de registro no SIM: documento timbrado que certifica que a pessoa jurídica ou pessoa física, no caso de produtor rural, está devidamente registrada no SIM, autorizando ao estabelecimento suas funções depois de cumpridas as exigências constantes neste regulamento.

VIII - Carne de açougue: entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

**§ 1º** A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou gênero significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias primas".

**§ 2º** Quando destinadas à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares, despojadas de gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

**§ 3º** Consideram-se "miúdos", os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (miolos, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo), além dos mocotós e rabada.

**§ 4º** O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constitui a "carcaça".

**§ 5º** Nos suínos, a "carcaça" pode ou não incluir o couro, a cabeça e pés.

**§ 6º** A "carcaça", dividida ao longo da coluna vertebral, dá as "meias carcaças" que, subdivididas por corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

## **CAPÍTULO II DA COMPETÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

**Art. 5º** A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos são privativas do SIM, vinculado à Secretaria Especial de Agricultura, Agroturismo, Aquicultura e Pesca, sempre que se tratar de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal.

**Art. 6º** Os servidores incumbidos da execução do presente regulamento deverão possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pelo Município da Serra, da qual constará, além da denominação do órgão, o número de matrícula, nome, fotografia, cargo e data de admissão.

**Parágrafo único.** Os servidores a que se refere o caput deste artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.

**Art. 7º** Compete ao SIM:

I - Analisar documentos na requisição do registro do estabelecimento.

II - Analisar e aprovar, sob o ponto de vista sanitário, as plantas de construção do estabelecimento requerente.

III - Vistoriar o estabelecimento requerente do registro e emitir laudo de vistoria.

IV - Analisar memorial descritivo e rótulos dos produtos e emitir registros de produtos.

V - Expedir registro de estabelecimentos e de produtos e outros documentos oficiais, referentes ao processo do registro.

VI - Inspeccionar e fiscalizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, matéria-prima, ingredientes, rótulos, embalagens, produtos alimentícios, funcionários e outros itens envolvidos na fabricação do produto.

VII - Coletar amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos.

VIII - Fiscalizar o livro de registro ou documento equivalente das operações de entrada e saída de produtos.

IX - Fiscalizar e monitorar a aplicação das normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Autocontroles da indústria.

X - Aplicar penalidades.

XI - Aplicar taxa de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

XII - Observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal.

XIII - Executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação.

XIV - Criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

**Art. 8º** O exercício da inspeção e fiscalização previsto no artigo 7º caberá às autoridades sanitárias do SIM, nas suas respectivas áreas de competência, podendo valer-se de auxiliares.

**Art. 9º** A inspeção dos estabelecimentos registrados pelo SIM ocorrerá em caráter permanente ou periódico.

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

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

### **CAPÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS**

**Art. 10** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - Matadouro-Frigorífico.

II - Fábrica de Produtos Cárneos.

III - Entrepasto de Carnes.

**§ 1º** Entende-se por Matadouro-Frigorífico, o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação das espécies de açougue, aves domésticas e animais silvestres e exóticos sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

**§ 2º** Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos, o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diferentes espécies de abate, aves domésticas, animais silvestres e exóticos e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

**§ 3º** Entende-se por Entrepasto de Carnes, o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, desossa, acondicionamento, conservação pelo frio e distribuição de carnes e derivados das diversas espécies de abate, aves domésticas, animais exóticos e silvestres e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para industrialização de produtos comestíveis e aproveitamento de produtos não comestíveis.

**Art. 11** Os estabelecimentos de pescado são classificados em:

I - Entrepasto de Pescado e Derivados.

II - Fábrica de Produtos de Pescado.

**§ 1º** Entende-se por Entrepasto de Pescado e Derivados, o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, lavagem, manipulação, fracionamento, acondicionamento, frigorificação, estocagem, distribuição ou comercialização do pescado e derivados, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

**§ 2º** Entende-se por Fábrica de Produtos de Pescado, o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados, dependendo do tipo de produto a ser elaborado, para recepção, lavagem, preparação, transformação, acondicionamento, frigorificação, conservação, armazenamento, distribuição e

comercialização de produtos de pescado e seus derivados e dispendo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

**Art. 12** Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - Granja Avícola.

II - Entrepasto de Ovos.

III - Fábrica de Produtos de Ovos.

**§ 1º** Entende-se por Granja Avícola, o estabelecimento destinado à produção, classificação, acondicionamento, identificação e expedição de ovos em natureza, oriundos da própria granja, podendo a classificação ser facultativa quando tal atividade for realizada em Entrepasto de Ovos.

**§ 2º** Entende-se por Entrepasto de Ovos, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao entreposto já classificados, acondicionados e identificados.

**§ 3º** Entende-se por Fábrica de Produtos de Ovos, o estabelecimento destinado ao recebimento, industrialização, acondicionamento, identificação e distribuição de produtos de ovos.

**Art. 13** Os estabelecimentos de leite são classificados em:

I - Posto de Refrigeração.

II - Usina de Beneficiamento.

III - Fábrica de Laticínios.

**§ 1º** Entende-se por Posto de Refrigeração, o estabelecimento intermediário entre as fazendas leiteiras e as Usinas de Beneficiamento ou Fábricas de Laticínios, destinado ao recebimento, seleção, pesagem, filtração, clarificação, refrigeração e expedição de leite a outros estabelecimentos industriais.

**§ 2º** Entende-se por Usina de Beneficiamento, o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, pré-beneficiar, beneficiar e acondicionar o leite destinado ao consumo direto, de acordo com a legislação específica. Para a realização das atividades de recebimento, processamento, maturação, fracionamento ou estocagem de outros produtos lácteos, de fabricação própria ou não, deverá ser dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

**§ 3º** Entende-se por Fábrica de Laticínios, o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e derivados para o preparo de quaisquer produtos lácteos, com exceção do leite de consumo direto. Permite-se que a fábrica de produtos lácteos fracione, mature e estoque produtos lácteos oriundos de outros estabelecimentos com inspeção oficial, desde que dotada de instalações e equipamentos que satisfaçam as exigências deste regulamento.

**Art. 14** Os estabelecimentos de produtos das abelhas são classificados em:

I - Apiários.

II - Entrepósitos de Mel e Cera de Abelhas.

**§ 1º** Entende-se por Apiário, o estabelecimento destinado à produção, extração, industrialização, classificação e estocagem do mel e seus derivados.

**§ 2º** Entende-se por Entrepósito de Mel e Cera de Abelhas, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel, cera de abelhas e demais produtos apícolas.

#### **CAPÍTULO IV** **DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO**

**Art. 15** Apresentados os documentos exigidos na Lei Municipal nº 4.254/2014, o SIM irá proceder à vistoria do estabelecimento.

**Art. 16** Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no SIM e a outra entregue ao interessado.

**Art. 17** Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o SIM autorizará a expedição de "Certificado de Registro", constando do mesmo o brasão oficial do Município da Serra, o número do registro, nome do estabelecimento ou produtor e outros detalhes necessários.

**Art. 18** O SIM determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

#### **CAPÍTULO V** **DO REGISTRO DE PRODUTOS**

**Art. 19** O registro de produtos será requerido junto ao SIM, através de requerimento com os seguintes documentos:

I - Memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 2 vias, conforme modelo fornecido pelo SIM.

II - *Lay out* dos rótulos a serem registrados, em seus diferentes tamanhos, em 2 vias.

**Parágrafo único.** Cada produto registrado terá um número próprio que constará no seu rótulo.

**Art. 20** Todo produto de origem animal entregue ao comércio deverá estar identificado por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias primas, produtos, vasilhames ou container, mesmo quando diretamente direcionados a outros estabelecimentos para beneficiamento.

**Art. 21** Os estabelecimentos só poderão utilizar rótulos devidamente aprovados pelo SIM.

**§ 1º** Os rótulos obedecerão às legislações específicas de rotulagem.

**§ 2º** Os rótulos só deverão ser usados para os produtos a que tenham sido destinados, não sendo permitida qualquer modificação em seus dizeres, cores ou desenhos sem prévia aprovação.

**Art. 22** Nenhum rótulo, etiqueta ou selo poderá ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem e a identificação do registro.

**Art. 23** Qualquer modificação que implique em alteração de identidade, qualidade ou tipo do produto de origem animal, deverá ser previamente submetida à apreciação do SIM, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

## **CAPÍTULO VI** **DOS ESTABELECIMENTOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

### **Seção I** **Dos Estabelecimentos**

**Art. 24** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

**Art. 25** Os estabelecimentos deverão garantir que as operações possam realizar-se seguindo as boas práticas de fabricação, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto alimentício.

**Art. 26** O estabelecimento deverá possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos, constando obrigatoriamente:

I - Data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos alimentícios.

II - Data, quantidade, saída e destinação dos produtos alimentícios.

**§ 1º** O registro poderá ser feito em sistema digital ou manual através de livros de controle, ambos com valor fiscal.

**§ 2º** Este sistema deverá ficar à disposição da autoridade fiscalizadora do SIM.

**Art. 27** Os estabelecimentos deverão reunir as seguintes condições:

I - Situados em zonas isentas de odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, insetos e de contaminantes ambientais, como fumaça e poeira.

II - Manter animais numa distância considerável que não comprometa a atividade do estabelecimento.

III - Ser localizados em áreas que não estejam sujeitas à inundação.

IV - As áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, com escoamento adequado e meios que permitam a sua limpeza.

V - Estar afastados dos limites das vias públicas, no mínimo em 5m, possuir área disponível para circulação de veículos.

VI - O ambiente interno deverá ser fechado, contendo banheiro e vestiário.

VII - O estabelecimento deverá possuir *lay out* adequado ao processo produtivo com número, capacidade e distribuição das dependências, de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. Apresentar fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamentos.

VIII - As instalações deverão ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpas com facilidade e deverão estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente.

IX - As áreas para recepção e depósito de matérias-primas, ingredientes e embalagens deverão ser separadas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.

X - As áreas de armazenamento e expedição deverão garantir condições adequadas para a conservação das embalagens e características de identidade e qualidade do produto.

XI - Encontrar-se em adequado estado de conservação, isentos de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros.

XII - O piso deverá ser de material resistente ao impacto, impermeável, lavável e antiderrapante, não podendo apresentar rachaduras e devendo facilitar a limpeza e desinfecção.

XIII - O sistema de drenagem deverá ser dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos e os ralos com sifões e grelhas colocados em locais adequados, de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de insetos.

XIV - Nas áreas de manipulação de alimentos, as paredes deverão ser lisas, de cor clara, construídas e revestidas de materiais não absorventes e laváveis.

XV - Os ângulos entre as paredes, as paredes e os pisos e as paredes e o teto deverão ser de fácil limpeza.

XVI - A ventilação em todas as dependências deverá ser suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

XVII - O estabelecimento deverá dispor de luz abundante, natural ou artificial.

XVIII - As portas deverão apresentar sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação, se necessário e ser de fácil abertura, de forma a ficarem livres os corredores e passagens.

XIX - Possuir janelas e basculantes providos de proteções contra pragas e em bom estado de conservação.

XX - As portas e janelas deverão ser construídas de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades.

XXI - Paredes com pé-direito de no mínimo 3m, sendo que serão admitidas reduções, desde que atendidas as condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos condizentes com a natureza do trabalho.

XXII - A água deverá ser comprovadamente potável, encanada sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão estar protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação. Em se tratando de utilização de fonte alternativa (poço), deverá ser tratada por profissional devidamente habilitado.

XXIII - A higienização dos estabelecimentos, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser realizada através de água quente, vapor ou produto químico adequado.

XXIV - Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo momento, em bom estado de funcionamento e de acordo com o órgão ambiental competente.

XXV - Todos os estabelecimentos deverão conter vestiários e banheiros adequados ao número de funcionários, convenientemente situados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos serão manipulados.

XXVI - Junto aos sanitários deverão existir lavatórios com água fria ou fria e quente, com os elementos adequados para lavar e secar as mãos, dispostos de tal modo que o usuário tenha que passar junto a eles quando retornar à área de manipulação.

XXVII - Junto às instalações a que se refere o inciso anterior, deverão ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários.

XXVIII - Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado.

XXIX - Na área de industrialização, deverão existir instalações adequadas, higiênicas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos.

XXX - As lixeiras deverão ter tampas de acionamento não manual.

XXXI - Deverá existir local adequado para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho.

XXXII - Dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

**Art. 28** Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados, deverão, ainda, satisfazer às seguintes condições:

I - Ser construídos em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 5m na frente e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se processem de forma higiênica, sem risco de contaminação do produto.

II - Ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos 7m de sangria à linha da esfolia e daí por diante no mínimo 4m; nas demais dependências, o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados.

III - Dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros.

IV - Dispor de dependências e instalações adequadas para necrópsia, com forno crematório anexo, designadas, para efeito deste regulamento, "Departamento de Necropsia"; na falta deste, os produtos condenados ou impróprios para o consumo alimentar humano serão inutilizados e recolhidos por empresas de coleta especializadas para destinações deste fim.

V - Dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes.

VI - Localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana.

VII - Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies: de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento.

VIII - Dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam a finalidade da indústria.

IX - Dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados".

X - Possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis.

XI - Possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em ponto afastado dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana.

XII - Possuir digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento; na falta deste, os produtos serão inutilizados e recolhidos por empresas de coleta especializadas para destinações deste fim.

XIII - Dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento.

XIV - Dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização.

XV - Dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20m<sup>2</sup>.

**Art. 29** Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos deverão, ainda, satisfazer às seguintes condições:

I - Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares.

II - Dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolação, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças.

III - Dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria.

IV - Dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfolação, no caso de coelhos.

V - Dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem.

VI - Dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça.

**Art. 30** Os estabelecimentos de leite e derivados deverão, ainda, satisfazer às seguintes condições:

I - Estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro.

II - Construir as dependências, de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos.

III - Ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras, das que se destinam à lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis.

IV - Ser construídos no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferencialmente 5m na frente e dispondo de acessos laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte.

V - Ter pé-direito mínimo preferencialmente de 3,50m nas dependências de trabalho, 3m nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame 2,80m nos vestiários e instalações sanitárias.

VI - Ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos.

VII - Dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado.

VIII - Dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização do vasilhame.

**Art. 31** Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de abelhas e seus derivados deverão:

I - Dispor de dependências de recebimento;

II - Dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

**Art. 32** Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só poderão ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

**Art. 33** Nenhum estabelecimento de produto de origem animal poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

**Art. 34** Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a 1 ano, só deverá reiniciar os trabalhos, mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações, equipamentos e aprovação do SIM.

## **Seção II Dos Equipamentos e Utensílios**

**Art. 35** Os equipamentos e utensílios deverão atender às seguintes condições:

I - Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação deverão ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, sabores e sejam não absorventes, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização.

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

III - Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro.

IV - Todos os equipamentos e utensílios deverão ser de material e formato, de modo que assegurem uma completa higienização.

V - Todos os equipamentos deverão ser utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam.

VI - Os recipientes para as matérias não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, de material não absorvente e resistente que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo.

VII - Os equipamentos e utensílios empregados para matérias não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis.

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

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

## **CAPÍTULO VII DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS**

### **Seção I Das Instalações e Equipamentos**

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

**Art. 38** Imediatamente após o término da jornada de trabalho ou quantas vezes for necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação.

**Art. 39** Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, será indispensável, para efeito de registro, a apresentação prévia de análises microbiológicas físico-química da água de abastecimento, que deverão se enquadrar nos padrões de portabilidade previstos na legislação do Ministério da Saúde.

**§ 1º** De acordo com a atividade desenvolvida, o SIM poderá exigir tratamento específico da água, mesmo que esta esteja dentro dos padrões de portabilidade recomendados pelo Ministério da Saúde.

**§ 2º** As análises da água exigidas no caput deste artigo deverão ser realizadas por empresa habilitada, devidamente licenciada pela Vigilância Sanitária.

**Art. 40** O reservatório de água deverá ser higienizado com intervalo máximo de 6 meses, por empresa devidamente licenciada pela Vigilância Sanitária. Quando o reservatório tiver capacidade menor ou igual a 10.000L, o produtor poderá realizar a higienização seguindo as recomendações do Ministério da Saúde.

**Art. 41** Os equipamentos de conservação dos alimentos deverão atender às condições de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar, devendo ser higienizados com regularidade.

**Art. 42** Todos os produtos de higienização deverão ser aprovados pela ANVISA, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de armazenagem e manipulação dos alimentos.

**Art. 43** Os vestiários, sanitários, banheiros, as vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

**Art. 44** Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada, sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação, deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias.

**Art. 45** Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de alimentos e de outras áreas de trabalho, sempre que for necessário, sendo obrigatória sua retirada ao menos 1 vez por dia.

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

**Art. 46** Nos estabelecimentos de leite e derivados será obrigatória rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

**Art. 47** Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, será obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

**Art. 48** O estabelecimento deverá manter 1 programa eficaz de controle integrado de pragas.

**§ 1º** Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir os riscos de contaminação.

**§ 2º** Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos, deverão ser adotadas medidas de erradicação.

**§ 3º** Somente deverão ser empregados praguicidas, se não for possível a utilização eficaz de outras medidas de precaução.

**§ 4º** A aplicação de praguicida deverá ser efetuada por empresa licenciada pela Vigilância Sanitária.

**§ 5º** Após a aplicação dos praguicidas, os equipamentos e utensílios deverão ser limpos minuciosamente.

## **Seção II** **Da Higiene Pessoal**

**Art. 49** Será obrigatório o uso de calçados fechados, roupas claras, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene, dos funcionários, proprietários, autoridades fiscalizadoras e visitantes nas dependências do estabelecimento.

**Art. 50** Os manipuladores deverão:

I - Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros.

II - Usar cabelos presos e protegidos com touca.

III - Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário.

IV - Não fumar nas dependências do estabelecimento.

V - Evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos.

VI - Proteger o rosto ao tossir ou espirrar.

VII - Não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos.

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

**Art. 51** Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras, estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas sempre que se fizer necessário.

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

**Art. 52** Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos.

**Art. 53** O estabelecimento deverá apresentar anualmente atestado de saúde ocupacional de seus funcionários, a fim de comprovar que os mesmos não sofrem de doenças que incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

**Parágrafo único.** A inspeção médica será exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades de manipulação.

**Art. 54** Os manipuladores de alimentos não poderão ser veículos de qualquer tipo de contaminação.

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

**Art. 55** O responsável tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos.

**Art. 56** A inobservância dos preceitos legais contidos nesta seção importará ao responsável legal cominação das sanções previstas neste regulamento.

**Art. 57** Os manipuladores deverão estar capacitados para as atividades desempenhadas, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação – BPF, conforme legislações vigentes.

## **CAPÍTULO VIII** **DO PROCESSAMENTO E EMBALAGENS**

**Art. 58** Todas as operações do processo de produção deverão realizar-se em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação química, física ou microbiológica que resulte em deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e causadores de putrefação.

**Art. 59** As matérias-primas ou ingredientes utilizados na elaboração dos produtos alimentícios deverão estar limpos e em boas condições higiênico-sanitárias.

**Parágrafo único.** As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a industrialização.

**Art. 60** As matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios industrializados, armazenados, guardados ou transportados deverão estar dentro do prazo de validade.

**Art. 61** Os métodos de conservação dos produtos alimentícios deverão ser controlados, de forma a proteger contra a contaminação, deterioração após o processamento e ameaça de risco à saúde pública.

**Art. 62** Todo o material empregado no processo de embalagem de alimentos deverá ser armazenado em local com condições de sanidade e limpeza.

**Art. 63** As embalagens deverão ser utilizadas para os fins a que se destinam, de acordo com o aprovado pelo órgão competente.

**Art. 64** Será proibida a reutilização de embalagens.

**Art. 65** Todos os produtos alimentícios deverão ser embalados de forma a garantir a sua inviolabilidade.

**Art. 66** As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados e, se necessário, higienizados imediatamente antes do uso, com o objetivo de assegurar sua inocuidade.

**Art. 67** Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

## **CAPÍTULO IX** **DO TRANSPORTE DOS PRODUTOS**

**Art. 68** O transporte de produtos de origem animal deverá ser efetuado em veículos fechados ou cobertos em condições de manter a qualidade dos mesmos, obedecendo as temperaturas estabelecidas por lei.

**§ 1º** Os veículos destinados ao transporte de produtos refrigerados ou congelados deverão dispor de meios que permitam verificar a temperatura e, quando necessário, a umidade que deverá ser mantida dentro dos níveis adequados.

**§ 2º** Os veículos destinados aos transportes de produtos de origem animal deverão ser inspecionados e autorizados pelo SIM.

## **CAPÍTULO X** **DA IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**

**Art. 69** Os produtos alimentícios deverão atender aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, padrões microbiológicos e de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação e outras legislações pertinentes.

**Art. 70** A Secretaria Especial de Agricultura, Agroturismo, Aquicultura e Pesca, através do SI.M., regulamentará, quando necessário, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios abrangidos por este regulamento através de atos normativos complementares.

**Parágrafo único.** Na ausência de regulamentos técnicos de identidade municipais, serão adotadas legislações estaduais e federais vigentes.

**Art. 71** O controle sanitário dos animais deverá seguir orientação do órgão oficial de defesa sanitária animal do Estado.

## **CAPÍTULO XI** **DA ROTULAGEM**

### **Seção I** **Da Rotulagem Em Geral**

**Art. 72** Além de outras exigências previstas neste regulamento ou em legislação específica, os rótulos deverão obrigatoriamente conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

I - Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, com no mínimo 1/3 da maior inscrição do rótulo, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou outros dizeres.

II - Marca comercial ou nome fantasia do produto.

III - Razão social ou nome do produtor.

IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber.

V - Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista neste regulamento.

VI - Endereço completo do estabelecimento produtor.

VII - Carimbo oficial da Inspeção Municipal.

VIII - Data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote.

IX - Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados pelo nome ou número de Sistema Internacional de Numeração - INS e função tecnológica.

X - Indicação do número de registro do produto no SIM.

XI - Identificação da origem.

XII - Conservação do produto.

XIII - Conteúdo líquido, conforme legislação do órgão competente.

**§ 1º** No caso de terceirização da produção, deverão constar as expressões "fabricado por:", seguida da identificação do fabricante e "para:", seguida da identificação do estabelecimento contratante.

**§ 2º** Os produtos cuja validade varia segundo a temperatura de conservação, deverão ter a indicação da conservação doméstica em função da temperatura de armazenamento.

**§ 3º** A identificação do produto alimentício registrado, constante do inciso X deste artigo, deverá ser realizada pela seguinte expressão: "Produto registrado no SIM, sob número...".

**Art. 73** O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não poderá ser inferior a 1mm, sendo que as indicações de conteúdo líquido seguirão os padrões metrológicos vigentes.

**Art. 74** Somente poderão ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado alimento, por meio de um regulamento técnico específico.

**Art. 75** Nenhuma informação contida nos rótulos poderá levar o consumidor a equívocos ou enganos.

**Art. 76** No caso de produtos expostos ao consumo, sem qualquer proteção além de seu envoltório ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou outro material resistente que possa ser preso ao produto como forma de identificação.

**Art. 77** Os rótulos dos produtos coloridos artificialmente deverão conter a expressão "COLORIDO ARTIFICIALMENTE".

**Art. 78** Nenhum rótulo de produto de origem animal poderá conter alegação terapêutica.

**Art. 79** No caso de cancelamento de registro ou fechamento do estabelecimento, ficará o estabelecimento responsável obrigado a inutilizar os rótulos existentes em estoque.

**Art. 80** A observância das exigências de rotulagem contidas neste regulamento, não desobriga o cumprimento das demais legislações municipais, estaduais e federais de rotulagem.

## **Seção II** **Dos Carimbos De Inspeção e Seus Usos**

**Art. 81** O carimbo oficial da Inspeção Municipal será a garantia que o estabelecimento se encontra devidamente registrado no SIM.

**§ 1º** Os carimbos de inspeção deverão obedecer exatamente à descrição e aos modelos previstos neste artigo, em cor única preta e fonte arial em letras maiúsculas, quando impressos, gravados ou litografados.

**§ 2º** Outra cor poderá ser autorizada em casos específicos, a critério do SIM.

**§ 3º** Os modelos de carimbos de inspeção a serem usados nos rótulos de produtos alimentícios registrados no SIM obedecerão às seguintes especificações:

Forma: oval

Dizeres: Para produtos inspecionados e com o registro autorizado: de cima para baixo a palavra "SERRA-ES" e no centro horizontalmente a palavra "INSPECIONADO", logo em baixo paralelamente o número de registro do estabelecimento e a sigla da inspeção municipal (SIM) Para carcaças ou parte de carcaças condenadas: de baixo para cima, número do estabelecimento, logo acima a sigla "SIM" e isoladamente na parte superior a palavra "CONDENADO".

Modelos:

**CONDENADO**

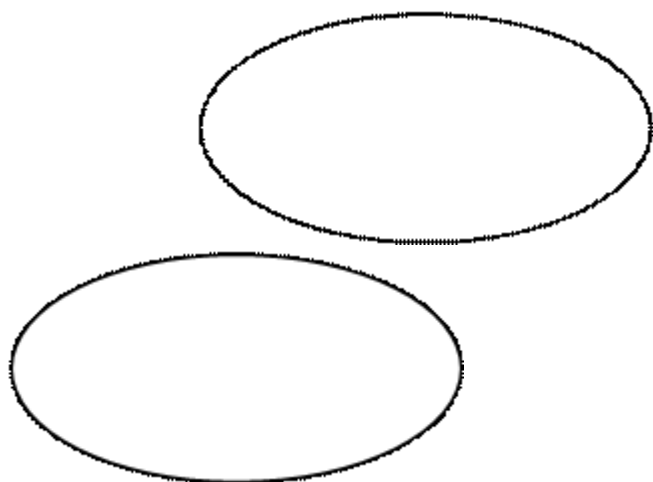
**INSPECIONADO**

**SERRA-ES**

**Nº**

**SIM**

**Nº**



Dimensões:

Para produtos com carimbo "INSPECIONADO":

8,0 x 4,0 cm: Para carcaça ou quartos bovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

6,0 x 3,0 cm: Para carcaça de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto; de cada lado da carcaça de aves; sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue, e caixas, caixotes, engradados e outros que transportam produtos comestíveis inspecionados, inclusive pescado.

3,0 x 1,5 cm: Para rótulo de produtos utilizados na alimentação humana, acondicionados em recipientes metálicos, de vidro ou plástico e encapados em produtos envolvidos em papel, de peso até 5 kg.

Para produtos com carimbo "CONDENADO":

7,0 x 6,0 cm: Para carcaças ou partes de carcaças condenadas.

**§ 4º** A juízo do SIM, consideradas as necessidades, outros tipos de carimbos serão pré-estabelecidos a cada caso.

**Art. 82** As carcaças, cortes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, oriundos de estabelecimentos sob controle do SIM, deverão estar identificados por meio de carimbo.

**Parágrafo único.** As carcaças de aves, pescados e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo, juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

## **CAPÍTULO XII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS**

### **Seção I Da Inspeção "Ante-Mortem"**

**Art. 83** Nos estabelecimentos subordinados à Inspeção Municipal, será permitido o abate de bovinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana, desde que devidamente licenciados.

**Art. 84** A inspeção "ante-mortem" será controlada mediante "livro de registro de entrada de animais", que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

- I - Data e hora de entrada.
- II - Espécie do animal.
- III - Número de cabeças.
- IV - Estado dos animais.
- V - Certificado de vacinas.
- VI - Nome e endereço do proprietário.
- VII - Observações técnicas.
- VIII - Guia de Trânsito Animal (GTA).

**Art. 85** Será vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário do SIM, encarregado pela inspeção final.

**§ 1º** Quando da realização do exame referido no caput deste artigo, a suspeita de enfermidade determinar a rejeição do animal, que deverá constar do "Livro de Registro de Entrada de Animais", após o que, deverá o mesmo ser retirado imediatamente do estabelecimento.

**§ 2º** Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate, deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.

**Art. 86** Todo e qualquer abate de animais será precedido de um descanso mínimo previsto no artigo 110 do Decreto Federal nº 30.691/52, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.

**Parágrafo único** A critério do médico veterinário responsável pela inspeção municipal, o período de descanso poderá ser ampliado, quando julgar necessário.

**Art. 87** Será proibido o abate de:

I - Animais que não hajam repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento.

II - Animais caquéticos ou extremamente magros, devendo proceder como determina o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

III - Animais fadigados.

IV - Fêmeas em estado adiantado de gestação.

V - Fêmeas com sinal de parto recente.

**Art. 88** Para o início do abate de animais, será necessária a prévia autorização do SIM.

**Art. 89** Serão condenados os bovinos que no exame "ante-mortem" revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C e aves igual ou superior a 43°C, bem como os anormais com hipotermia.

## **Seção II** **Da Matança De Emergência e Matança Normal**

**Art. 90** Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

**Parágrafo único.** Deverão ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal.

**Art. 91** Será proibida a matança de emergência na ausência de funcionário do SIM.

**Art. 92** A matança de emergência deverá ser feita em local próprio.

**Parágrafo único.** Caso sejam utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, as mesmas deverão, após o uso, ser limpas e desinfetadas para reutilização.

**Art. 93** O processo de abate normal de animais adotado pelo SIM será o de insensibilização, seguida de imediata sangria.

**Art. 94** A sangria deverá ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

**Art. 95** Nenhuma manipulação poderá ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

**Art. 96** Será obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio esaldamento em água quente, em conformidade com o item 7, "a", do Capítulo I da Portaria nº 711/1995/SDA/MAPA.

**Art. 97** A evisceração deverá ser realizada sob as vistas de funcionários do SIM em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

**§ 1º** Sob pretexto algum poderá ser retardada a evisceração.

**§ 2º** O SIM. agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes e/ou conteúdo ruminal no momento da evisceração, aplicando as medidas

preconizadas no Capítulo "Inspeção post-mortem".

**Art. 98** A cabeça antes de destacada do corpo deverá ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.

**Art. 99** Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas deverá ser usada serra metálica própria para o fim.

**Parágrafo único.** Será proibido o uso de machadinha ou qualquer outro tipo de instrumental.

### **Seção III Da Inspeção "Post-Mortem"**

**Art. 100** A inspeção "post-mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos, correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

**Art. 101** A inspeção "post-mortem" de rotina deverá obedecer à seguinte seriação:

I - Observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos.

II - Exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes.

III - Exame geral da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes.

IV - Exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, infra-musculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

**Art. 102** Sempre que o SIM julgar conveniente, as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

**Art. 103** Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

**Art. 104** Toda a carcaça, parte da carcaça ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-la imprópria para o consumo, deverão ser convenientemente assinalados pelo SIM e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.

**§ 1º** Tais carcaças ou partes de carcaças não poderão ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa do SIM.

**§ 2º** Todo material condenado ficará sob custódia do SIM., no "Departamento de Sequestro", quando não possa ser inutilizado no próprio dia de matança.

**Art. 105** As carcaças julgadas em condições de consumo serão assinaladas com os carimbos previstos neste regulamento, por funcionário do SIM.

**Art. 106** Em hipótese alguma será permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pelo SIM.

**Art. 107** Depois de aberta a carcaça ao meio, deverão ser examinados o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

**Art. 108** Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras, serão observados os critérios estabelecidos pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal –RIISPOA.

**Art. 109** Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I - Esterilização ou fusão pelo calor.

II - Tratamento pelo frio.

III - Salgamento.

IV - Rebeneficiamento.

**Art. 110** As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras, com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.

**Art. 111** Todas as instalações que manipulem matéria-prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado à preparação de produtos não comestíveis.

**Art. 112** Sempre que necessário, o SIM. determinará a desinfecção de salas e equipamentos, bem como determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas transmissíveis ao homem.

**Art. 113** Os casos não previstos neste regulamento serão observados pelo médico veterinário responsável pelo SIM, ou ainda, pelo preposto e imediatamente encaminhados ao SIM.

#### **Seção IV Da Graxaria**

**Art. 114** Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.

**Parágrafo único.** A Graxaria compreende:

I - Seção de produtos gordurosos comestíveis.

II - Seção de produtos gordurosos não comestíveis.

III - Seção de subprodutos não comestíveis.

**Art. 115** As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua

utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.

**Art. 116** Ficarão em poder do SIM. plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.

**§ 1º** Todos os encanamentos, torneiras, válvulas e recipientes que servem à condução e depósito de gorduras comestíveis deverão ser pintados em branco e os reservados a gorduras não comestíveis, em azul.

**§ 2º** Nenhuma modificação nessas instalações poderá ser feita sem prévia autorização do SIM.

**Art. 117** Entende-se por produtos gordurosos, os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos.

**§ 1º** Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem, se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno, de aves, ovos e de pescado.

**§ 2º** Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinem e suas características compreendem:

I - Comestíveis.

II - Não comestíveis.

**Art. 118** Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados "gorduras", com exceção da "banha" e da "manteiga".

**Art. 119** Quando os produtos gordurosos apresentarem estado líquido, serão denominados "óleos".

**Art. 120** Entende-se por "produtos gordurosos não comestíveis", todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pelo SIM.

**Parágrafo único.** São também considerados produtos gordurosos não comestíveis, os obtidos em estabelecimento que não dispõem de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.

**Art. 121** Os produtos não comestíveis são genericamente denominados "sebo", seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto, quando procedente de suínos, que são designados "graxa branca".

**Art. 122** Entende-se por "subproduto não comestível", todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste regulamento.

**Parágrafo único.** Fica permitida a utilização das denominações de fantasia, mediante declaração nos rótulos dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.

**Art. 123** Entende-se por "alimento para animais", todo e qualquer subproduto usado na alimentação de animais, tais como:

- I - Farinha de carne.
- II - Farinha de sangue.
- III - Sangue em pó.
- IV - Farinha de ossos crus.
- V - Farinha de ossos autoclavados.
- VI - Farinha de ossos degelatinizados.
- VII - Farinha de fígado.
- VIII - Farinha de pulmão.
- IX - Farinha de carne e ossos.
- X - Rações preparadas.

**Art. 124** Entende-se por "farinha de carne", o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pelo SIM, a seguir desengordurados por prensagem ou centrifugação e finalmente triturados.

**§ 1º** O subproduto de que trata este artigo deverá conter no mínimo 65% de proteína, no máximo 10% de umidade e no máximo 10% de gordura.

**§ 2º** Será proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria prima destinada ao preparo de farinha de carne.

**Art. 125** Entende-se por "farinha de sangue", o subproduto industrial obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.

**Parágrafo único.** A farinha de sangue deverá conter no mínimo 80% de proteína e no máximo 8% de umidade.

**Art. 126** Entende-se por "sangue em pó", o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.

**§ 1º** Permite-se quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pelo SIM.

**§ 2º** O subproduto referido no presente artigo deverá conter no mínimo 85% de proteína e no máximo 8% de umidade.

**Art. 127** Entende-se por "farinha de ossos crus" o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento em água em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.

**Parágrafo único.** A "farinha de ossos crus", deverá conter no mínimo 20% de proteína e 40% de fosfatos.

**Art. 128** Entende-se por "farinha de ossos autoclavados", o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, seco e triturado.

**Parágrafo único.** O subproduto de que trata este artigo deverá conter no máximo 25% de proteína e no mínimo 55% de cinzas.

**Art. 129** Entende-se por "farinha de ossos degelatinizados", o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.

**Parágrafo único.** A farinha de ossos degelatinizados deverá conter no máximo 10% de proteína e 5% de gordura e no mínimo 65% de fosfato de cálcio.

**Art. 130** Entende-se por "farinha de fígado", o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de fígado, rins, pulmões, baços e corações, previamente desengordurados.

**Parágrafo único.** O subproduto de que trata este artigo deverá conter no mínimo 65% de proteína e no máximo 10% de umidade.

**Art. 131** Entende-se por "farinha de pulmão", o subproduto seco triturado e obtido pelo cozimento a seco de pulmões.

**Parágrafo único.** O subproduto de que trata este artigo deverá conter no mínimo 65% de proteína e no máximo 10% de umidade e 10% de gordura.

**Art. 132** Entende-se por "farinha de carne e ossos", o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções, ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de caudas, órgãos não comestíveis ou órgãos em carnes rejeitados pelo SIM, além de ossos diversos.

**§ 1º** A farinha de carne de ossos deverá conter no mínimo 40% de proteína e no máximo 10% de umidade, no máximo 10% de gordura.

**§ 2º** Será proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima destinada ao preparo de farinha de carne e ossos.

**Art. 133** Considera-se "ração preparada", toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados à alimentação de animais, que tenha também em sua composição subprodutos designados neste regulamento como "alimento para animais".

**Parágrafo único.** A juízo do SIM, poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.

**Art. 134** Quando a composição do "alimento para animais" não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, será permitida sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.

**Art. 135** As embalagens dos produtos destinados à alimentação animal, que contenham fontes de proteínas de uso proibido na alimentação de ruminantes, deverão conter em destaque a seguinte expressão: "uso proibido na alimentação de ruminantes".

**Art. 136** Entende-se por "adubo", todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizante, depois de cozido, seco e triturado.

**Parágrafo único.** Esses subprodutos deverão ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115 a 125 °C, pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C, pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.

**Art. 137** Entende-se por "adubo de sangue com superfosfato", o subproduto resultante do aproveitamento de sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.

**Parágrafo único.** Este subproduto deverá ter declarado no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.

**Art. 138** Entende-se por "cinzas de ossos", o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturado, contendo no mínimo, 15% de fósforo.

**Art. 139** Será permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transportes, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.

**Parágrafo único.** Em tal caso, o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deverá receber o mesmo tratamento.

**Art. 140** Entende-se por "tancage", o resíduo do cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.

**Art. 141** Entende-se por "crackling", o resíduo da matéria-prima trabalhada em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.

**Art. 142** Entende-se por "água residual de cozimento", a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias primas em autoclaves sob pressão.

**§ 1º** Será permitido seu aproveitamento depois de escoimado da gordura, evaporado e concentrado, seco ou não, como matéria-prima a ser incorporada a alimentos para animais ou para fins industriais.

**§ 2º** Esse produto, quando seco, deverá conter no máximo 3% de gordura, no máximo 10% de umidade e no mínimo 75% de proteínas.

**Art. 143** Será permitida a adição de conservadores à bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.

**§ 1º** Entende-se por "bile concentrada", o subproduto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

**§ 2º** A bile concentrada deverá conter no máximo 25% de umidade e no mínimo 40% de ácidos biliares totais.

**Art. 144** Entende-se por "óleo de mocotó", o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos depois de retirados os cascos, após o cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.

**Parágrafo único.** O óleo de mocotó deverá satisfazer às seguintes características:

I - Cor amarela claro ou amarela âmbar.

II - Menos de 1% entre impurezas e umidades.

III - Acidez em s.n. % de 5 ml (cinco mililitros), no máximo.

IV - Ausência de ranço.

V - Ligeira turvação.

VI - Não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.

**Art. 145** As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secos.

**Art. 146** Entende-se por "chifre", a camada córnea dos chifres dos bovinos.

**§ 1º** Os chifres deverão ser deslocados de sua base de inserção, depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média 30 minutos, a 70°C), para melhor facilidade de sua retirada.

**§ 2º** Os chifres deverão ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados.

**§ 3º**- A base de inserção da camada córnea será designada "sabugo de chifre".

**§ 4º** Os sabugos de chifres constituem matéria-prima para fabricação de cola e de outros produtos.

**Art. 147** Entende-se por "casco", a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.

**Parágrafo único.** Os chifres e cascos, depois de dessecados pelo calor e triturados, constituem a "farinha de chifres" ou a "farinha de cascos" ou ainda a "farinha de chifres e de cascos", quando misturados.

**Art. 148** Os "tendões" e "vergas" tão prontamente quando possível, deverão ser submetidos ao congelamento, dessecados ou convenientemente tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado.

## **Seção V Das Conservas**

**Art. 149** Será proibido o emprego de anti-sépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste regulamento.

**Art. 150** Só poderão ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio (salitre) e nitrito de potássio.

**Parágrafo único.** Será tolerada nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 200 partes por milhão e de nitratos até 1 parte por mil, separadamente.

**Art. 151** Será permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste regulamento.

**Art. 152** Entende-se por "condimento", substâncias aromáticas, rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.

**Parágrafo único.** São condimentos que podem ser utilizados:

I - Aipo (*Celeri graveolens* e *Apium graveolens*).

II - Alho (*Allium sativum*).

III - Aneto (*Anethum graveolens*).

IV - Aniz (*Pimpinella anizum*).

V - Baunilha (*Vanilla planifolia Andrews*).

VI - Canela (*Cinamonum ceylanicum Breyre*).

VII - Cardamomo (*Ellecteria cardomonum*).

VIII - Cebola (*Allum Cepa*).

IX - Cravo (*Caryophyllus maticus L*).

X - Cominho (*Cuminum cyminum , L.*).

XI - Coentro (*Coriandrum savitum , L.*).

XII - Gengibre (*Zinziber officionalis Roscoe*).

XIII - Louro (*Laurus nobílis , L.*).

XIV - Macis (O envoltório da noz moscada).

XV - Maiorana (*Majorana hortensis*).

XVI - Mangerona (*Origanum majorana , L.*).

XVII - Menta (*Menta viridis , Menta rotundifolia e Menta piperita*);

XVIII - Mostarda (*Brassiva nigra , Koen , Bassiva junca , Hooker e Sinapis*);

XIX - Noz moscada (*Myristica fragans Mant*);

XX - Pimentas:

1. preta (*Piper nigrum , L*);
2. branca (é o mesmo fruto, porém descortinado);
3. vermelha ou p. de caiana (*Capsicum baccatum , L*);
4. malagueta (*Capsicum pendulum Velloso*).

XXI - Pimento (*Pimenta officinalis* Lindl, sinon, allspice pimenta de jamaica , pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies).

XXII - Pimentão (Páprica) - (*Capsicum annum* , L).

XXIII - Salva (Sálvia) - (*Salvia officinallis*, L).

XXIV - Tomilho (*Thymes vulgaris* , L).

**Art. 153** Entende-se por "corantes", as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto às conservas, ao mesmo tempo em que se preste a uniformidade de sua colaboração.

**§ 1º** São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafrão (*Crocus sativus* L.), a curcuma (*Curcuma longa* L. e *Curcuma tinctoria*), a cenoura (*Daucus carota* L) e o urucum (*Bixa orellana*).

**§ 2º** Será proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha em qualquer produto de origem animal, mesmo para colorir externamente produtos cárneos.

**Art. 154** O emprego de corantes e condimentos não especificados neste regulamento dependerá de prévia autorização do SIM, bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.

**Art. 155** Será permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

**Art. 156** O emprego dos nitratos de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles só poderá ser feito em quantidades tais, que no produto pronto para consumo o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.

**Art. 157** Os nitritos de sódio ou de potássio só poderão ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:

I - 240g para cada 100L de salmoura;

II - 60g para 100kg de carne na cura a seco, de mistura como o sal (cloreto de sódio);

III - 15g para cada 100kg de carne picada ou triturada, de mistura com sal (cloreto de sódio).

**§ 1º** Os estoques de nitritos, bem como os de misturas prontas que as contenham ficarão sob guarda e responsabilidade da administração do estabelecimento.

**§ 2º** O SIM. fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor do nitrito em produtos ou misturas prontas, bem como nas produzidas no próprio estabelecimento.

**§ 3º** Será permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura, desde que aprovadas pelo SIM.

**Art. 158** O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deverá se enquadrar nas especificações previstas neste regulamento.

**Art. 159** Não será permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

**Parágrafo único.** Será permitida, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo do SIM.

**Art. 160** No preparo de embutidos não submetidos a cozimento, será permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3%, calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.

**Art. 161** Entende-se por "embutido", todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.

**Parágrafo único.** Será permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovado pelo SIM.

**Art. 162** As tripas e membranas animais empregadas como envoltório deverão estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

**Art. 163** Os embutidos não poderão conter mais de 5% de amido ou fécula, adicionados para dar maior liga à massa.

**Art. 164** Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, poderão entrar em sua composição tendões e cartilagens.

**Art. 165** Entende-se por "morcela", o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

**Art. 166** O SIM. só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima for colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

**Parágrafo único.** Será proibido desfibrar o sangue à mão, quando destinado à alimentação humana.

**Art. 167** Será permitido o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.

**Art. 168** Os embutidos preparados em óleo deverão ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados), no mínimo por 30 minutos.

**Art. 169** Será permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores na membrana que envolve os embutidos.

**§ 1º** Será permitido, ainda, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo do SIM.

**§ 2º** O emprego de vernizes na produção de embutidos dependerá de aprovação prévia do SIM.

**Art. 170** Os embutidos serão considerados fraudados quando:

I - Forem empregadas carnes e matérias primas de qualidade e/ou em proporção diferente da fórmula aprovada.

II - Forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste regulamento.

III - Houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior à permitida neste regulamento.

IV - Forem adicionados tecidos inferiores.

**Art. 171** Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:

I - A superfície estiver úmida, pegajosa ou exudando líquido.

II - Verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal.

III - Houver indícios de fermentação pútrida.

IV - A massa apresentar manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade.

V - A gordura estiver rançosa.

VI - O envoltório estiver perfurado por parasitas que atingirem também a massa.

VII - O odor e o sabor apresentarem-se anormais.

VIII - Forem constatados germes patogênicos.

IX - Manipulados em más condições de higiene.

**Art. 172** Entende-se por "salgados", os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

**Art. 173** Entende-se por "defumados", os produtos que após o processo e cura são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.

**§ 1º** Será permitida a defumação a quente ou a frio.

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

**Art. 174** Entende-se por "bacon" e por "barriga defumada", o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos extremos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.

**Parágrafo único.** O "bacon" e a "barriga defumada" poderão ser preparados em fatias, acondicionados em papel impermeável.

**Art. 175** Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.

**§ 1º** Quando a carne empregada não for de bovino, depois de designação "charque" deverá se esclarecer a espécie de procedência.

**§ 2º** Será permitido na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pelo SIM, que se destinem a evitar alterações de origem microbiana segundo técnica e proporções indicadas.

**Art. 176** O charque não deverá conter mais de 45% de umidade na porção muscular, nem mais de 15% de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% de variação.

**Parágrafo único.** O charque deverá ser considerado alterado quando:

I - O odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais.

II - A gordura estiver rançosa.

III - Estiver amolecido, úmido e pegajoso.

IV - Apresentar áreas de coloração anormal.

V - Estiver "seboso".

VI - Apresentar larvas ou parasitas.

VII - Verificado outras anormalidades pelo SIM.

## **CAPÍTULO XIII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS**

### **Seção I Do Leite Em Natureza**

**Art. 177** Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deverá denominar-se segundo a espécie de que proceda.

**Art. 178** O controle sanitário do rebanho será obrigatório, abrangendo as seguintes ações:

I - Vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 3 a 8 meses.

II - Exame de brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos.

III - Exame semestral de tuberculose para todos os animais do rebanho bovino.

IV - Vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial.

V - Controle de mastite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado, de fundo escuro para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução mensal do CMT (California Mastitis Test).

VI - Manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite.

**Art. 179** Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

**§ 1º** As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente.

**§ 2º** O SIM. realizará, a seu critério, coleta de amostras e as análises que julgar necessárias.

**Art. 180** Será proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

**Art. 181** Será vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

**Art. 182** Será obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.

**Parágrafo único.** Esta obrigatoriedade se estenderá ao trato dos animais à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

**Art. 183** Só se permitirá o aproveitamento do leite, quando as fêmeas:

I - Se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição.

II - Não estejam no período final de gestação, nem em fase de colostrado.

III - Não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose, obedecidos os dispositivos da legislação em vigor.

**§ 1º** Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios.

**§ 2º** As fêmeas em tais condições deverão ser afastadas do rebanho em caráter definitivo ou provisório.

**§ 3º** Será interdita a propriedade rural para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.

**§ 4º** Durante a interdição da propriedade, o leite poderá ser empregado na alimentação de animais depois de submetido à fervura.

**§ 5º** A suspensão da interdição só poderá ser determinada após a constatação do restabelecimento completo dos animais.

**Art. 184** Será obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

I - Apresentarem estado de magreza extrema ou caquéticas.

II - Sejam suspeitas ou portadoras de doenças infecto-contagiosas.

III - Se apresentarem febris com mamites, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária do SIM.

**Parágrafo único.** Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou químico-terápicos, ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo técnico responsável, de forma a assegurar a ausência da droga no leite. Procedimento idêntico deverá ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas de uso sistêmico.

**Art. 185** Será proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.

**Art. 186** A ordenha poderá ser manual ou mecânica, obedecendo as normas de higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:

I - Locais limpos e secos dentro das instalações ou em locais contíguos.

II - Animais limpos descansados, com úberes e tetas desinfetados.

III - Ordenhador aseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, nos termos da legislação vigente.

IV - A rejeição dos primeiros jatos de leite deverá ser passada para outro vasilhame, previamente higienizado, através de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.

**Art. 187** Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, deverá atender ao seguinte:

I - Ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização.

II - Estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização.

III - Possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações.

IV - Ser destinado exclusivamente ao transporte e depósito de leite.

V- Trazer identificação de procedência.

**§ 1º** Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores será obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto, para fins de análise individual.

**§ 2º** Será proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha à contaminação.

**Art. 188** No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento, deverá ser observada a Instrução Normativa nº 62/2011, do Ministério da Agricultura ou outra que venha substituí-la.

**Art. 189** O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderá ser enviado ao estabelecimento para comercialização após a pasteurização.

**Art. 190** O leite somente poderá ser retido na propriedade, quando pasteurizado e refrigerado.

**Art. 191** Só se permitirá a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura (termógrafos de calor e de frio), termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação. Para o sistema de pasteurização rápida, esta aparelhagem deverá, ainda, incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

**Art. 192** Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

I - Filtração.

II - Pré-aquecimento.

III - Pasteurização.

IV - Refrigeração.

V - Congelamento apenas para o leite de cabra.

VI - Acondicionamento.

VII - Outras práticas tecnicamente aceitáveis.

**Art. 193** Será proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**Art. 194** O leite deverá ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15º a 18º Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo. Em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não sejam a pasteurização e o envase, de acordo com a Instrução Normativa nº 62/2011, do Ministério da Agricultura ou outra que venha substituí-la.

**Art. 195** Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica ou ainda tecido filtrante próprio.

**§ 1º** Todo leite destinado ao consumo deverá ser filtrado antes de qualquer operação de beneficiamento.

**§ 2º** O filtro deverá ser de fácil desmontagem, para uma completa higienização.

**Art. 196** Entende-se por "envazamento", a operação pelo qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

**Art. 197** O material para a embalagem do produto final deverá ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma,

interferir com as características do produto, devendo, ainda, ser inviolável e garantir total integridade e conservação.

**Art. 198** O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

**Art. 199** Para os dizeres nas embalagens e na rotulagem deverá ser observada a legislação específica.

**Art. 200** O transporte do leite envasado deverá ser feito em condições higiênicas, que mantenham o leite à temperatura de estocagem.

**Art. 201** A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos e que proteja de deteriorização o produto alimentar ou seu invólucro.

**Parágrafo único.** A temperatura de armazenagem deverá ser de 4°C até sua expedição e atingir o estabelecimento comercial em temperatura não superior a 7°C.

**Art. 202** A comercialização do leite deverá ser feita no prazo de 24 horas após sua pasteurização.

**Art. 203** Considera-se leite normal o produto que apresente:

I - Características normais:

1. teor de gordura mínima de 3%;
2. acidez em graus Dornic entre 15D e 18D;
3. extrato seco total mínimo de 11,5%;
4. densidade a 15°C entre 1028 e 1033;
5. índice crioscópico: mínimo - 0,55°C.

II - Considera-se leite impróprio para o consumo, aquele que:

1. revele acidez inferior a 15°D e superior a 18°D;
2. contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
3. o número total de germes for superior a 150.000 UFC/ml na indústria após pasteurização;
4. o número de germes termófilos e psicotróficos for superior a 10% ao número de mesófilos;
5. apresente elemento estranho à sua composição normal;
6. revele presença de nitratos e nitritos;
7. revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
8. apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

**Art. 204** O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deverá apresentar:

I - Análise Físico-Química:

1. crioscópica: - 0,54 a - 0,56;
2. densidade: 1.028 a 1.033 g/lit;
3. acidez: 15°D a 18° D;
4. gordura: 3,0%;
5. enzima fosfatase: negativa;

6. peroxidade: positiva.

II - Análise Biológica:

1. contagem global de mesófilas: máxima 150.000 UFC/ml;
2. coliformes totais: tolerância de até 5 UFC/ml;
3. coliformes fecais ausentes;
4. bactérias patogênicas: ausentes.

**Art. 205** Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado, o leite que:

I - Sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal.

II - Tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura.

III - Sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho à sua composição.

IV - Estiver cru e for vendido como pasteurizado.

V - For exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

**Art. 206** Só poderá ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo da autoridade sanitária do SIM não possa ter aproveitamento condicional.

**Parágrafo único.** Considera-se aproveitamento condicional para:

I - Alimentação animal.

II - Fabricação de creme para manteiga.

**Art. 207** Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

I - Provenha de propriedades interditadas.

II - Revele presença de germes patogênicos.

III - Esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção.

IV - Apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15°D ou superior a 18°D.

V - Revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 2 horas e meia.

VI - Não coagule pela prova do álcool e do alizarol.

**Art. 208** Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:

I - Redutase.

II - Fosfatase.

III - Peroxidase.

IV - Contagem microbiana.

V - Teste de presença de coliformes.

**Art. 209** Para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase deverá ser negativa e a de peroxidase positiva.

**Art. 210** Considera-se leite impróprio para o consumo "in natura", o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção e, ainda que:

I - Apresente acidez inferior a 14<sup>o</sup>D e superior a 18<sup>o</sup>D.

II - Contenha colostro ou elementos figurados em excesso.

III - O número total de germes for superior a 500.000 ufc/ml antes e 400.000 ufc/ml depois de pasteurizado.

IV - Apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais.

V - Apresente quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza.

VI - Apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

#### **CAPÍTULO XIV DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

**Art. 211** Os produtos de origem animal deverão ser reinspecionados tantas vezes quanto necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

**§ 1º** Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo deverão ser destinados ao aproveitamento como subprodutos não comestíveis à alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

**§ 2º** Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, o SIM. deverá autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

**Art. 212** Nenhum produto de origem animal poderá ter entrada em estabelecimento regulado pelo SIM, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

**Parágrafo único.** Será proibido o retorno dos produtos ao estabelecimento de origem que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

**Art. 213** Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deverá ser condenada a que apresentar qualquer alteração que, a juízo da autoridade sanitária do SIM, faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

**§ 1º** Sempre que necessário a inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

**§ 2º** Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará pH entre 6,0 e 6,4 para considerar a carne ainda em condições de consumo.

**Art. 214** Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos regulados pelo SIM, bem como nos demais locais, a reinspeção deverá especialmente visar:

I - Sempre que possível, conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto.

II - Identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto.

III - Verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização.

IV - Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso.

V - Coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

## **CAPÍTULO XV DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

**Art. 215** O SIM. coletará amostras de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos, sempre que julgar necessário.

**Art. 216** As análises verificarão os produtos, água de abastecimento e ingredientes quanto a:

I - Características sensoriais.

II - Composição centesimal.

III - Índices físico- químicos.

IV - Aditivos ou substâncias não permitidas.

V - Verificação de identidade e qualidade.

VI - Presença de contaminação ou alteração microbiana.

VII - Presença de contaminantes físicos.

**§ 1º** A amostra deverá ser coletada, obedecendo às normas técnicas de coleta, acondicionada em embalagem apropriada, lacrada e identificada.

**§ 2º** A amostra deverá ser colhida na presença do responsável.

**§ 3º** Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas. Nesses casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

**§ 4º** Não caberá análise dos produtos que apresente alterações organolépticas ou cuja identidade, composição, integridade ou conservação não satisfaça às recomendações das legislações vigentes.

**§ 5º** Os produtos constatados em situações descritas no §4º deverão ser sumariamente condenados ao descarte pelo SIM, cujo ônus correrá às expensas do detentor.

**§ 6º** A autenticidade das amostras deverá ser garantida pela autoridade fiscalizadora competente que estiver procedendo à colheita.

**Art. 217** Para realização das análises fiscais, será colhida amostra em triplicata da matéria-prima, insumo ou produto a ser analisado, assegurando sua inviolabilidade e conservação, sendo a prova enviada ao laboratório, uma contraprova mantida sob a guarda do SIM e a outra contraprova sob a guarda do estabelecimento.

**§ 1º** Quando as análises fiscais forem realizadas em produtos cuja quantidade ou a natureza da amostra não permitir a colheita em triplicata ou ainda em produtos que apresentem prazo de validade curto, uma única amostra será encaminhada para o laboratório, podendo o interessado designar um técnico capacitado para acompanhar a realização da análise fiscal.

**§ 2º** Poderá ser dispensada a colheita em triplicata quando se tratar de análises fiscais que, a critério do SIM, possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.

**Art. 218** O número de amostras colhidas para análise microbiológica fiscal será conforme a amostragem prevista no regulamento técnico do produto ou em legislação específica, não cabendo contraprova.

**Art. 219** Sem embargos de outras ações pertinentes, na ocorrência de resultado não conforme em análises fiscais, o SIM deverá:

I - Notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos.

II - Lavrar o auto de infração.

**Art. 220** No caso de discordância do resultado, o interessado deverá comunicar que realizará a análise da contraprova em seu poder, dentro do prazo de 2 dias úteis da data da ciência do resultado.

**§ 1º** Ao informar que realizará a análise de contraprova, o interessado indicará no ofício o nome do laboratório contratado e a data de envio da amostra, que deverá ser a amostra legítima (sem indícios de alteração ou violação) de contraprova que se encontre em poder do detentor ou interessado.

**§ 2º** Para fins de contraprova, o laboratório deverá ser credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, para a análise da amostra em questão e adotar os métodos oficiais de análise.

**§ 3º** O laboratório deverá atestar as condições de recebimento da contraprova, incluindo as condições do lacre e da embalagem (relatando eventuais

indícios de violação), a temperatura de recebimento da amostra, o número do lacre, a marca do produto e o lote ou data de fabricação do produto.

**§ 4º** Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, seu resultado será desconsiderado, sendo mantido o resultado da análise de fiscalização, que será considerado o definitivo.

**§ 5º** A não realização da análise da contraprova sob a guarda do interessado implicará a aceitação do resultado da análise de fiscalização.

**§ 6º** A realização da análise de contraprova em poder do interessado não resultará em qualquer custo ao SIM.

**Art. 221** Em caso de divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da contraprova do estabelecimento, deverá ser realizado novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do SIM, sendo o seu resultado considerado o definitivo.

**Art. 222** Nos casos de análises fiscais de produtos que não possuam regulamentos técnicos ou legislações específicas, permitir-se-á o seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

**Parágrafo único.** Para os casos previstos no caput deste artigo, o SIM deverá informar o enquadramento adotado ao produto para o procedimento de análise fiscal, preferencialmente no ato do registro do mesmo ou, quando não for possível, anteriormente à colheita.

**Art. 223** A realização de análise fiscal não exclui a obrigatoriedade do estabelecimento de realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos e microbiológicos, seguindo métodos com reconhecimento técnico-científico comprovado e que disponham de evidências auditáveis pelo SIM.

## **CAPÍTULO XVI DAS PENALIDADES**

**Art. 224** Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as infrações à [Lei Municipal nº 4.254/2014](#) e a este regulamento acarretarão, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções, previstas na [Lei Municipal nº 4.254/2014](#).

**Art. 225** As multas serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício arдил, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes.

**Art. 226** A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se, a critério da autoridade sanitária do SIM, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cancelado o registro do estabelecimento no SIM.

**Art. 227** Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, estão sujeitos aqueles previstos na [Lei Municipal nº 4254/2014](#).

**Art. 228** Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, bem como nos de cancelamento como penalidade, deverão ser

inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues ao SIM, mediante recibo.

## **CAPÍTULO XVII DAS OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS**

**Art. 229** Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I - Observar e fazer observar todas as exigências deste regulamento e aquelas da [Lei Municipal nº 4.254/2014](#).

II - Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para todas as etapas dos trabalhos, de acordo com as solicitações do SIM.

III - Fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal.

IV - Dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão.

V - Todo material fornecido pelo estabelecimento ficará à disposição e responsabilidade do SIM, sendo entregue ao estabelecimento, caso haja cancelamento do registro.

VI - Manter registro diário de entrada de animais e matérias primas, especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.

VII - Fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais, nos casos dos estabelecimentos de leite e derivados.

## **CAPÍTULO XVIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 230** As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários serão inutilizadas, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

**§ 1º** A inutilização deverá se acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

**§ 2º** Caso o proprietário ou seu representante legal estiverem impossibilitados de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

**Art. 231** O produto da arrecadação das taxas e multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento das atividades relacionadas.

**Art. 232** Os estabelecimentos pertinentes à regularização deste termo e da Lei Municipal nº 4.254/2014 deverão se adequarem a este regulamento.

**Art. 233** Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na execução do presente decreto serão detalhados por atos normativos da Secretaria Especial de Agricultura, Agroturismo, Aquicultura e Pesca.

**Art. 234** Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Palácio Municipal em Serra, em 11 de abril de 2016.

**AUDIFAX CHARLES PIMENTEL BARCELOS**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

Este texto não substitui o original publicado e arquivado na Prefeitura Municipal da Serra.