

**MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA A ESTRUTURAÇÃO DO SERVIÇO
DE INSPEÇÃO MUNICIPAL PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DE
PROCEDIMENTOS DA COORDENAÇÃO SUASA - CISAMAVI**

2026

HISTÓRICO

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	02/06/2020	195-204	Aprovação do Documento
02	21/05/2026		Atualização

Sumário

ANEXO I.....	11
MODELO DE PROJETO DE LEI DO SERVIÇO MUNICIPAL DE INSPEÇÃO – SIM.....	11
ANEXO II.....	22
MINUTA DECRETO REGULAMENTA A LEI DO SIM.....	22
ANEXO III:.....	133
AUTO DE INFRAÇÃO.....	133
ANEXO IV:.....	134
RELATÓRIO DE AUDITORIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO.....	134
ANEXO V: PLANO DE AÇÃO CORRETIVO.....	140
ANEXO VI:.....	143
PROGRAMA DE TRABALHO.....	143
ANEXO VII:.....	155
TÍTULO DE REGISTRO NO SIM.....	155
ANEXO VIII:.....	156
FICHA DE ATENDIMENTO INDIVIDUAL – FAI.....	156

1. INTRODUÇÃO

O Consórcio Público Interfederativo de Saúde e Multifinalitário do Alto Vale do Itajaí (CISAMAVI) tem como um de seus objetivos a implantação e padronização das legislações, dos processos documentais e fiscalizatórios do Serviço de Inspeção Municipal aderentes ao programa do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA na região do Alto Vale do Itajaí.

2. OBJETIVOS

Este manual tem como finalidade orientar a organização e a estrutura do Serviço de Inspeção nos municípios que integram o CISAMAVI. Além disso, visa definir os procedimentos a serem seguidos pela coordenação do SUASA e padronizar os procedimentos relacionados ao processo de registro, renovação, atualização documental, modificações estruturais (como reformas e ampliações), suspensão e cancelamento de agroindústrias em processo de registro ou já registradas no Serviço de Inspeção Municipal (SIM). O conteúdo abrange também as agroindústrias de pequeno porte, especialmente aquelas vinculadas à agricultura familiar, que produzem alimentos de origem animal.

Este procedimento aplica-se aos Médicos Veterinários Oficiais (MVOs), Médico Veterinário do CISAMAVI (MVC), Responsáveis Técnicos (RTs), e todas as agroindústrias (Responsáveis Legais) em processo de registro e registradas no Serviço de Inspeção Municipal Consorciado.

3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Lei nº 7.889/1989 - Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.

Decreto nº 5.741/2006 - Regulamenta os art. 27-A, 28-A e 29-A da Lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências.

Instrução Normativa nº 17/2020 - Estabelece os procedimentos para reconhecimento da equivalência e adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Manual de Procedimentos para Equivalência do Serviço de Inspeção Municipal ao SISBI-POA - Este documento é de autoria do Consórcio Interestadual e Intermunicipal de Municípios de Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul de Segurança Alimentar, Atenção à Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local - CONSAD e foi cedido para fins de consulta.

Decreto Nacional nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 – Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e suas alterações Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020.

Instrução Normativa Nacional nº 03, DE 14 DE MARÇO DE 2019 – Dispõe dos procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, registro de estabelecimento, alterações cadastrais e cancelamento de registro de estabelecimento junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, e relacionamento de estabelecimentos junto ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SIPOA, na forma desta Instrução Normativa.

4. ESTRUTURAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Os requisitos para estruturação dos Serviços de Inspeção serão definidos em relação a:

- 1.1 Legislação do Serviço de Inspeção Municipal;
- 1.2 Infraestrutura Administrativa;
- 1.3 Inocuidade dos Produtos de Origem Animal;
- 1.4 Qualidade dos Produtos de Origem Animal;
- 1.5 Prevenção e Combate à Fraude Econômica;
- 1.6 Combate às Atividades Informais;
- 1.7 Controle Ambiental.

4.1 LEGISLAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

O município consorciado ao CISAMAVI que deseja participar do Programa SUASA, deverá sancionar uma Lei de Criação do Serviço de Inspeção (**ANEXO I - Manual de Procedimentos para a Estruturação do Serviço de Inspeção Municipal para Produtos de Origem Animal e de Procedimentos da Coordenação SUASA - CISAMAVI**), Decreto que regulamenta a Lei do Serviço de Inspeção (**ANEXO II - Manual de Procedimentos para a Estruturação do Serviço de Inspeção Municipal para Produtos de Origem Animal e de Procedimentos da Coordenação SUASA - CISAMAVI**) proposto pelo CISAMAVI, o qual está equivalente a legislação federal. Esta etapa tem a finalidade de assegurar que os municípios farão os procedimentos e a organização da inspeção de produtos de origem animal de forma padrão.

4.2 INFRAESTRUTURA ADMINISTRATIVA

4.2.1 Recursos humanos: médicos veterinários oficiais e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos registrados, lotados no Serviço de Inspeção, que não tenham conflitos

de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência; para o cálculo do número de funcionários, médico veterinário, auxiliar de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critério o volume de produção e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento. Nos casos de vacância do cargo efetivo de médico veterinário, em caráter de emergência pelo risco à saúde pública pela falta de responsável pelo serviço de inspeção, poderá ser contratado profissional em caráter temporário para atender o serviço de inspeção, por tempo não superior a 12 (doze) meses, na forma da lei.

4.2.2 Estrutura física: materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de coordenação da inspeção.

4.2.3 Sistema de informação: banco de dados sobre o cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados nosográficos e número de abate mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado, sendo ele de caráter físico ou digital.

4.2.4 Infraestrutura: veículos oficiais em número e condições adequadas, respeitando as particularidades de cada município e serviço de inspeção, para exercício das atividades de inspeção, fiscalização e supervisão.

4.2.5 Instrumentos de Trabalho: kit com termômetro, clorímetro e pHmetro para realizar as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal. Estes equipamentos serão solicitados quando houver demanda, ou seja, quando um estabelecimento de produtos de origem animal instalar-se no município.

4.2.6 Laboratórios: as análises microbiológicas e físico-químicas de alimentos de origem animal e água serão destinadas a laboratórios que façam as análises segundo o proposto no caderno de instruções. O laboratório deve ser credenciado pelo MAPA ou pela CIDASC. As empresas registradas nos Serviços de Inspeção Municipais e que desejam equivalência e adesão ao SISBI-POA, obrigatoriamente devem utilizar laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), para o envio das amostras de Análises Laboratoriais Oficiais, conforme cronograma encaminhados pelo MAPA.

4.2.7 Dispor de controles dos Autos de Infração: mantendo uma ficha com registro do histórico de todas as penalidades aplicadas aos estabelecimentos mantidos sob sua fiscalização (**ANEXO III - Manual de Procedimentos para a Estruturação do Serviço de Inspeção Municipal para Produtos de Origem Animal e de Procedimentos da Coordenação SUASA - CISAMAVI**), inseridos no **Caderno de Instruções – Instrução de Trabalho nº 09 – Anexo 01**.

4.2.8 Registro das reuniões técnicas: pasta destinada ao arquivamento de lista de presença e ata contemplando os principais temas abordados na reunião.

4.2.9 Materiais administrativos necessários para arquivar documentos oficiais: livro de protocolo para registrar documentos recebidos; livro de protocolo para registrar ofícios expedidos; livro de protocolo para registrar a Solicitação Oficial de Análise (SOA); livro de controle de Relatório de Não Conformidade (RNC); carimbo de protocolo para registrar documentos recebidos e carimbo para numerar folhas em um processo de adesão

e/ou auto de infração; pasta A-Z com os documentos referentes ao Serviço de Inspeção ou em formato digital arquivados conforme previsto no **Caderno de Instruções**.

4.3 INOCUIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

4.3.1 Avaliação das atividades de inspeção sanitária: avaliação das atividades de inspeção e supervisão industrial e sanitária, por meio da realização da inspeção *ante-mortem* e *post-mortem*, atendendo aos procedimentos e critérios sanitários de julgamento e destinação estabelecidos pela legislação.

4.3.2 Verificação dos Programas de Autocontrole: verificar se os estabelecimentos registrados possuem programas de autocontrole implantados e aprovados pelo responsável do SIM, e se o Serviço de Inspeção os fiscaliza de maneira correta.

4.3.3 Avaliação de análises microbiológicas e físico-químicas da água de abastecimento e dos produtos.

4.3.4 Avaliação dos princípios de rastreabilidade.

4.3.5 Nos estabelecimentos de abate é imprescindível a presença de médico veterinário, em caráter permanente, para realização das atividades de inspeção ante e post-mortem.

4.3.6 Os estabelecimentos que não realizam abate, a presença do médico veterinário se dará em caráter periódico, de acordo com o volume de produção, horário de funcionamento e avaliação do risco para a saúde animal e para a saúde pública.

4.4 QUALIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

4.4.1 Garantia de que os produtos elaborados pelas indústrias atendem aos critérios estabelecidos pelos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, específicos para cada produto, conforme aprovados pelo DIPOA/MAPA.

4.4.2 Os produtos que não possuem RTIQ ou não estão previstos em outra legislação específica podem ser registrados pelo serviço de inspeção, desde que tenham embasamento técnico-científico, preservem os interesses do consumidor e atendam diretrizes padronizadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), do MAPA.

4.4.3 Garantia de que os produtos elaborados pelas indústrias atendam aos requisitos para aprovação de rotulagem e processos de produção estabelecidos pela legislação.

4.5 PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA

4.5.1 Serão avaliados mediante o atendimento de critérios estabelecidos pela legislação, no que diz respeito à qualidade dos produtos de origem animal e à sua composição no “Controle de Formulação”, localizado no **Caderno de Instruções – Instrução de Trabalho nº 06 – Anexo 01**.

4.6 COMBATE ÀS ATIVIDADES INFORMAIS

4.6.1 Serão verificadas mediante ações de controle do comércio clandestino de alimentos e através de atividade de educação sanitária para conscientização da população sobre os riscos do consumo de produtos de origem animal sem o selo da inspeção, previsto no **Caderno de Instruções – Instrução de Trabalho nº 11 – Anexo 01**.

4.7 CONTROLE AMBIENTAL

4.7.1 Serão avaliados mediante a apreciação da comprovação de regularidade ambiental dos estabelecimentos sob sua responsabilidade, fornecida pelo órgão competente e respectiva autorização para construção, instalação e operação junto ao órgão público municipal.

5. VERIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

O Coordenador do SUASA - CISAMAVI será o responsável pela verificação da estruturação do Serviço de Inspeção do município que aderir ao Programa SUASA - CISAMAVI.

Além das legislações já mencionadas acima serão seguidas as alterações e instruções de trabalho debatidas e aprovadas pelo Conselho de Inspeção Sanitária, Sanidade Agropecuária e Segurança Alimentar conforme Resolução nº 14, de 17 de julho de 2025. O Conselho se reunirá bimestralmente de forma ordinária, e sempre que acionado pelo Coordenador do SUASA - CISAMAVI, de forma extraordinária para reavaliar ações e deliberar novos procedimentos.

O Serviço de Inspeção deverá implantar na íntegra os requisitos abordados neste manual e ao Coordenador do SUASA - CISAMAVI caberá a verificação da estruturação do SIM através do “Relatório de Auditoria do Serviço de Inspeção” (**ANEXO IV**), presente no **Caderno de Instruções – Instrução de Trabalho nº 01 – Anexo 08**. Caso houver não conformidades no relatório, o SIM deverá apresentar um “Plano de Ações Corretivas” (**ANEXO V**), previsto no **Caderno de Instruções – Instrução de Trabalho nº 07 – Anexo 04**, para corrigir as não conformidades.

Após cumprir o Plano de Ações ou se não houver não conformidades no “Relatório de Auditoria do Serviço de Inspeção”, o Coordenador do SUASA – CISAMAVI fará uma solicitação formal, requerendo a elaboração do Programa de Trabalho (**ANEXO VII**). O responsável pelo SIM deverá elaborar o documento no prazo máximo de 60 (sessenta) dias e encaminhar ao Coordenador do SUASA - CISAMAVI para avaliação e aprovação.

Após concluída as etapas citadas acima, em caso de conformidade, a Coordenação SUASA CISAMAVI emitirá um parecer ao SIM demonstrando que o mesmo está estruturado conforme este manual.

6. EXCLUSÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DO PROGRAMA SUASA - CISAMAVI

O Serviço de Inspeção Municipal será excluído, de maneira formal através de um Ofício, do Programa SISBI-SUASA do CISAMAVI nos seguintes casos:

- Descumprimento dos itens propostos por este manual, que comprometam os objetivos de estruturação do SIM e equivalência ao SISBI/POA;
- Descumprimento das normas legais;
- Descumprimento do procedimento operacional padrão e organização da inspeção, fiscalização, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos com inspeção, conforme proposto no caderno de instruções;
- Ausência de condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos de produtos de origem animal;
- Ausência de alimentação e atualização dos sistemas de informação;
- Ausência de atendimento as solicitações formais de informações.

7. SUPERVISÃO

O Coordenador do SUASA do CISAMAVI supervisionará periodicamente os Serviços de Inspeção dos Municípios, a fim de verificar a execução dos itens propostos.

São realizadas visitas pela coordenadora do SUASA - CISAMAVI para a verificação da estruturação do SIM, que pode ser realizado através do “Relatório de Auditoria do Serviço de Inspeção”, com o intuito de verificar o cumprimento das Instruções de Trabalho e do programa de trabalho enviado a coordenação anualmente.

Os relatórios das supervisões são arquivados em ordem cronológica, assinados, protocolados e arquivados nas pastas específicas. A coordenadora do SUASA realiza as supervisões anualmente, ocorrendo uma visita anual aos serviços de inspeção consorciados com estabelecimentos registrados no SIM, priorizando as visitas conforme as demandas no decorrer do ano, reprogramando seu cronograma sempre que necessário. Realiza, também, reuniões de forma on-line com os serviços de inspeção em casos que as visitas não possam ocorrer de forma presencial. Caso houver não conformidades no relatório, o SIM deverá apresentar um Plano de Ação para corrigir as não conformidades.

Anualmente, o Coordenador do SUASA - CISAMAVI irá solicitar aos médicos veterinários a elaboração do Programa de Trabalho apresentando o cronograma das atividades dos Serviços de Inspeção.

Para registros de orientações extras realizadas entre a coordenação do SUASA e os serviços de inspeção dos municípios ou com as empresas, utiliza-se a “Ficha de

Atendimento Individual – FAI (ANEXO IX), previsto no **Caderno de Instruções – Instrução de Trabalho nº 01 – Anexo 01.**

8. CAPACITAÇÕES E REUNIÕES TÉCNICAS

O CISAMAVI promoverá, **anualmente**, um programa contínuo de capacitação e treinamento de pessoal voltado às necessidades do Serviço de Inspeção. O objetivo é garantir a constante atualização técnica e a padronização das fiscalizações.

As atividades serão planejadas com base nas demandas rotineiras e nas atualizações da legislação, podendo ser realizadas nas modalidades **On-line** (para conteúdos teóricos e normativos) ou **presencial** (para atividades práticas e de campo). Todos os treinamentos serão registrados e avaliados para fins de comprovação e auditoria.

9. ADOÇÃO DE ANÁLISE DE RISCO

A adoção da análise de risco será adotada conforme o Manual do DIPOA, previsto na **Instrução de Trabalho - Nº 10**, do Caderno de Instruções, para cálculo do Risco estimado associado a estabelecimentos para determinar a frequência de fiscalização em estabelecimentos aderidos ao SISBI-POA.

A fiscalização com base nos procedimentos para o cálculo do R se aplica aos estabelecimentos sob inspeção periódica conforme definido no § 3º do art. 11 do Decreto 10.468, de 18 de agosto de 2020. O R de cada estabelecimento será informado anualmente a Coordenação do SUASA - CISAMAVI pelos médicos veterinários responsáveis pelo serviço de inspeção no seu programa de trabalho.

O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao volume de produção, tipo de produto e desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

A adoção de risco ocorrerá com base nas fiscalizações, na adoção de ações fiscais perante a não conformidades encontradas e históricos, atualizando rotineiramente.

10. PROGRAMA DE COMBATE A FRAUDE

Além das atividades previstas na **Instrução de Trabalho - Nº 11**, do Caderno de Instruções, anualmente o CISAMAVI irá elaborar um programa de combate à fraude, solicitando análises laboratoriais, com o objetivo de garantir qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal produzidos no âmbito do consórcio. O cronograma será realizado conforme determinação oficial do MAPA, alterando a programação de análises e de produtos, conforme o programa elaborado do ano e demanda do CISAMAVI.

ANEXOS

ANEXO I

MODELO DE PROJETO DE LEI DO SERVIÇO MUNICIPAL DE INSPEÇÃO – SIM

PROJETO DE LEI Nº, de de 2021.

Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e sobre os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de origem animal e vegetal para comercialização e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de, Estado de Santa Catarina, faço saber a todos os habitantes deste Município que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei fixa normas de inspeção sanitária no Município de, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal - SIM e dá outras providências.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM será prestado de acordo com esta Lei e com os princípios e regras da sanidade agropecuária, dentro dos padrões e normas técnicas do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, Lei Federal nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, Lei nº 8.078/1990 e outras normas e regulamentos provenientes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ministério da Saúde, Ministério do Meio Ambiente, Ministério do Trabalho, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia e resoluções do Consórcio Público Interfederativo de Saúde e Multifinalitário do Alto Vale do Itajaí - CISAMAVI.

Art. 3º A inspeção sanitária das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário, compreendido da matéria-prima até a elaboração do produto final.

Art. 4º A responsabilidade pelas atividades de inspeção sanitária e atenção à sanidade agropecuária do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, no âmbito de sua jurisdição, caberá a **(Secretaria Municipal da Agricultura)**.

§ 1º Para facilitar o desenvolvimento das atividades em consonância com o SUASA, o Município poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com outros Municípios através do CISAMAVI, com o Estado de Santa Catarina e com a União.

§ 2ª O Município e os estabelecimentos interessados deverão promover adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI individualmente, por meios próprios, ou através do CISAMAVI, quando então os procedimentos adotados no âmbito local deverão estar em consonância com as deliberações tomadas no âmbito do CISAMAVI.

§ 3º Após a adesão do Serviço de Inspeção Municipal - SIM ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 5º São princípios a serem observados nos serviços de inspeção sanitária:

I - promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural familiar de pequeno porte;

II - ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço.

Art. 6º Estão sujeitos à inspeção prevista nesta lei:

I - Carnes e derivados;

II - Leite e derivados;

III - Produtos de abelhas e derivados;

IV - Ovos e derivados;

V - Pescado e derivados;

VI - Frutas, hortaliças e seus subprodutos;

VII - cereais e seus subprodutos;

VIII - Bebidas;

IX - Outros produtos de origem animal e vegetal.

Art. 7º A inspeção sanitária se dará:

I - nos estabelecimentos que recebem matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização, com o objetivo de obtenção de alimentos e bebidas para comercialização, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares;

II - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal e vegetal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

Art. 8º O Serviço de Inspeção Municipal - SIM poderá ser executado de forma permanente ou periódica.

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

§ 2º Entende-se por espécies de animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiro ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 3º Nos demais estabelecimentos previstos nesta lei a inspeção será executada de forma periódica.

§ 4º Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 9º A inspeção sanitária é um serviço oficial, devendo ser executada por servidor público concursado e devidamente habilitado do quadro da Secretaria de Agricultura do Município.

§ 1º Os servidores públicos designados para integrar a equipe responsável pela inspeção terão suas funções estabelecidas na forma desta lei, de seu regulamento, da Legislação Federal e Estadual vigentes, em consonância com as atribuições da categoria profissional estabelecidas em lei.

§ 2º Nos casos de vacância do cargo efetivo de médico veterinário, em caráter de emergência pelo risco à saúde pública pela falta de responsável pelo serviço de inspeção, poderá ser contratado profissional em caráter temporário para atender o serviço de inspeção, por tempo não superior a 12 (doze) meses, na forma da lei.

Art. 10. Para acesso ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM o estabelecimento interessado deverá apresentar requerimento dirigido ao responsável da Secretaria Municipal de Agricultura, solicitando a inspeção e apresentando toda documentação exigida pelo processo de registro, definido em decreto regulamentar.

§ 1º Os estabelecimentos já existentes, para se adequarem a esta lei, deverão apresentar os respectivos projetos para aprovação do registro no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, definidos em decreto regulamentar.

§ 2º Deverá ser submetido à aprovação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM todo e qualquer projeto visando à construção, instalação, reforma ou ampliação do estabelecimento.

Art. 11. As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção, equipamentos e práticas de fabricação, e sua especificação será estabelecida em decreto regulamentar e de acordo com as normas citadas no art. 2º desta lei.

Art. 12. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos deverão seguir padrões de sanidade e fabricação definidos em regulamentos técnicos de identidade e qualidade, portarias, instruções normativas, manuais e normas federais, estaduais ou municipais especificadas em decreto regulamentar e de acordo com as normas citadas no art. 2º desta lei.

Art. 13. Todas as ações da inspeção e da vigilância sanitária serão executadas visando à segurança alimentar e a educação sanitária, buscando o comprometimento dos integrantes da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral, no cumprimento de normas e regulamentos, para tanto, buscar-se-á a cooperação com as demais instâncias do SUASA, instituições públicas e privadas de ensino, pesquisa e extensão.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM e o trabalho da Vigilância Sanitária serão desenvolvidos em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade.

Art. 14. As infrações às normas previstas nesta Lei serão apuradas em processo administrativo próprio, juntamente as sanções e penalidades, sem prejuízo da responsabilidade de natureza cível e penal cabível.

Parágrafo único. As penalidades serão aplicadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM e terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 15. Serão considerados responsáveis por infrações as pessoas físicas ou jurídicas fornecedores de matérias-primas ou de produtos de origem animal, proprietários/locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM ou que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

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

Art. 16. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM deverá adotar isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - Apreensão do produto;

II - Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

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

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

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

§ 3º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 17. Sem prejuízo da responsabilidade cível e penal, a infração à legislação referente ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - Multa, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

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

IV - Suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitárias ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

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

VI - Cassação do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento do estabelecimento.

§ 1º O valor da multa referida no inciso II do caput será fixado pela autoridade competente para inspecionar e fiscalizar, não podendo ser inferior a um trigésimo do maior salário mínimo mensal vigente ao tempo do fato, nem superior a 5 (cinco) vezes esse salário, sendo que:

I - Na fixação da pena de multa deve-se atender, principalmente, a situação econômica do infrator e se o ato foi praticado mediante ardil, simulação, desacato e embaraço à ação fiscal;

II - A multa pode ser aumentada até o triplo, se a autoridade competente considerar que, em virtude da situação econômica do infrator, é ineficaz, embora aplicada no máximo;

III - O valor da multa será atualizado, quando da cobrança, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, índice de correção monetária oficial do governo federal.

§ 2º As multas a que se refere a presente lei serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

§ 3º A interdição de que trata o inciso V do caput poderá ser levantada, após atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for levantada, será efetuada a cassação do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento, no prazo de:

I - 10 (dez) dias, quando a autuação ocorrer em virtude de adulteração do produto;

II - 30 (trinta) dias, quando a autuação ocorrer pelo não atendimento das condições higiênico-sanitárias exigidas.

§ 5º As multas não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação cível ou criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 18. Caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões desta lei, quando o infrator:

I - Embaraçar a ação de servidor no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor;

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

IV - Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

VI - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM e ao consumidor;

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

X - Não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações; ou

XII - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 19. Ficam instituídas as taxas de inspeção e fiscalização e de serviços públicos constantes do Anexo Único desta Lei, decorrentes da atuação institucional do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Parágrafo único. O valor das taxas será reajustado, anual e automaticamente, na primeira quinzena do mês de dezembro, pela variação acumulada do período de 12 (doze) meses do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, ou na falta deste, por outro índice que o substitua.

Art. 20. As taxas instituídas têm como fato gerador:

I - A prática de atos em razão do exercício do poder de polícia;

II - A utilização, efetiva ou potencial, dos serviços públicos que compõem o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, prestados ao contribuinte ou postos à sua disposição.

Art. 21. O valor da taxa deverá ser pago em postos bancários, devidamente autorizados a receber os valores dos tributos e multas pelo órgão ou entidade competente pela inspeção e fiscalização sanitária.

Parágrafo único. A autoridade competente pode, em casos ou situações excepcionais, autorizar o recebimento do valor da taxa em locais ou por estabelecimentos ou pessoas diversas daqueles compreendidos nas disposições do caput.

Art. 22. O contribuinte da obrigação tributária é a pessoa jurídica ou física beneficiária do serviço prestado, e o responsável tributário pelo pagamento a pessoa que o solicitou.

Art. 23. Competem aos agentes do Serviço de Inspeção Municipal - SIM os atos típicos de lançamento, arrecadação, controle e fiscalização das taxas, sem prejuízo do exercício da competência originária dos fiscais da Tributação Municipal para a prática dos atos de lançamento e fiscalização dos demais tributos de competência do Município.

Parágrafo único. A competência dos agentes do Serviço de Inspeção Municipal - SIM compreende, inclusive, a aplicação de penalidades pelo inadimplemento da obrigação tributária ou pelo descumprimento desta Lei.

Art. 24. Os recursos financeiros arrecadados em decorrência da cobrança de taxas, preços públicos e multas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal - SIM:

I - Devem ser aplicados exclusivamente na melhoria, modernização, expansão, realização dos serviços de inspeção e fiscalização e de outras atividades do SIM;

II - Podem ser destinados a fundos ou reservas financeiras para a aquisição de infraestrutura para o serviço.

Art. 25. O Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural - CMDR será a instância local de discussão, sugestão e definição de assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e sobre a criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Parágrafo único. No âmbito do CISAMAVI será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária e Segurança Alimentar com a participação de representantes das Secretarias Municipais da Agricultura, da Saúde ou equivalentes, para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art. 26. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente lei e do Serviço de Inspeção Municipal - SIM serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no orçamento do Município e ou no contrato de rateio do CISAMAVI, da cobrança de tarifas pelos serviços prestados junto aos estabelecimentos assistidos e de recursos das demais instâncias do SUASA.

Art. 27. Fica autorizado o Município a firmar contrato de programa e de rateio com o CISAMAVI para implementação dos serviços de inspeção sanitária em consonância com o SUASA, ficando ainda autorizado a firmar gestão associada com o CISAMAVI para a prestação dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária e outras atividades, e exercer outras competências relativas ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, de acordo com as disposições da Lei Federal nº 11.107 de 2007 e sua regulamentação vigente.

Art. 28. Os casos omissos ou duvidosos na execução da presente lei, bem como de sua regulamentação, serão resolvidos através de normativas da Secretaria de Agricultura e/ou do CISAMAVI, desde que estejam de acordo com as normas citadas no art. 2º desta lei e tenham sido discutidas no âmbito do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural – CMDR.

Art. 29. O Poder Executivo regulamentará esta Lei.

Art. 30. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

.....

“ANEXO ÚNICO”

Taxas do Serviço de Inspeção Municipal - SIM

1 - FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DA PRODUÇÃO DE:	UNIDADE	VALOR
Bovinos e Bufalino:		
a) Para abate	cabeça	R\$ 10,00
b) Para cria e recria (confinamento)	cabeça	R\$ 10,00
c) Para leite	cabeça	R\$ 10,00
Suínos:		
a) Para abate	cabeça	R\$ 10,00
b) Para cria e recria (confinamento)	cabeça	R\$ 10,00
Ovinos e Caprinos:		
a) Para abate	cabeça	R\$ 10,00
b) Para cria e recria (confinamento)	cabeça	R\$ 10,00
c) Para leite	cabeça	R\$ 10,00
Aves:		
a) Para abate	centena ou fração	R\$ 20,00
b) Para cria e recria (confinamento)	centena ou fração	R\$ 20,00
c) Para postura (confinamento)	centena ou fração	R\$ 20,00
Peixes:		
a) Para abate	centena ou fração	R\$ 20,00
b) Para cria e recria (confinamento)	centena ou fração	R\$ 20,00
c) Alevinos	milheiro ou fração	R\$ 20,00
Coelhos:		
a) Para abate	cabeça	R\$ 5,00
b) Para cria e recria (confinamento)	cabeça	R\$ 5,00
Animais exóticos (javali, ema, outros):		
a) Para abate	cabeça	R\$ 25,00
b) Para cria e recria (confinamento)	cabeça	R\$ 25,00
2 - FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS:		
a) Carnes e seus derivados	centena de quilos ou fração	R\$ 0,50
b) Leite e seus derivados	centena de litros ou fração	R\$ 0,50
c) Mel e seus derivados	centena de quilos ou fração	R\$ 0,50
d) Ovos e seus derivados	centena ou fração	R\$ 0,50
e) Pescado e seus derivados	centena de quilos ou fração	R\$ 0,50
f) Frutas, hortaliças e seus subprodutos	centena de quilos ou fração	R\$ 0,50
g) Cereais e seus subprodutos	centena de quilos ou fração	R\$ 0,50
h) Bebidas	centena de litros ou fração	R\$ 0,50
i) Outros produtos de origem animal e vegetal	centena de quilos ou fração	R\$ 0,50

	fração	
3- FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DO ESTABELECIMENTO		
a) Emissão de certificado de inspeção sanitária	unidade	R\$ 5,00
b) Aprovação de projetos não residenciais, sujeitos à aprovação do SIM	por metro quadrado de área construída	R\$ 0,40
c) Vistoria para encerramento de atividade de estabelecimento registrado ou alteração de registro ou de endereço	unidade	R\$ 80,00
d) Registro do estabelecimento	unidade	R\$ 50,00
e) Registro de produtos, rótulos ou embalagens	unidade	R\$ 140,00

JUSTIFICATIVA DO PROJETO DE LEI

O projeto de lei que ora submetemos a apreciação dessa Egrégia Câmara de Vereadores, tem por objeto a alteração da lei que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e os procedimentos para acesso ao Serviço de Inspeção Sanitária de estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos para comercialização de origem animal e vegetal visando a sua equivalência à legislação federal e harmonização dos municípios consorciados.

A alteração inclui penalidades para as infrações que venham a ser cometidas por aqueles que não cumpram a legislação e normas vigentes do Serviço de Inspeção. A existência de legislação, normativas e regulamentos técnicos asseguram e orientam para que se obtenha qualidade e inocuidade dos produtos, garantindo a saúde pública.

Ademais, trata-se de uma exigência do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, para que o Município seja auditado com vistas a adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI, e, dessa forma, se cumprir todos os requisitos legislação, infraestrutura técnica e administrativa, ações de educação sanitária e de combate a clandestinidade, conseguirá a equivalência do serviço, sendo permitida a comercialização de maneira nacional, de produtos com registro no SIM. Tal adesão será solicitada através do Consórcio Público Interfederativo de Saúde e Multifinalitário do Alto Vale do Itajaí – CISAMAVI, que intermediará e apoiará os Municípios Consorciados para integração ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

ANEXO II

MINUTA DECRETO REGULAMENTA A LEI DO SIM

Decreto nº **XXXXXX**, de **XX** de **XXXXX** de 202**X**.

Regulamenta a Lei Municipal nº **XXXX**
de **XXXX** de 20**XX** no que se refere ao
Serviço de Inspeção Municipal dos
produtos de origem animal.

(Nome do prefeito), Prefeito Municipal de **XXXXXX**, do estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições, e tendo em vista o disposto na Lei nº **XXXX**, de **XX** de **XXX** de 202**X**.

DECRETA:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor, instituídas pela Lei nº **XXXX**, de **XX** de **XXXX** de **XXXX**.

Parágrafo único. As atividades de que trata o **caput**, de competência do Município de **XXXXX**, serão executadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e o Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de **XXX**, visando o cumprimento das condições higiênico-sanitárias a serem respeitadas por todos os estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 3º Os serviços de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal de competência do Município de **XXXX** são executados pela Secretaria Municipal de

XXXX (Exemplo: Secretaria da Agricultura, Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico).

Parágrafo único. Fica a cargo do Secretário XXXX (NOME DA PASTA DE AGRICULTURA) fazer cumprir estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 4º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM - relativo aos produtos de origem animal obedecerá, em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população, ao previsto neste Decreto, na Lei Federal nº 7.889/89, na Lei Federal nº 1.283/50 e na Lei Municipal nº XXXXXX, no Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 – RIISPOA, assim como nas demais normas federais, estaduais ou municipais aplicáveis.

Parágrafo único. São aplicadas no âmbito do Município de XXXX, as instruções de trabalho contidas no Caderno de Instruções, 3ª edição datado de 22 de abril de 2021 do Consórcio Intermunicipal de Saúde e Multifinalitário do Alto Vale do Itajaí – CISAMAVI.

Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

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

Art. 6º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

- I. nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II. nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- III. nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV. nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- V. nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI. nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VII. nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 7º Para fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 8º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

Art. 9º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

- I. análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;
- II. análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;
- III. análise fiscal - análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- IV. análise pericial - análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;
- V. animais exóticos - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
- VI. animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;
- VII. espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;
- VIII. Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;
- IX. desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

- X. equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;
- XI. espécies de açougue – são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;
- XII. higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
- XIII. limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
- XIV. sanitização - aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;
- XV. padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;
- XVI. Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO - procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;
- XVII. programas de autocontrole - programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- XVIII. qualidade - conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;
- XIX. rastreabilidade - é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;
- XX. regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;
- XXI. inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de

origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

- XXII. aproveitamento condicional - destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;
- XXIII. condenação - destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final;
- XXIV. descaracterização - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
- XXV. desnaturação - aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;
- XXVI. destinação industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;
- XXVII. inutilização - destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação.

Art. 10. A inspeção municipal, será realizada em caráter permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção em caráter permanente consiste na presença do Serviço de Inspeção Municipal para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art.14.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate.

Art. 11. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I. inspeção *ante mortem* e *post-mortem* das diferentes espécies animais;
- II. verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III. verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV. verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

- V. verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI. coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII. informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal ou na saúde pública;
- VIII. avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX. verificação da água de abastecimento;
- X. fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias- primas, com adição ou não de vegetais;
- XI. classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XII. verificação dos controles de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIII. verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;
- XIV. certificação sanitária dos produtos de origem animal; e
- XV. outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 12. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou pelo CISAMAVI, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 13. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do fiscal e responsável do Serviço de Inspeção Municipal com formação em Medicina Veterinária.

§ 1º Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 2º.

§ 2º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:

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

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos de carnes e derivados são assim classificados e definidos:

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

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

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

Art. 16. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

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

- I. barco-fábrica;
- II. abatedouro frigorífico de pescado;
- III. unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
- IV. estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à

rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Para fins deste Decreto, entende-se abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º Para fins deste Decreto, entende-se unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 4º Para fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

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

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

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

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

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

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

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I. granja leiteira;
- II. posto de refrigeração;
- III. unidade de beneficiamento de leite e derivados; e
- IV. queijaria.

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

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

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

§ 4º Para fins deste Decreto, entende-se a queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidades de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para fins deste Decreto, entende-se a unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de

produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 21. Entrepósito de produtos de origem animal: o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 1º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 2º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

TÍTULO III

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 22. Todo estabelecimento interessado em abater ou industrializar produtos de origem animal e comercializá-los em território municipal ou intermunicipal integrante ao CISAMAVI, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro ao Serviço de Inspeção Municipal junto a Secretaria de **XXXXX** do Município.

Art. 23. Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 73, do Decreto no. 9.013 de 29.03.2017 e suas alterações.

Art. 24. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal Nº. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Parágrafo único. O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênicas sanitárias fixadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade e inocuidade dos alimentos nele.

Art. 25. Os estabelecimentos a que se refere o art. 22 receberão número de registro.

§ 1º Os números de registro obedecerão à série própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§ 2º O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 26. Para o processo de obtenção do registro junto ao SIM, deverá seguir os seguintes procedimentos:

- I. preencher, em duas vias, o Formulário de Requerimento de Registro no SIM previsto na Instrução de Trabalho nº 02 do CISAMAVI;
- II. preencher, em duas vias, o Termo de compromisso de registro no SIM previsto na Instrução de Trabalho nº 02 do CISAMAVI;
- III. apresentar os seguintes documentos:
 - a) cópia do contrato social ou declaração de Microempreendedor Individual ou Nota Fiscal de Produtor Rural;
 - b) cópia da inscrição estadual ou de produtor rural;
 - c) cópia do CNPJ ou CPF;
 - d) cópia do cadastro de contribuinte do ICMS, quando aplicável;
 - e) certidão Negativa de Débitos municipais;
 - f) proposta de plantas e documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CISAMAVI;
 - g) cópia do memorial descritivo, econômico e sanitário do estabelecimento, conforme Instrução de Trabalho nº 02 do CISAMAVI;
 - h) cópia da solicitação ou dispensa da Licença Ambiental emitida pelo órgão ambiental;
 - i) cópia do alvará de funcionamento;
 - j) cópia do laudo de análise de água conforme Instrução de Trabalho nº 05 do CISAMAVI;
 - k) cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
 - l) cópia do Termo de Compromisso para o recolhimento dos resíduos oriundos do processo dos produtos de origem animal, quando aplicável;
 - m) atestado de saúde ocupacional (ASO) dos manipuladores e do Responsável Técnico (“aptos a manipulação de alimentos”);
 - n) programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CISAMAVI.

Parágrafo único: É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuem prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

Art. 27. Após a entrega da documentação na Secretaria de **XXXXXX** será realizada análise e visita *in loco* para aprovação do local e do terreno da instalação do estabelecimento e do projeto referido no art. 26, para que então os documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CISAMAVI sejam encaminhados.

Art. 28. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente poderá iniciar as obras.

Art. 29. O requerente deverá informar à Secretaria de **XXX** o término das obras, bem como a instalação dos equipamentos, para agendamento de vistoria e autorização de início das atividades.

Parágrafo único. Após concluída a vistoria, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 30. Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, será expedido o "Registro no Serviço de Inspeção Municipal", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários, conforme Instrução de Trabalho nº 02 do CISAMAVI.

Art. 31. A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários, poderão ser realizadas somente após:

- I. aprovação prévia dos projetos pelo SIM;
- II. atualização da documentação protocolada.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as adequações e construções dos estabelecimentos sujeitos à inspeção municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 32. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 33. O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.

Art. 34. No caso de cancelamento do registro ou do relacionamento, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 35. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município na pessoa do Chefe do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal da jurisdição onde o estabelecimento está localizado.

CAPÍTULO II DA TRANSFERÊNCIA

Art. 36. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIM.

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

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

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

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

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

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

- I. relativas ao cumprimento de prazos de:
 - a) planos de ação;
 - b) intimações; ou
 - c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e
- II. de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 37. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

TÍTULO IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 38. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme projeto aprovado pelo SIM e documentação depositada, para os estabelecimentos a que se refere o art.26.

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

Art. 39. Para obter o registro no SIM o estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I. situado em local distante de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes, capazes de interferir na higiene e na sanidade dos produtos de origem animal;
- II. construído em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte, e ser instalado de preferência, no centro do terreno;
- III. localizado em área delimitada por meio de grades, muros, cercas ou de qualquer outra barreira física que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;
- IV. pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza que não seja fonte de pó e/ou sujeira;
- V. instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- VI. instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- VII. dependências anexas, para vestiários, sanitários, áreas de descanso, instalações administrativas, dentre outras quando e se necessárias, conforme orientação e aprovação do SIM;
- VIII. dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas, conforme orientação e aprovação do SIM;
- IX. ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- X. paredes lisas, impermeabilizadas, com material adequado, de cor clara, devendo estas ser construídas para facilitar a higienização;
- XI. pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades, principalmente da trilha aérea, a fim de que os animais suspensos após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça;
- XII. currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte. Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, para realização da inspeção *ante-mortem*;
- XIII. em estabelecimentos de abate, dispor de dependência de uso exclusivo para o acondicionamento dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis;

- XIV. forro nas dependências onde se realizam trabalhos de recepção, manipulação e preparo de materiais-primas e produtos comestíveis, observando que nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de modo a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas. Proporcionar uma perfeita vedação à entrada de pragas e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM;
- XV. piso de material impermeável com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- XVI. ralos de fácil higienização e sifonados;
- XVII. barreiras sanitárias completas que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção e esterilizadores em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade:
- a) os acessos às dependências devem ser providos de lava-botas, pia com acionamento automático para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, sanitizante, papel toalha e lixeira provida de tampa sem o contato manual.
 - b) os esterilizadores devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa e a temperatura da água não deve ser inferior a 82,2° C (oitenta e dois graus centígrados dois décimos).
 - c) para o abate de aves a temperatura da água dos esterilizadores não deve ser inferior a 85° C (oitenta e cinco graus centígrados).
- XVIII. janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades, e que sejam de fácil higienização;
- XIX. iluminação natural e artificial adequadas em todas as dependências;
- XX. climatização adequada respeitando a temperatura, quando necessária, de acordo com a legislação específica;
- XXI. equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XXII. dispor de equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XXIII. dependência para higienização de recipientes e utensílios;
- XXIV. equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;
- XXV. rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- XXVI. água potável nas áreas de produção e manipulação de produtos comestíveis;
- XXVII. rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações (combate à incêndio, entre outras), de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- XXVIII. rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

- XXIX. dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;
- XXX. local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
- XXXI. dispor de local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
- XXXII. dispor de sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;
- XXXIII. dispor de locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
- XXXIV. dispor de água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos, para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento;
- XXXV. dispor de instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
- XXXVI. dispor de instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;
- XXXVII. gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;
- XXXVIII. laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.
- XXXIX. apresentar a análise da água de abastecimento, com resultados que atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos na legislação vigente;

§ 1º Os estabelecimentos já instalados que não disponham de afastamento em relação às vias públicas conforme incisos I e II, poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

§ 2º Poderá ser aceito pelo serviço de inspeção a que se refere o inciso XXXI, outro método de higienização de uniformes, desde que o procedimento esteja previsto e descrito no programa de autocontrole do estabelecimento.

Art. 40. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- I. instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;
- II. a critério do SIM, instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;
- III. a critério do SIM, instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;
- IV. a critério do SIM, instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e
- V. instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

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

Art. 41. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem dispor de câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 42. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 43. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- I. instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e
- II. instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 44. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

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

Art. 46. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção, ficando a critério do SIM, a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

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

Art. 47. O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 48. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares por órgãos competentes.

Art. 49. As demais informações e especificações não contidas neste instrumento, deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes ao Decreto nº 9.013/2017 – RIISPOA e outras que vierem a substituí-lo.

Art. 50. A inspeção *ante e post mortem*, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283/50 e alterações, e pelo regulamento da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal aprovado pelo Decreto Federal Nº 9.013/2017 e alterações, ou por outras normas aprovadas em substituição a estas.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 51. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 52. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

Art. 53. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

Art. 54. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

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

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

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

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

Art. 56. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos

Art. 57. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 58. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 59. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 60. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 61. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 62. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 63. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 64. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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

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

Art. 65. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 66. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

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

Art. 67. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 68. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 69. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 70. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo MAPA.

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 71. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I. atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II. disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*, conforme normas complementares estabelecidas pelo órgãos competentes
- III. disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV. fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, alimentando o sistema de informação até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V. manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM e demais documentações de registro de estabelecimento, conforme se refere no art.26;
- VI. quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;
- VII. fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios
- VIII. arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de produtos de origem animal;
- IX. manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- X. fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- XI. dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- XII. manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

- XIII. manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- XIV. garantir o acesso de representantes do SIM e do CISAMAVI a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;
- XV. dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:
 - a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
 - b) adulteração;
- XVI. realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos no Decreto 9.013, de 29 de março de 2017-RIISPOA ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e manter registros auditáveis de sua realização
- XVII. manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
- XVIII. disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;
- XIX. comunicar ao SIM:
 - a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;
 - b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e
 - c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

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

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

Art. 72. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes, conforme a Instrução de Trabalho nº 07 do CISAMAVI.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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

§ 3º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

§ 4º O SIM e CISAMAVI, através do Conselho de Inspeção Sanitária e Segurança Alimentar, em caderno próprio, estabeleceram os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção, aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 73. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 74. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 75. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o **caput**.

Art. 76. Os estabelecimentos registrados no SIM só podem receber produtos de origem animal destinado ao consumo humano que esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial federal (SIF), estadual (SIE) ou de outro município integrante do CISAMAVI.

§ 1º Somente será permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal que não pertençam ao CISAMAVI, quando este tenha sua equivalência reconhecida pelo órgão competente e o estabelecimento conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal-SISBI, mantido pelo MAPA.

§ 2º os estabelecimentos registrados no SIM aderidos ao SISBI, só podem receber produtos destinados ao consumo humano que estejam claramente identificados como oriundos de outro estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial federal, ou, caso seja registrado em serviço de inspeção estadual ou municipal, o mesmo deverá possuir equivalência ao SISBI.

Art. 77. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

Art. 78. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I. não representem risco à saúde pública;
- II. não tenham sido adulterados; e
- III. tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

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

TÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 79. O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode solicitar as análises previstas no Decreto nº 9.013, 29 de março de 2017- RIISPOA, ou com base no RTIQ, ou em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO I DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 80. Nos estabelecimentos sob inspeção do SIM, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

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

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

Art. 81. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Seção I

Da inspeção ante mortem

Art. 82. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.

Art. 83. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

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

Art. 84. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM.

Art. 85. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 86. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

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

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

Art. 87. É obrigatória a realização do exame **ante mortem** dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

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

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

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação, por Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Municipal, que poderá compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas ações de saúde animal quando o caso exigir.

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

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

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

Art. 88. Na inspeção **ante mortem**, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

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

Art. 89. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

- I. notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;
- II. isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e
- III. determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 90. Quando no exame **ante mortem** forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 91. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

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

Art. 92. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

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

Art. 93. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de

emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

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

§ 2º A necropsia de aves será realizada, por Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Municipal, na hipótese de suspeita clínica de enfermidades e sua realização será compulsória quando estabelecida em normas complementares.

Art. 94. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame *post mortem*, a critério do Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária ou do médico veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 95. Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

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

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

- I. incinerados;
- II. autoclavados em equipamento próprio; ou
- III. submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.

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

Art. 96. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares.

Art. 97. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II

Do abate dos animais

Art. 98. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 99. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. Os parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais serão definidos pela legislação federal em normas complementares.

Subseção I

Do abate de emergência

Art. 100. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame **ante mortem** devem ser submetidos ao abate de emergência.

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

Art. 101. O abate de emergência será realizado na presença do Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária ou de médico veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência por profissional de que trata o **caput**, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior realização da necropsia.

Art. 102. O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 103. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

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

Art. 104. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 105. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 106. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Subseção II

Do abate normal

Art. 107. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas complementares.

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

Art. 108. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie

Art. 109. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo SIM ou pelo MAPA.

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

Art. 110. As aves podem ser depenadas:

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

Art. 111. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM ou legislação federal

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

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

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

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

Art. 112. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 113. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

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

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

Art. 114. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem* pelo SIM, observado o disposto em norma complementar.

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

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

Art. 115. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate.

§ 1º O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

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

Art. 116. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o **caput** previamente ao seu transporte.

Art. 117. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

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

Art. 118. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 119. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

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

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

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

Seção III

Dos aspectos gerais da inspeção *post mortem*

Art. 120. Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o Fiscal do SIM, com formação em Medicina Veterinária ou o médico veterinário integrante da equipe do Serviço de

Inspeção Municipal poderão ser assistidos por Agentes de Inspeção ou por auxiliares de inspeção devidamente capacitados

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

Art. 121. A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 122. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 123. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 124. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Fiscal do SIM com formação em Medicina Veterinária, ou do médico veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Municipal.

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

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

§ 4º O material condenado será descaracterizado quando:

- I. não for processado no dia do abate; ou
- II. for transportado para transformação em outro estabelecimento.

§ 5º Na impossibilidade da descaracterização de que trata o § 4º, o material condenado será desnaturado.

Art. 125. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

Art. 126. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto, sob supervisão do SIM.

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

Art. 127. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais

enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 128. Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem e post mortem*, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

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

Art. 129. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

- I. devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;
- II. devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
- III. devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
- IV. podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
- V. podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 130. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

- I. quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;
- II. quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;
- III. quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
- IV. devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 131. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou

não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

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

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

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

Art. 132. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

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

- I. inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;
- II. gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- III. metrite;
- IV. poliartrite;
- V. flebite umbilical;
- VI. hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e
- VII. rubefação difusa do couro.

Art. 133. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando estes estiverem em estado febril no exame **ante mortem**.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberados para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§ 5º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 134. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 135. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

- I. não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;
- II. quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
- III. uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;
- IV. recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;
- V. devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
- VI. todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e
- VII. a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 136. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 137. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

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

§ 2º A critério do SIM, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 138. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

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

Art. 139. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 140. Os fígados com cirrose atrofica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do **caput**, desde que não estejam comprometidas.

Art. 141. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 142. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

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

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

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

Art. 143. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

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

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

Art. 144. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame *post mortem* devem ser condenadas.

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

Art. 145. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum sp* (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

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

Art. 146. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de eurytrematose devem ser condenados.

Art. 147. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por **Fasciola hepática** devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

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

Art. 148. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 149. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 150. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

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

Art. 151. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 152. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

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

Art. 153. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

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

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

Art. 154. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

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

Art. 155. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

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

Art. 156. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.

Art. 157. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor.

§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 158. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 159. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

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

Art. 160. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

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

Art. 161. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 162. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 163. As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

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

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

Art. 164. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 165. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 166. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

- I. no exame **ante mortem** o animal esteja febril;
- II. sejam acompanhadas de caquexia;
- III. apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;
- IV. apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;
- V. apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
- VI. apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- VII. apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou
- VIII. existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

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

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

- I. os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
- II. os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e
- III. existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

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

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

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

Art. 167. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção *ante mortem e post mortem*, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

- I. pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;
- II. pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou
- III. pelo calor, por meio de:
 - a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;
 - b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou
 - c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de **Clostridium botulinum**, seguido de resfriamento imediato.

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

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

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

Subseção I

Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos

Art. 168. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 169. Nos casos em que, no ato da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no art. 93, cabe ao SIM interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

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

Art. 170. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite e síndrome ascítica devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

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

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

§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no **caput** a destinação será realizada a critério do SIM.

§ 2º O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 171. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no **caput** não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIF nas linhas de inspeção.

Art. 172. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 173. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

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

Art. 174. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

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

Art. 175. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 176. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 177. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 178. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

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

Subseção II

Da inspeção *post mortem* de bovinos e búfalos

Art. 179. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 180. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobínúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 181. As carcaças com infecção intensa por **Cysticercus bovis** (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

- I. quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado);
- II. quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

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

Subseção III

Da inspeção *post mortem* de equídeos

Art. 182. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), de que trata o art. 199, são aplicáveis aos equídeos.

Art. 183. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobínúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 184. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

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

Art. 185. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

- I. o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção **post mortem**, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;
- II. as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e
- III. todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Subseção IV

Da inspeção *post mortem* de ovinos e caprinos

Art. 186. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 187. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida

Art. 188. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

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

Art. 189. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

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

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

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

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

Art. 190. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

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

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

Subseção V

Da inspeção *post mortem* de suídeos

Art. 191. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 192. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

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

Art. 193. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

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

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

Art. 194. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares

integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

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

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

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

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

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

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

Art. 195. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial

Art. 196. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

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

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

Art. 197. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

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

Art. 198. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

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

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

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

Art. 199. As carcaças acometidas de **Trichinella spirallis** (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

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

- I. por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);
- II. por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
- III. por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

§ 3º Os procedimentos para detecção de **Trichinella spiralis** nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.

Subseção VI

Da inspeção *post mortem* de pescado

Art. 200. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 201. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 202. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.

Art. 203. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

- I. congelamento;
- II. salga; ou
- III. tratamento pelo calor.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 204. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

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

Art. 205. Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. O SIM adotará os mesmos procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres, publicados em legislação federal.

Art. 206. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 207. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

§ 2º O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.

Art. 208. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º O local intermediário de que trata o **caput** deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 2º O estabelecimento deve assegurar:

- I. a rastreabilidade do pescado recebido; e
- II. que as operações realizadas no local intermediário de que trata o **caput**:
 - a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e
 - b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.

Art. 209. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 210. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

- I. análises sensoriais;
- II. indicadores de frescor;
- III. controle de histamina, nas espécies formadoras;
- IV. controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V. controle de parasitas.

Art. 211. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I. peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado; e
- i) odor próprio, característico da espécie;

II. crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III. moluscos:

- a) bivalves:
 1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
 2. odor próprio e suave; e
 3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;
- b) cefalópodes:
 1. pele lisa e úmida;
 2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
 3. carne firme e elástica;
 4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
 5. odor próprio;
- c) gastrópodes:
 1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;

2. odor próprio e suave; e
 3. estarem vivos e vigorosos;
- IV. anfíbios:
- a) carne de rã:
 1. odor suave e característico da espécie;
 2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
 4. textura firme, elástica e tenra; e
- V. répteis:
- a) carne de jacaré:
 1. odor característico da espécie;
 2. cor branca rosada;
 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
 4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;
 - b) carne de quelônios:
 1. odor próprio e suave;
 2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e
 3. textura firme, elástica e tenra.

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

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

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III do **caput** devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 212. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

- I. pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
- II. pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
- III. pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e
- IV. bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

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

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

Art. 213. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o **caput** deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 214. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 215. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família **Anisakidae**, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 2º Nas hipóteses de que tratam o **caput** e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM e legislação federal vigente publicada pelo MAPA.

Art. 216. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 217. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 218. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 219. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 220. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 221. Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 222. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

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

Art. 223. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

- I. apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II. exame pela ovoscopia;
- III. classificação dos ovos; e
- IV. verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 224. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

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

Art. 225. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I. casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II. câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- III. gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV. clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V. cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 226. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

- I. serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;
- II. apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III. serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

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

Art. 227. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 228. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 229. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 230. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 231. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I. ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
- II. ovos de espécies diferentes.

Art. 232. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 233. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

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

Art. 234. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 235. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

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

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

Art. 236. Para os fins deste Decreto, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 237. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 238. Para os fins deste Decreto, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 239. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

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

Art. 240. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

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

§ 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 241. Para os fins deste Decreto, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção federal e deve atender a norma complementar.

Art. 242. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 243. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

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

Art. 244. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

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

Art. 245. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local

intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

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

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

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

Art. 246. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 247. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I. contagem de células somáticas - CCS;
- II. contagem padrão em placas - CPP;
- III. composição centesimal;
- IV. detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V. outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

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

Art. 248. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

- I. características físico-químicas:
 - a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
 - b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
 - c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
 - d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
 - e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;
 - h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
 - i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e
 - j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

- II. não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e
- III. não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do MAPA, adotar outros padrões de leite.

Art. 249. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 250. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 248 pode ser beneficiado.

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

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 248 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

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

Art. 251. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, as seguintes operações:

- I. pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e
- II. beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

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

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

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

Art. 252. Para os fins deste Decreto, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 253. Para os fins deste Decreto, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM.

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

Art. 254. Para os fins deste Decreto, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

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

Art. 255. Para os fins deste Decreto, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

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

- I. pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e
- II. pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

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

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

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

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

- I. refrigerado imediatamente após a pasteurização;
- II. envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível;
- III. expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).

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

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

Art. 256. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e

150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

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

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

Art. 257. Para os fins deste Decreto, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

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

Art. 258. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

- I. conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);
- II. conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);
- III. estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5° C (cinco graus Celsius);
- IV. entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e
- V. estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 259. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

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

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

Art. 260. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 261. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 262. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 263. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 264. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 265. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

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

Art. 266. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 267. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 268. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 269. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I

DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 270. Para os fins deste Decreto, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 271. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

- I. o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e
- II. o MAPA estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo SIM e através de normas publicadas pelo MAPA.

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

Art. 272. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

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

Art. 273. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

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

Art. 274. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto e estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

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

Art. 275. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 276. Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos relativos a rastreabilidade, registro e rotulagem dos produtos, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização serão estabelecidos em normas complementares pelo órgão competente.

CAPÍTULO II

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS

Seção I

Das matérias-primas

Art. 277. Para os fins deste Decreto, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 278. Para os fins deste Decreto, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

- I. nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;
- II. nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;
- III. nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;
- IV. nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;
- V. nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;
- VI. nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;
- VII. nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas; e
- VIII. nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

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

Art. 279. Para os fins deste Decreto, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

- I. nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;
- II. nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;
- III. nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;
- IV. no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;
- V. nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e
- VI. nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais, tradicionais ou de países importadores, pulmões, baço, medula espinhal,

glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 280. Para os fins deste Decreto, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

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

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

Art. 281. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM e legislações vigentes.

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

Art. 282. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 283. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

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

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

Seção II

Dos produtos cárneos

Art. 284. Para os fins deste Decreto, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 285. Para os fins deste Decreto, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 286. Para os fins deste Decreto, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 287. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 288. Para os fins deste Decreto, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 289. Para os fins deste Decreto, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

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

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

Art. 290. Para os fins deste Decreto, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

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

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

Art. 291. Para os fins deste Decreto, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 292. Para os fins deste Decreto, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 293. Para os fins deste Decreto, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*.

Art. 294. Para os fins deste Decreto, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

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

Art. 295. Para os fins deste Decreto, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 296. Para os fins deste Decreto, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

Art. 297. Para os fins deste Decreto, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

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

Art. 298. Para os fins deste Decreto, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuadas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 299. Para os fins deste Decreto, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 300. Para os fins deste Decreto, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 301. Para os fins deste Decreto, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 302. Para os fins deste Decreto, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

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

Art. 303. Para os fins deste Decreto, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 304. Para os fins deste Decreto, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 305. Para os fins deste Decreto, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 306. Para os fins deste Decreto, **pepperoni** é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 307. Para os fins deste Decreto, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 308. Para os fins deste Decreto, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 309. Para os fins deste Decreto, **bacon** é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 310. Para os fins deste Decreto, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.

Art. 311. Para os fins deste Decreto, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.

Art. 312. Para os fins deste Decreto, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 313. Para os fins deste Decreto, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

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

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

Art. 314. Para os fins deste Decreto, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

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

Art. 315. Para os fins deste Decreto, carne bovina salgada curada dessecada ou **jerked beef** é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 316. Para os fins deste Decreto, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das

diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco,

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

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

§ 3º Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º serão aceitos:

- I. a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; ou,
- II. a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.

Art. 317. Para os fins deste Decreto, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 318. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

- I. teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;
- II. quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;
- III. adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;
- IV. utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e
- V. outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 319. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 320. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Decreto e em normas complementares, ou mediante aprovação do MAPA.

Art. 321. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

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

Art. 322. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

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

- I. quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou
- II. quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1°C (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

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

Art. 323. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

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

- I. amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35°C (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8°C (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;
- II. caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e
- III. se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 324. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

- I. as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;
- II. a presença de indícios de estufamento;
- III. o exame das superfícies das embalagens;
- IV. o cheiro, o sabor e a coloração próprios;
- V. a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;
- VI. a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e
- VII. o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

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

Seção III

Dos produtos não comestíveis

Art. 325. Para os fins deste Decreto, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

- I. oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou
- II. cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

§ 1º As disposições deste Decreto não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o **caput**, tais como:

- I. as enzimas e os produtos enzimáticos
- II. os produtos opoterápicos;
- III. os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;
- IV. os insumos laboratoriais;
- V. os produtos para saúde;
- VI. os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;
- VII. os produtos gordurosos;
- VIII. os fertilizantes;
- IX. os biocombustíveis;
- X. os sanitizantes;
- XI. os produtos de higiene e limpeza;
- XII. a cola animal;
- XIII. o couro e produtos derivados; e
- XIV. os produtos químicos.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no **caput** e no § 1º, sob os aspectos de saúde animal.

§ 3º O SIM estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos de que trata o § 1º que tenham sido registrados, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.

§ 4º Não se incluem na definição do **caput** os produtos de que trata o inciso II do **caput** cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 326. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

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

§ 2º Os materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana.

Art. 327. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:

- I. armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade;
- II. transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 328. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

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

Art. 329. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no **caput**.

Art. 330. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

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

Art. 331. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

Seção I

Dos produtos e derivados de pescado

Art. 332. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

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

Art. 333. Para os fins deste Decreto, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 334. Para os fins deste Decreto, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em recomendações internacionais

Art. 335. Para os fins deste Decreto, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

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

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

§ 3º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:

- I. controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e
- II. finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 4º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado para conserva e o produto de que trata o § 3º será denominado peixe salmourado congelado.

Art. 336. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 337. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

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

Art. 338. Para os fins deste Decreto, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 339. Para os fins deste Decreto, **surimi** é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Art. 340. Para os fins deste Decreto, **pescado empanado** é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 341. Para os fins deste Decreto, **pescado em conserva** é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 342. Para os fins deste Decreto, **pescado em semiconserva** é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 343. Para os fins deste Decreto, **patê ou pasta de pescado**, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 344. Para os fins deste Decreto, **embutido de pescado** é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Decreto.

Art. 345. Para os fins deste Decreto, **pescado curado** é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

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

Art. 346. Para os fins deste Decreto, **pescado seco ou desidratado** é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 347. Para os fins deste Decreto, **pescado liofilizado** é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 348. Para os fins deste Decreto, **gelatina de pescado** é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 349. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Decreto e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 350. Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

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

Art. 351. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

CAPÍTULO V

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seção I

Do leite

Art. 352. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

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

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

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

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

Art. 353. Para os fins deste Decreto, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 354. Para os fins deste Decreto, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 355. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 356. Para os fins deste Decreto, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 357. Para os fins deste Decreto, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Decreto.

Art. 358. Para os fins deste Decreto, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Art. 359. Para os fins deste Decreto, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.

Art. 360. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção II

Da classificação dos derivados lácteos

Art. 361. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

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

Art. 362. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

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

Art. 363. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 364. Para os fins deste Decreto, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.

Art. 365. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I

Do creme de leite

Art. 366. Para os fins deste Decreto, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

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

Art. 367. Para os fins deste Decreto, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

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

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

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

Art. 368. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção II

Da manteiga

Art. 369. Para os fins deste Decreto, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

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

Art. 370. Para os fins deste Decreto, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção III

Dos queijos

Art. 371. Para os fins deste Decreto, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

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

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

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

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

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

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 372. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

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

Art. 373. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção municipal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo MAPA para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 374. Para os fins deste Decreto, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 375. Para os fins deste Decreto, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 376. Para os fins deste Decreto, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 377. Para os fins deste Decreto, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas

específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 378. Para os fins deste Decreto, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 379. Para os fins deste Decreto, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 380. Para os fins deste Decreto, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 381. Para os fins deste Decreto, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

§ 2º O queijo de que trata o **caput** pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 3º O queijo de que trata o **caput** pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 382. Para os fins deste Decreto, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 383. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

Art. 384. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

Subseção IV

Dos leites fermentados

Art. 385. Para os fins deste Decreto, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do Ph do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o **kumys**, o **kefir** e a coalhada.

Subseção V

Dos leites concentrados e desidratados

Art. 386. Para os fins deste Decreto, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 387. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 388. Para os fins deste Decreto, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 389. Para os fins deste Decreto, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo MAPA, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 390. Para os fins deste Decreto, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção VI

Dos outros derivados lácteos

Art. 391. Para os fins deste Decreto, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente

necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 392. Para os fins deste Decreto, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose – parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos – com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 393. Para os fins deste Decreto, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou **butter oil**, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 394. Para os fins deste Decreto, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 395. Para os fins deste Decreto, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 396. Para os fins deste Decreto, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 397. Para os fins deste Decreto, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 398. Para os fins deste Decreto, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Art. 399. Para os fins deste Decreto, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único. O produto de que trata o **caput** pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 400. Para os fins deste Decreto, gordura anidra de leite ou **butter oil** é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 401. Para os fins deste Decreto, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 402. Para os fins deste Decreto, lactalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 403. Para os fins deste Decreto, leiteiro é o produto lácteo resultante da batida do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 404. Para os fins deste Decreto, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a Ph 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 405. Para os fins deste Decreto, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 406. Para os fins deste Decreto, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 407. Para os fins deste Decreto, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 408. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 409. Para os fins deste Decreto, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 410. Para os fins deste Decreto, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.

Art. 411. Sempre que necessário, o MAPA solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Seção I

Dos produtos de abelhas

Art. 412. Para os fins deste Decreto, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

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

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

Art. 413. Para os fins deste Decreto, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 414. Para os fins deste Decreto, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 415. Para os fins deste Decreto, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 416. Para os fins deste Decreto, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 417. Para os fins deste Decreto, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 418. Para os fins deste Decreto, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 419. Para os fins deste Decreto, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 420. Para os fins deste Decreto, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas

que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 421. Para os fins deste Decreto, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 422. Para os fins deste Decreto, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção II

Dos derivados de produtos de abelhas

Art. 423. Para os fins deste Decreto, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

- I. composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou
- II. composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 424. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

Art. 425. Para os fins deste Decreto, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

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

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

TÍTULO VII

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

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 426. Todo produto de origem animal comestível produzido no município deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

Art. 427. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, na forma da Instrução de Trabalho nº 03 do CISAMAVI.

Art. 428. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com ordem crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

§ 1º O registro de que trata o **caput** abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo conforme Instrução de Trabalho nº 03 do CISAMAVI.

§ 2º Os produtos não regulamentados serão registrados perante aprovação prévia pelo SIM.

Art. 429. O registro dos produtos será realizado em sistema informatizado específico disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e-SISBI.

§ 1º O registro será concedido mediante a entrega do Termo de Solicitação de Registro de Produtos, e, após a aprovação, deverá ocorrer o depósito da documentação de exigência no sistema de que trata o **caput**, no caso de produtos regulamentados;

§ 2º O registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.

§ 3º O croqui do rótulo não será objeto de análise prévia.

Art. 430. Os produtos definidos nos art. 302, art. 303, art. 316, art. 399, art. 405, art. 407 e art. 409, são isentos de registro.

Parágrafo único. O SIM acatará definições do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para isentar de registro outros produtos previstos neste Decreto ou em normas complementares, conforme a classificação de risco dos produtos.

Art. 431. No processo de solicitação de registro, devem constar:

- I. Matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
- II. Descrição das etapas de recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, armazenamento e transporte do produto; e
- III. Croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.

Art. 432. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o **caput**, além dos requisitos estabelecidos no **caput** do art. 428, o requerente deve apresentar ao SIM:

- I. proposta de denominação de venda do produto;

- II. especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;
- III. informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- IV. embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e
- V. literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

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

- I. a segurança e a inocuidade do produto;
- II. os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- III. a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

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

Art. 433. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 434. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 435. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM

Art. 436. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento deverão atender a Instrução de Trabalho nº 03 de CISAMAVI.

Parágrafo único. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 437. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 438. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

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

CAPÍTULO III **DA ROTULAGEM**

Seção I

Da rotulagem em geral

Art. 439. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 440. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

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

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

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

§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 441. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 442. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

Art. 443. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I. nome do produto;

- II. nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III. carimbo oficial do SIM;
- IV. CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V. marca comercial do produto, quando houver;
- VI. prazo de validade e identificação do lote;
- VII. lista de ingredientes e aditivos;
- VIII. indicação do número de registro do produto SIM;
- IX. identificação do país de origem;
- X. instruções sobre a conservação do produto;
- XI. indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XII. instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

§ 5º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão “Produto Isento de Registro no Serviço de Inspeção Municipal”, em substituição à informação de que trata o inciso VIII do **caput**.

Art. 444. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 445. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

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

Art. 446. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

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

Art. 447. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o **caput**, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.

§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 448. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o **caput** e observado o disposto no art. 446, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro

§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 449. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XVIII do **caput** do art. 09.

Art. 450. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º Na hipótese do **caput**, as informações de que tratam os incisos II, III, IV, V e IX do **caput** do art. 432 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 451. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 452. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 453. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 454. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Seção II

Da rotulagem em particular

Art. 455. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

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

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

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

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

§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM.

Art. 456. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem embalados e rotulados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.

Art. 457. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Parágrafo único. O disposto no **caput** não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 458. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

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

Art. 459. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

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

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

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

Art. 460. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no **caput** não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 461. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 462. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 463. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

- I. não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
- II. conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.

Art. 464. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 465. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 466. As carcaças, as partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito, ou entregues ao comércio, devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas ou rótulos e embalados conforme modelos fornecidos pelo SIM.

Art. 467. Ficam instituídos, no âmbito municipal, os carimbos de inspeção municipal para uso exclusivo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme modelos previstos Instrução de Trabalho nº 03 do CISAMAVI.

Art. 468. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiças das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 469. Para confecção dos carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, a Secretaria Municipal de **XXX** adotará modelo de autorização, numerado e controlado pelo próprio Serviço de Inspeção Municipal. O carimbo utilizado durante o abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

TÍTULO VIII DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 470. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 471. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas por norma federal específica.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do SIM, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 472. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada a um dos laboratórios apresentados na Instrução de Trabalho nº 05 do CISAMAVI, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório.

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

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

- I. a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II. o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III. se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- IV. forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
- V. se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art. 473. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 474. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

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

Art. 475. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 476. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado, devidamente comprovado por documento auditável.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância do SIM quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 477. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial, conforme os critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o **caput**, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.

§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 478. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o **caput** o disposto nos § 1º e § 2º do art. 525, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 2º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

Art. 479. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 480. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos na Instrução de Trabalho nº 05 do CISAMAVI.

Art. 481. Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises laboratoriais, incluindo seu transporte e conservação.

TÍTULO IX DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 482. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio.

Art. 483. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o **caput** abrange:

- I. a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
- II. a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade
- III. a avaliação das características sensoriais, quando couber;
- IV. a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;
- V. a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;
- VI. as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e
- VII. o número e a integridade do lacre da inspeção oficial de origem, quando couber.

Art. 484. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM.

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 485. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção Municipal ou em estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que:

- I. haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;
- II. haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e
- III. seja observado o disposto no inciso XVI do **caput** do art. 71.

TÍTULO X

DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 486. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

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

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

§ 3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 487. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção municipal, quando devidamente registrados ou isentos de registro, têm livre comércio em território municipal, observadas:

- I. as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos; e
- II. as demais exigências previstas neste Decreto e em normas complementares;

Art. 488. Todos os produtos de origem animal em trânsito no território do CISAMAVI devem estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste Decreto e em legislação vigente, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários do SIM em postos fixos ou volantes.

Art. 489. Os produtos e matérias-primas de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos sob inspeção oficial, atendidas as exigências neste Decreto e legislação específica, tem livre trânsito no território do CISAMAVI desde de que autorizados pelo SIM, rotulados ou acompanhados de documentos sanitário oficial, sem prejuízo das instruções específicas a sanidade animal e podem ser expostos ao consumo em qualquer município do CISAMAVI.

§ 1º Quanto se tratar de estabelecimentos aderidos ao SISBI, estes terão livre trânsito no Brasil.

§ 2º Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito intermunicipal no território do CISAMAVI estão sujeitos a fiscalização pelo SIM, nos limites da competência.

Art 490. Os produtos de Origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados de guia de trânsito animal expedido pelo órgão competente.

§ 1º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadoria de outra natureza.

§ 2º Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.

§ 3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão ser providos de isolamento térmico e dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo nos níveis adequados a conservação dos produtos transportados.

CAPÍTULO II

DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 491. Os certificados sanitários, as guias de trânsito e as declarações de conformidade ou de destinação industrial ou condenação emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo Mapa.

§ 1º Os procedimentos de emissão dos documentos de que trata o **caput** serão definidos em normas complementares.

§ 2º A certificação sanitária de produtos não comestíveis observará ainda as disposições do art. 316.

§ 3º Os certificados sanitários nacionais ou internacionais e as guias de trânsito poderão ser emitidas:

- I. pelos serviços de inspeção de produtos de origem animal;
- II. pelas unidades do sistema de vigilância agropecuária internacional; e
- III. pelas centrais de certificação definidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 492. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

Art. 493. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo SIM e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.

§ 1º Nas hipóteses do **caput**, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.

§ 2º Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1º.

§ 3º Nos estabelecimentos de abate em que não seja possível separar o material condenado oriundo do Departamento de Inspeção Final e das linhas de inspeção de *post mortem* do material condenado pelo estabelecimento nas demais operações industriais, a certificação sanitária de que trata o **caput** fica dispensada e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação.

TÍTULO XI

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Dos responsáveis pela infração

Art. 494. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I. fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;
- II. proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal; e
- III. que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

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

Seção II

Das medidas cautelares

Art. 495. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I. apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
- II. suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III. coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou
- IV. determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

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

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no **caput** não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 496. O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de

análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o **caput** serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES

Art. 497. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

- I. construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos de que trata o § 1º do art. 36, ou sem prévia atualização da documentação depositada, para os estabelecimentos de que trata o § 2º do referido artigo, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;
- II. não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III. utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV. expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V. ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI. elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- VII. expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;
- VIII. desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- IX. desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X. omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XI. receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XII. utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII. não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XIV. adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no serviço de inspeção oficial;
- XV. fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

- XVI. elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- XVII. utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
- XVIII. sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;
- XIX. fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XX. ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XXI. adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XXII. simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXIII. embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXIV. desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;
- XXV. produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXVI. utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXVII. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XXVIII. fraudar documentos oficiais;
- XXIX. não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XXX. deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;
- XXXI. prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;
- XXXII. apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
- XXXIII. iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XXXIV. não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;
- XXXV. utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas no sistema informatizado E-SISBI e/ou outros que atendam normas específicas;
- XXXVI. prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;
- XXXVII. não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;
- XXXVIII. expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;
- XXXIX. receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- XL. descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência

de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

- XLI. não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 498. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I. apresentem-se alterados;
- II. apresentem-se adulterados;
- III. apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV. contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V. contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI. contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
- VII. revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII. sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX. sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- X. apresentem embalagens estufadas;
- XI. apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XII. estejam com o prazo de validade expirado;
- XIII. não possuam procedência conhecida; ou
- XIV. não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 499. Além dos casos previstos no art. 498, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

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

Art. 500. Além dos casos previstos no art. 498, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

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

Art. 501. Além dos casos previstos no art. 498, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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

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

Art. 502. Além dos casos previstos no art. 498, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

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

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

Art. 503. Além dos casos previstos no art. 498, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 504. Além dos casos previstos no art. 498, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 505. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I. fraudados:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
- b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
- c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
- d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II. falsificados:

- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;
- b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
- f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 506. O SIM acatará normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento o qual estabelecerá em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

Parágrafo único. Enquanto as normas de que trata o **caput** não forem editadas, o SIM poderá:

- I. autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou
- II. determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

Art. 507. Nos casos previstos no art. 478, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

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

CAPÍTULO III **DAS PENALIDADES**

Art. 508. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 509. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I. advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II. multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado **na Lei Municipal XXX**, observadas as seguintes gradações:
 - a) para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;
 - b) para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo;
 - c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo; e
 - d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;
- III. apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- IV. suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
- V. interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar,

mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e,

- VI. cassação de registro ou cassação do Alvará de Licença e Localização e Funcionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do **caput** serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do **caput** e a interdição de que trata o inciso V do **caput** serão levantadas nos termos do disposto no art. 505 e art. 506.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro ou o Alvará de Licença e Localização e Funcionamento do estabelecimento.

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do **caput** poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares.

Art. 510. Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do **caput** do art. 509 e perdidos em favor da União, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Parágrafo único. O SIM acatará as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecidas em normas complementares, os procedimentos para aplicação da sanção de perdimento de produtos.

Art. 511. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 505, são consideradas:

- I. infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXXII do **caput** do art. 497;
- II. infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXIII e inciso XXXIV do **caput** do art. 497;
- III. infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXIII e incisos XXXV a XXXVII do **caput** do art. 497; e
- IV. infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI e incisos XXXVIII a XLIV do **caput** do art. 497.

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre cinco e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal.

Art. 512. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do **caput** do art. 509, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I. o infrator ser primário na mesma infração;
- II. a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

- III. o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV. a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- V. a infração ter sido cometida acidentalmente;
- VI. a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- VII. a infração não afetar a qualidade do produto;
- VIII. o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
- IX. o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do **caput** do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

- I. o infrator ser reincidente específico;
- II. o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- III. o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- IV. o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- V. a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- VI. o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- VII. o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- VIII. o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8º O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Art. 513. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§ 1º A cassação do registro do estabelecimento cabe ao SIM.

§ 2º Após a cassação, o estabelecimento poderá requerer novo registro desde que cumpridas todas as exigências requeridas pelo SIM, facultando-se utilizar o mesmo registro.

Art. 514. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 515. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do **caput** do art. 509, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 497.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 516. A sanção de que trata o inciso IV do **caput** do art. 509 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

- I. desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
- II. omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- III. alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- IV. expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- V. recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- VI. simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- VII. utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;
- VIII. produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
- IX. utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- X. utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
- XI. utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XII. prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
- XIII. fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;

- XIV. ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- XV. aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no serviço de inspeção oficial;
- XVI. não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XVII. início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XVIII. expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;
- XIX. recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;
- XX. descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
- XXI. não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 517. A sanção de que trata o inciso IV do **caput** do art. 509 será aplicada , quando o infrator:

- I. embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- II. desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;
- III. omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- IV. simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- V. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- VI. fraudar documentos oficiais;
- VII. fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- VIII. descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- IX. prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;
- X. não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e
- XI. expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do **caput** do art. 509 será aplicada também, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

- I. não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;
- II. prestação ou apresentação ao SIM de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
- III. não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;
- IV. utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas no E-sisbi e/ou outros sistemas informatizados do SIM.
- V. prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

Art. 518. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embargo à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 509, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embargo à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no **caput** terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o **caput**, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o **caput** abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o **caput** será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º Caso as sanções de que trata o **caput** tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 519. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o **caput** será aplicada de forma:

- I. parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou
- II. total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o **caput** será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 520. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§ 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 521. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

- I. reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, ou;
- II. não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 522. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 523. O auto de infração será lavrado pelo médico veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização competente.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

- I. a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou
- II. a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 524. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 525. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

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

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

Art. 526. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolada no SIM/POA, no prazo de dez dias, contado da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o **caput** será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Art. 527 Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

- I. fora do prazo;
- II. perante órgão incompetente;
- III. por pessoa não legitimada;
- IV. após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do **caput**, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 528. O SIM de ocorrência da infração, após juntada ao processo a defesa, encaminhará ao Secretário da Agricultura do Município, para o julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará no processo.

Art. 529. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Prefeito Municipal, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 530. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Prefeito Municipal e/ou Vice-Prefeito, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 531. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, coprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa.

Art. 532. Poderá ser dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 533. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 534. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

TÍTULO XII

CAPÍTULO I

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 535. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária *ante e post-mortem* e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.

Parágrafo único. A inspeção *ante e post-mortem* é privativa do Médico Veterinário.

Art. 536. O SIM deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes aos produtos de origem animal e outros dados que porventura se tornem necessários, dizendo dispor de estrutura para arquivar documentos, conforme a metodologia e descrita na Instrução Trabalho nº 01 do CISAMAVI.

Art. 537. O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

TÍTULO XIII

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 538. O SIM deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:

- I. ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e
- II. ações de educação sanitária.

Art. 539. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro junto ao órgão competente, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos não abrangidos por este Decreto que tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.

Art. 540. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

- I. doenças, exóticas ou não;
- II. surtos; ou
- III. quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 541. O SIM organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

§ 1º Para combate a fraudes de produtos de origem animal, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 06 do CISAMAVI.

§ 2º Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 04 do CISAMAVI.

Art. 542. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).

Art. 543. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 544. Os estabelecimentos registrados no SIM e ou CISAMAVI terão o prazo de cento e oitenta dias, contado da data de entrada em vigor desse decreto, para se adequarem às novas disposições e às condições gerais das instalações e dos equipamentos.

Art. 545. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 546. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou pelo Conselho de Inspeção Sanitária e Segurança Alimentar, ouvido o Secretário Municipal de **XXX**, seguindo as leis superiores do Ministério da Agricultura e suas atualizações.

Art. 547. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 548 As normas complementares existentes permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto neste Decreto.

Art. 549. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Local, data.

Prefeito Municipal

ANEXO III:
AUTO DE INFRAÇÃO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL-SIM/POA	
AUTO DE INFRAÇÃO Nº _____ / _____	
AUTUADO	
Nome	
CNPJ/CPF	
Endereço:	N.
Bairro ou Comunidade:	Município:
CEP:	Classificação do Estabelecimento:
DESCRIÇÃO DAS INFRAÇÕES COMETIDAS:	
Ao autuado é concedido o prazo de 10 (dez) dias, a contar do recebimento da presente autuação, para querendo apresentar suas razões de defesa junto ao SIM/POA sito a, estando sujeito às penas administrativas previstas na Lei municipal xxx/xxxx e suas alterações e Decreto nº xxx/2021, segundo for apurado em regular processo administrativo, sem prejuízo de sanções cíveis ou penais.	
AUTUADO PROPRIETÁRIO	MÉDICO VETERINÁRIO FISCAL

OU RESPONSÁVEL	
Nome: _____	Nome: _____
RG/CPF: _____	RG/CPF: _____
Assinatura: _____	Assinatura: _____
TESTEMUNHAS	
Nome: _____	Nome: _____
RG/CPF: _____	RG/CPF: _____
Assinatura: _____	Assinatura: _____

_____ em _____ de _____ de _____ às _____ :

AUTO DE INFRAÇÃO Nº _____ /

ANEXO IV:
RELATÓRIO DE AUDITORIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Município:			
Data:			
Objetivo da Auditoria:			
Audidores:			
Legislação do Serviço de Inspeção Municipal			
1.1 Lei:			
1.2 Decreto			
Infraestrutura Administrativa			
RECURSOS HUMANOS	C	NC	NA
Modo de Contratação do médico veterinário:			

() Concurso público () Outros			
() Concurso público () Processo seletivo			
Regulamentação de cargos e atribuições:			
Número de médicos veterinários e Auxiliares de Inspeção:			
Comprovação auditável que o MV foi capacitado na área de inspeção de alimentos de origem animal: Obs.: _____ _____			
ESTRUTURA FÍSICA			
Materiais de apoio administrativo e equipamentos mobiliários: Obs.: _____ _____			
Equipamentos de informática: Obs.: _____ _____			
Veículos oficiais em número e condições adequadas: Obs.: _____ _____			
Instrumentos de trabalho referente à inspeção: Obs.: _____ _____			
Laboratórios: O SIM não possui laboratório próprio, sendo utilizado laboratórios terceirizados.			
Registro das Reuniões Técnicas: Obs.: _____			

Controle, gerenciamento de documentos e protocolização (físicos e/ou digitais): Obs.:			
Materiais Administrativos (Livro (físico ou em planilha digital)s, carimbos e pastas): Obs.:			
Documentação Oficial			
Documentos cadastrais do(s) estabelecimento(s) registrado(s): Obs.:			
Análise e aprovação de projetos: Obs.:			
Dados nosográficos, de produção e comercialização (avaliação do registro, conformidade dos dados e eventuais notificações): Obs.:			
Controles de Auto de Infração: Obs.:			
Registro de visitas (FAI): Obs.:			
Registro de RNC: Obs.:			

Verificação de Plano de Ação corretivo:			
Obs.: _____ _____			
Cadastro no e-SISBI:			
Obs.: _____ _____			
Inocuidade dos Produtos de Origem Animal			
Regime de inspeção realizada pelo médico veterinário			
() Permanente () Periódico: _____ horas/mês			
() Permanente () Periódico: _____ horas/mês			
Execução das ações de inspeção de rotina conforme Programa de Trabalho:			
Obs.: _____ _____			
Verificações oficiais dos PAC's <i>in loco</i> (conforme cronograma do programa de trabalho):			
Obs.: _____ _____			
Verificações oficiais dos PAC's documental (conforme cronograma do programa de trabalho):			
Obs.: _____ _____			
Avaliação de análises microbiológicas e físico-químicas (conforme Programa de Trabalho e/ou rotatividade de produtos):			
Obs.: _____ _____			
Resultado das análises microbiológicas e físico-químicas e ações fiscais:			
Obs.: _____			

Declaração do(s) estabelecimento(s) de descarte de produto(s) apreendido(s):			
Obs.: _____			
Qualidade dos Produtos de Origem Animal			
Atendimento aos RTIQ's:			
Obs.: _____			
Aprovação de rótulos e memorial descritivo conforme legislação vigente:			
Obs.: _____			
Ações de Prevenção e Combate à Fraude Econômica			
Atividades de acompanhamento de controle de formulação:			
Obs.: _____			
São realizadas ações fiscais efetivas:			
Obs.: _____			
Controle de peso:			
Obs.: _____			
Princípios de Rastreabilidade:			
Obs.: _____			
Combate às Atividades Informais			
Ações de educação sanitária:			
Obs.: _____			

Controle de comércio clandestino:			
Obs.: _____			

*C= Conforme

*NC=Não conforme

*NA= Não se aplica

Assinatura do Médico Veterinário do SIM/POA:

Assinatura do Coordenador do CISAMAVI:

ANEXO V: PLANO DE AÇÃO CORRETIVO

Nº ____/20____ fl nº ____

Data emissão do plano: _____

Razão Social/Nome MV-SIM/Nome Coordenador SUASA/CISAMAVI:

SIM:

Documentos de Referência: (FAI ou/ Nº Checklist estabelecimento ou Relatório de auditoria/supervisão, onde consta a numeração das não conformidades apontadas)

Não Conformidade (número da não-conformidade no documento de referência)	Descrição detalhada da ação corretiva adotada para correção da inconformidade. Medidas paliativas também devem ser descritas.	Data prevista para conclusão da medida corretiva (dia/mês/ano)	Para uso do Médico Veterinário Serviço de Inspeção	
			Ação foi efetiva	Assinatura e data da verificação
			() SIM () NÃO RNC: _____ () Solic. prorrogação	
Data de aprovação e assinatura:		Ciência e verificação FINAL pelo MV-SIM: Nome: Assinatura: Em:		
Assinatura do responsável pela emissão do plano de ação:		Médico Veterinário Responsável pelo Serviço de Inspeção		

Responsável Técnico/Representante Legal

SOLICITAÇÃO DE PRORROGAÇÃO DE PRAZO

REFERENTE AO PLANO DE AÇÕES CORRETIVAS – Nº ____/20____

Não Conformidade (no plano de ações corretivas original)	Justificativa da solicitação para prorrogação de prazo	Nova data prevista para conclusão da medida corretiva (dia/mês/ano)	Para uso do Médico Veterinário Serviço de Inspeção	
			Ação foi efetiva	Assinatura e data da verificação
			() SIM () NÃO RNC: _____	
			() SIM () NÃO RNC: _____	
Data de aprovação e assinatura:		Ciência e verificação FINAL pelo MV-SIM: Nome: Assinatura:		
Assinatura do responsável pela emissão do plano de ação:		Em: Médico Veterinário Responsável pelo Serviço de Inspeção Coordenador SUASA/CISAMAVI		

Responsável Técnico/Representante Legal do Estabelecimento

Obs: este documento deve estar impresso no verso da(s) folha(s) do plano de ações corretivas original

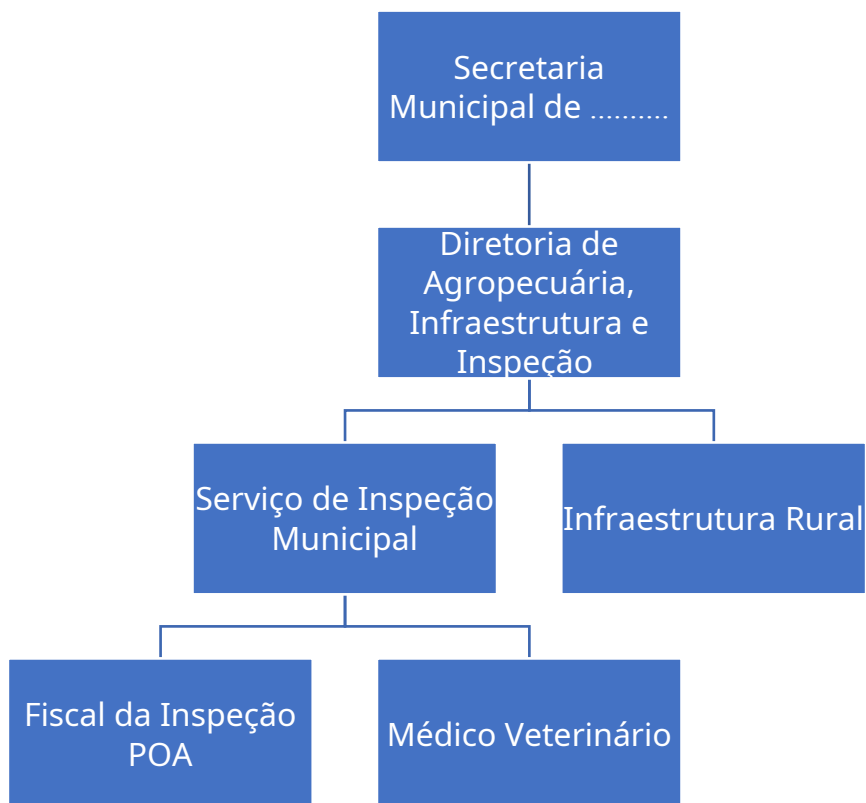
ANEXO VI:
PROGRAMA DE TRABALHO

**PROGRAMA DE TRABALHO DE INSPEÇÃO
E FISCALIZAÇÃO**

Município de ...
Ano ...

1. Dados gerais do Órgão

1.1 Exemplo: Organograma do Órgão (colocar de toda a secretaria)



1.2 Nome Órgão:

1.3 Endereço:

1.4 Telefone:

1.5 Endereço eletrônico:

1.6 Site:

1.7 Nome do Chefe do Serviço:

2. Legislação Pertinente

2.1 Lei que institui o Serviço de Inspeção

LEI Nº publicada no Diário Oficial do Município na data de

2.2 Regulamento de Inspeção de POA do Serviço de Inspeção

Decreto Nº publicado no Diário Oficial do Município na data de

3. Relação de estabelecimentos registrados

- a. Nome Empresarial:
- b. CNPJ ou CPF:
- c. Nº de Registro no SIM:
- d. Classificação:
- e. Endereço:
- f. Tel.:
- g. Data de Registro:
- h. Endereço eletrônico:
- i. Nome do responsável legal do estabelecimento:
- j. Nome do responsável técnico do estabelecimento:
- k. Produtos Registrados:
- l. Dados da Produção Diária:

4. Programa de Atividades de Inspeção e Fiscalização

4.1 Frequência das Inspeções de Rotina

CRONOGRAMA MENSAL		
ESTABELECIMENTO	SERVIDOR	CH MENSAL (HORAS)
TOTAL		

CRONOGRAMA SEMANAL					
SEMANA 1	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
Manhã					
Tarde					
SEMANA 2	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
Manhã					
Tarde					
SEMANA 3	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
Manhã					
Tarde					
SEMANA 4	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
Manhã					
Tarde					

*Deve ser realizado sempre na semana anterior; devendo ser arquivado em pasta específica

4.2 Análises Laboratoriais

4.2.1 Análise de água de Abastecimento

Nº do SIM	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M

*Análise semestral para cada estabelecimento

4.2.2 Análise dos Produtos Registrados

Estabelecimento:

Nº SIM:

Nome do Produto / Nº do Reg.	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M

*Análise anual de cada produto registrado

4.3 Controle de Formulação

Estabelecimento:

Nº SIM:

Nome do Produto/ Nº do Reg.	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

*Verificação anual de cada produto

4.4 Controle de Aferição de peso (somente para pré-medidos)

Estabelecimento:

Nº SIM:

Nome do Produto/ Nº do Reg.	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

*Verificação anual de cada produto.

4.5 Planilhas de Inspeção/Fiscalização

Estabelecimento:

Nº SIM:

Planilhas de Inspeção/ fiscalização	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
*Fiscalização das áreas <i>in loco</i> e documental												
**Fiscalização de PPHO (liberação de abate)												

*Verificação mensal *in loco* de todos os programas de autocontrole em cada estabelecimento.

**Verificação a cada abate.

4.5.1 Cronograma de Fiscalização Documental

Estabelecimento:

Nº SIM:

Programa de autocontrole	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1 – Manutenção de Instalações e Equipamentos												
2 – Vestiários, Sanitários e Barreiras sanitárias												
3 – Iluminação												
4 – Ventilação												
5 – Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento												
6 – Águas residuais												
7 – Controle integrado de pragas												
8 – Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO												
9 – Higiene, hábitos higiênicos, treinamento e saúde dos operários												
10 – Procedimentos Sanitários das Operações – PSO												
11 – Matérias-primas, Ingredientes, Material de Embalagem e Rastreabilidade												
12 – Controle das temperaturas												
13 – Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle de Processo												
14 – Controles Laboratoriais, Análises e Recolhimento de produtos												
15 – Controle de Formulação dos produtos												
16 – Bem-estar animal												
17 – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC												
18 – Material Específico de Risco – MER												

*Verificação anual de cada programa de autocontrole. Para estabelecimentos registrados no SIM serão cobrados no mínimo seis programas de autocontrole.

4.6 Relatórios de Rastreabilidade

Estabelecimento:

Nº SIM:

Relatórios de Rastreabilidade	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Relatório de Recebimento de Matéria-prima												
Relatório de Produção												
Relatório de Expedição												

*Verificação mensal em cada estabelecimento

4.7 Controle de Rotulagem

Nome do estabelecimento e Nº do SIM	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

*Verificação trimestral em cada estabelecimento

4.8 Ações de Educação Sanitária e de Combate à Clandestinidade

Ações	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Palestras em escolas												
Palestra de BPF's para estabelecimentos												
Palestra para VISA												
Entrevistas (rádio, TV)												
Curso para RT's de estabelec.												
Ações conjuntas com a VISA												
Fiscalização em trânsito												
Outros												

*Uma ação anual (mínimo)

4.9 Auditorias

O Serviço de Inspeção do município, realizará no mínimo uma auditoria no ano nos estabelecimentos registrados no SIM.

Nome do estabelecimento e Nº do SIM	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

4.10 Atualização de Documentos

Estabelecimento:

Nº do SIM:

Tipo de Documento	JA N	FEV	MAR	ABR	MAI	JU N	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Carteiras de saúde												
Licença Ambiental												
Alvará de Funcionamento												
Controle de Pragas												

HISTÓRICO

Deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, número de páginas e a natureza da mudança. Quando algum item do Programa de Trabalho é extinto, o responsável pela documentação e registro de dados precisa conservar o mesmo.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	XXXX	XXX	Ex.: Inclusão
02			Ex.: Alteração

5. Dados gerais do Município de

..... é um município brasileiro do estado (população, cadeias produtivas, população pecuária).

6. Recursos Humanos

6.1 Quadro de pessoal, Atribuições e Cargos

O responsável pelo SIM foi nomeado segundo a Portaria nº publicada no Diário Oficial do município na data de(Anexo ...).

- Nome:
- Função:
- Cargo:
- Veículo:
- Lotação:

f. Atribuições:

7. Estrutura Física

7.1 Instalações e Equipamentos

O SIM conta com:

- a. 00 Salas;
- b. 00 Fichário de aço com 4 gavetas;
- c. 00 Armário de aço de 2 portas;
- d. 00 Computadores fixos com acesso à internet;
- e. 00 notebooks com acesso à internet;
- f. 00 Datashow;
- g. 00 GPS;
- h. 00 Termômetros de haste;
- i. 00 Termômetro laser;
- j. 00 Impressora;
- k. 00 Mesas com cadeiras;
- l. 00 Máquinas fotográficas digitais.

Obs.:

8. Sistema de Informação

Atualmente, todas as atividades realizadas pela equipe de inspeção em cada estabelecimento são documentadas em relatórios, formulários oficiais e ofícios. Estes, por sua vez, são arquivados em pastas específicas a cada assunto e a cada estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção.

O SIM utiliza para controle das informações os seguintes procedimentos para cada estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal:

→ Arquivo com pastas suspensas e pastas numeradas:

- a. Processo de adesão;
 - a. Documentos atualizados;
- b. Registros de visitas;
- c. Memorial descritivo de produtos;
- d. Análises Microbiológicas;
- e. Análises Físico-Química;
- f. Análises de Água;
- g. Relatórios de Supervisão e Auditoria;

- h. Plano de Ação;
- i. Relatórios de não conformidade (RNC);
- j. Autos de Infração/Suspensão;
- k. Programa de Autocontrole
 - a. Atualização dos PAC
- l. Planilhas de Inspeção/fiscalização;
 - a. Lista de fiscalização das áreas in loco e documental
 - b. Lista de abate: PPHO pré-operacional
- m. Relatório de Recebimento de Matéria Prima;
- n. Relatório de Produção;
- o. Relatório de Expedição;
- p. Controle de Formulação de Produtos;
- q. Controle de Aferição de Peso;
- r. Projetos e Ampliação;
- s. Protocolo;
- t. Regime especial de Fiscalização (REF);
- u. Planilha de Inspeção ante morte e Relatórios de condenações de vísceras (processo específico para abatedouros);
- v. Laudos de Condenações de Carcaças (processo específico para abatedouros);
- w. Dados Nosográficos (processo específico para abatedouros).

O SIM ainda possui documentos exclusivos do Serviço que serão protocolados e arquivadas em outras pastas, pastas específicas do Serviço de Inspeção Municipal.

→ Documentos exclusivos do Serviço de Inspeção:

- a. Registro de Reuniões;
- b. Registro de Ações de Combate à Clandestinidade e Educação Sanitária;
- c. Ficha de Atendimento Individual;
- d. Relatório de Auditoria do Serviço de Inspeção
- e. Check List do SIM;
- f. Protocolo
 - a. Documentos Recebidos
 - b. Documentos Expedidos

9. Infraestrutura para desenvolvimento dos trabalhos

9.1 Veículos Oficiais

O SIM conta com veículos

Figura 1- Veículos do Serviço de Inspeção Municipal de

Obs.:

9.2 Laboratórios

O SIM não possui laboratórios próprios e também não possui convênio com laboratórios credenciados. As análises oficiais realizadas pelo Serviço de Inspeção serão encaminhadas a **laboratórios acreditados**, conforme a preferência do proprietário do estabelecimento de produto de origem animal.

JUSTIFICATIVAS

Quando o responsável pelo Serviço de Inspeção não conseguir cumprir com algum prazo descrito neste Programa de Trabalho, o mesmo deverá mencionar o item descumprido e sua respectiva justificativa.

Obs.: No cabeçalho do Programa de Trabalho deve ser inserido a Logo do Município.

HISTÓRICO

Deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, número de páginas e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA

ANEXO VII:
TÍTULO DE REGISTRO NO SIM

Prefeitura Municipal de
Secretaria da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

“O presente título de registro confere ao estabelecimento abaixo citado, o atestado de conformidade com as normas previstas na Legislação do Serviço de Inspeção Municipal de O presente documento deverá ser apresentado mediante solicitação das autoridades competentes e deverá ser exposto em local visível no estabelecimento.”

TÍTULO DE REGISTRO:

001

Nome:

Endereço:

CNPJ:

Atividade:

“O estabelecimento foi inspecionado, encontrando-se apto as condições higiênicas e sanitárias, a produzir e comercializar”.

....., de de 20.....

Médico Veterinário - Serviço de Inspeção Municipal (SIM)

ANEXO VIII:
FICHA DE ATENDIMENTO INDIVIDUAL – FAI

Dia	Mês	Ano
Hora inicial:		Hora final:

Estabelecimento:
Nº de registro no SIM:
Município:
Atividades realizadas: () Verificação de PACs () Aferição de peso () Acompanhamento de formulação () Inspeção Permanente () Coleta de amostras () Inspeção Periódica () Análise de memoriais () Verificação documentos diversos () Auditoria () Outros: _____

Principais atividades realizadas/Assuntos abordados:

Principais pessoas contatadas:

Total de pessoas envolvidas: _____

Servidor do SIM

Responsável do Estabelecimento

Assinatura e carimbo

Assinatura