



**DECRETO Nº 041/2016.**

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 3.843, 21 DE DEZEMBRO DE 2016, QUE DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO, CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.

**José Carlos Garcia de Azeredo**, Prefeito Municipal de Arroio dos Ratos, no uso das suas atribuições legais:

**DECRETA:**

**CAPÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** O presente Regulamento institui as normas que regulam a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Arroio dos Ratos e destinados ao consumo humano dentro dos limites de sua área geográfica, nos termos do art. 23, VIII da Constituição Federal e em consonância com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, bem como a Lei Municipal Nº 3.843, 21 de dezembro de 2016.

**Art. 2º** A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Arroio dos Ratos, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal.

**Art. 3º** A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

**Art. 4º** Ficará a cargo do coordenador do Serviço de Inspeção Municipal fazer cumprir estas normas, além de outras que possam ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Regulamento.

**§ 1º** A função de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal será exercido por



Médico Veterinário.

§ 2º A inspeção municipal de produtos de origem animal abrangerá também as seguintes áreas:

- a) classificação do estabelecimento;
- b) as condições e exigências para registro;
- c) a higiene dos estabelecimentos;
- d) a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- e) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- f) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) o registro de rótulos;
- h) as análises de laboratório;
- i) o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;
- j) a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- k) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

**Art. 5º** Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento:

- a) os animais de todas as espécies destinadas ao abate, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- b) o pescado e seus derivados;
- c) o leite e seus derivados;
- d) o ovo e seus derivados;



e) o mel e cera de abelha e seus derivados.

**Art. 6º** A fiscalização e inspeção sanitária de que trata este Decreto far-se-á:

a) nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para o abate de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

b) nos estabelecimentos industriais e nas propriedades rurais em condições de processar o pescado;

c) nas usinas de beneficiamento de leite e nas propriedades rurais com instalações e condições de receber, manipular e beneficiar o leite e seus derivados;

d) nos entrepostos de ovos e mel de abelhas e nas fábricas de produtos derivados;

e) nos entrepostos, que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou condicionam produtos de origem animal;

f) nas propriedades rurais;

**Parágrafo Único** A fiscalização e inspeção será dentro dos limites do Município de Arroio dos Ratos.

**Art. 7º** Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao S.I.M. de seus projetos e localização.

**Art. 8º** A inspeção industrial e sanitária realizada pelo S.I.M. deverá ser instalada de forma permanente.

**Art. 9º** Os produtos de origem animal em natura ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como pelo Código de Defesa do Consumidor.

**Parágrafo Único** Os estabelecimentos registrados no S.I.M. ficam sujeitos às obrigações contidas nos itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, do art. 102, do Decreto Federal nº 30.691, de 29.03.1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.1962.

**Art. 10** Os estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal somente poderão funcionar mediante prévio registro, na forma deste Regulamento ou na forma das legislações federal e estadual vigentes.



**Art. 11** A produção de leite com fins comerciais ficará condicionada à realização de exames periódicos da sanidade do rebanho, sendo obrigatória a vacina, quando a Legislação Federal ou Estadual assim o determinar.

§ 1º O não cumprimento a essa determinação sujeitará o produtor à imediata suspensão da entrega do leite e derivados.

§ 2º Estará habilitado à comercialização de queijo o produtor que estiver em acordo com os artigos anteriores e cujas instalações sejam consideradas em boas condições de higiene pelo S.I.M., que fará as inspeções periódicas na propriedade.

§ 3º Todo produtor será cadastrado pelo S.I.M.

§ 4º O Município promoverá, periodicamente, cursos de treinamento dos produtores de leite e queijo visando a sua adaptação à Lei e a este Regulamento.

§ 5º Será concedido prazo de cento e oitenta (180) dias aos produtores em atividades para que se adaptem à presente legislação.

**Art. 12** A fiscalização e a inspeção de que trata o presente Regulamento serão exercidas em caráter periódico ou permanente, segundo a necessidade do serviço.

**Art. 13** É proibida a duplicidade de fiscalização e inspeção industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de origem animal, que será exercida por um único órgão.

**Parágrafo Único** A concessão de fiscalização e inspeção federal ou estadual isenta, bem como impede o estabelecimento de solicitar a inspeção municipal, a não ser que venha a comercializar seus produtos somente dentro da área do Município de Arroio dos Ratos.

**Art. 14** Será cobrada taxa de inspeção dos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção municipal, nos termos da Lei Municipal nº 3.843, de 21 de dezembro de 2016, bem como da legislação tributária vigente.

## **CAPÍTULO II**

### **DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU REGULAMENTO**

**Art. 15** Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal, que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal 7.889,



de 23.11.89, obrigam-se a obter registro junto ao S.I.M. na Secretaria Municipal da Agricultura:

a) os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para consumo;

b) as usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

c) os estabelecimentos que abatem ou industrializam pescados.

**Art. 16** Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal, nos termos do artigo 10, ficam sujeitos ao relacionamento:

a) os postos e/ou entreposto que, de modo geral, recebam, armazenam, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como ovos e mel;

b) as casas atacadistas e os depósitos que armazenem e/ou comercializem produtos de origem animal.

**Art. 17** Os estabelecimentos a que se referem os artigos 15 e 16 receberão números de registro.

§ 1º Estes números obedecerão série própria e independente; uma para registro e outro para relacionamento, fornecidos pelo S.I.M.

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

§ 3º Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro e Relacionamento no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

**Art. 18** O processo de obtenção do registro junto ao S.I.M., deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

I- requerimento simples de registro do produto elaborado por empresa ou produtor autônomo dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal, contendo, obrigatoriamente, dados pessoais do interessado e descrição básica do produto;



- II- termo de compromisso indicando a adoção de boas práticas de fabricação;
- III- CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual ou CPF no caso de pessoa física;
- IV- plantas de situação e localização;
- V- plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- VI- plantas de cortes e fachadas;
- VII- plantas hidrossanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- VIII- memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados pelo produtor;
- IX- apresentação do rótulo do produto ou descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;
- X- boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos oficiais;
- XI- certificado de curso de boas práticas de fabricação e manipulação em instituição reconhecida;
- XII- indicação do responsável técnico pela produção, que deverá ser devidamente habilitado junto ao respectivo conselho regional;
- XIII- para os produtos de origem láctea, exames certificadores de ausência de tuberculose e brucelose, a cada ano, para as propriedades livres das mesmas, e a cada seis meses para as propriedades diagnosticadas positivas;
- XIV- licença de funcionamento expedida pela Prefeitura Municipal;
- XV- certidão negativa de tributos e taxas municipais;
- XVI- comprovante de recolhimento da taxa de fiscalização conforme disposto no Código Tributário do Município.
- XVII- cronograma de execução de projetos para serem aprovados;



**XVIII-** licença ambiental, prévia ou de instalação ou de operação;

**XIX-** manual de boas práticas de fabricação.

**Parágrafo Único** O encaminhamento dos pedidos de registro de estabelecimento de produtos de origem animal, deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

**Art. 19** Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente poderá dar início às obras.

**Art. 20** Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao S.I.M. a vistoria prévia e autorização do início dos trabalhos.

**Parágrafo Único** Após deferido, compete ao S.I.M. instalar de imediato a inspeção nos estabelecimentos.

**Art. 21** Será deferida a concessão de registro em caráter experimental, até a data de conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

I- nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;

II- não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;

III- as exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo S.I.M.

**Art. 22** O registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

### **CAPÍTULO III DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA**

**Art. 23** O abate de animais para consumo público ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município de Arroio dos Ratos



estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º O abate, a industrialização de carnes e do leite só poderão ser realizados no município em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§ 2º Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência, como Guia de Trânsito Animal - GTA e nota fiscal.

§ 3º Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário, sendo que a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos da boa higiene.

§ 4º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão observar as exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria Municipal da Saúde.

#### **CAPÍTULO IV DA IMPLANTAÇÃO**

**Art. 24** Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

**Art. 25** Ser instalado, de preferência no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiormente.

**Art. 26** Dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

**Art. 27** Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro.



**Art. 28** Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

**Art. 29** Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 30** Ter paredes lisas de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 31** Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. O mesmo pode ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação, em áreas específicas com autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 32** Dispor de dependência de uso exclusivo de produtos comestíveis e não comestíveis e condenados, com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

**Art. 33** Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

**Art. 34** Dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo Serviço de Inspeção Municipal, os acessos também devem dispor de lavador de botas.

**Art. 35** Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 36** Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivos que evite o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais, bem como dispositivos para a depuração artificial das águas servidas, retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, conforme as exigências dos órgãos oficiais de controle.

**Art. 37** Dispor de pé-direito em todas as dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente na trilhagem aérea, a fim de que os bovinos, ovinos, suínos e demais espécies, pendurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante no mínimo a 75 cm do piso no caso de esfolagem aérea.

**Parágrafo Único** A juízo da inspeção municipal será aceita a esfolagem em bovinos e suínos ou depilação em suínos em cama, desde que sejam atendidas todas as exigências



higiênico-sanitárias.

**Art. 38** Dispor conforme legislação específica dependências sanitárias e vestiários na proporção 1 sanitário para 20 homens e 1 sanitário para 15 mulheres, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

**Art. 39** Dispor de currais para bovinos, pocilgas e currais cobertos para suínos, ovinos e caprinos, com pisos pavimentados, com ligeiro caimento no sentido dos ralos, e ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e dispor de ponto de água com pressão para lavagem e desinfecção dos mesmos e dos meios de transporte.

**Art. 40** Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de insensibilização, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento de carcaças e da manipulação dos miúdos com funcionalidade e higiene, não permitindo o contato das carcaças antes de serem inspecionadas pelo S.I.M.

**Art. 41** Prover a secção de miúdos, quando prevista de separação entre si e as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

**Art. 42** Dispor de telas em todas as janelas, além das demais aberturas para evitar a entrada de insetos, pássaros e roedores.

**Art. 43** Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais a serem usados na indústria.

**Art. 44** Dispor de dependência, quando necessário para o uso como escritório da administração, e do pessoal do serviço de inspeção, podendo ser separada do matadouro ou indústria.

## **CAPÍTULO V DOS PROCEDIMENTOS DE ABATE**

**Art. 45** Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria e a esfolagem só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

**Art. 46** Em suínos, utilizar a esfolagem ou depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se de temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração.



**Parágrafo Único** No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

**Art. 47** Eviscerar sob vistas da inspeção municipal, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração, para tanto, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

**Art. 48** Identificar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

**CAPÍTULO VI**  
**INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS**  
**INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"**

**Art. 49** Nos estabelecimentos subordinados à Inspeção Municipal é permitida a matança de bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de criatórios, usadas na alimentação humana.

§ 1º A matança de equídeos é realizada em estabelecimentos especiais, dotados de condições, instalações e aparelhagem satisfatórias, a juízo da Inspeção Municipal.

§ 2º A matança de aves silvestres, consideradas "caça" só poderá ser feita, quando elas procedem de criadouros licenciados.

**Art. 50** É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento da Inspeção Municipal.

§ 1º Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção Municipal deve verificar os documentos de procedência e julgar das condições de saúde do lote.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se medidas próprias de política sanitária animal, que cada caso exigir.

§ 3º Todas as vezes que, pelo adiantado da hora ou ausência de funcionário responsável por tal serviço, houver animais para ingressar nos estabelecimentos, este



ingresso só é permitido em um depósito à parte, exclusivamente destinado a essa finalidade, designado "depósito de chegada", sendo que os animais aí introduzidos só podem ser retirados depois de inspecionados.

**Art. 51** Quando houver suspeita de carbúnculo hemático, além das medidas já estabelecidas, à Inspeção Municipal cabe proceder como se segue:

I- observar por 48 (quarenta e oito) horas; se no fim desse período não ocorrerem novos casos, permitir o sacrifício de todo o lote, no final da matança;

II- ocorrendo novos casos determinar o isolamento de todo o lote e aplicar soro anti-carbunculoso, permanecendo os animais em observação pelo tempo que a Inspeção Municipal julgar conveniente, sendo que no mínimo deve decorrer 21 (vinte e um) dias, depois da última morte ou da aplicação do soro para sacrifício de qualquer animal do lote;

III- determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiverem em qualquer momento esses animais, compreendendo a remoção, a queima de toda a palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em larga escala, de uma solução de soda a 5% (cinco por cento) ou de outro desinfetante especificamente aprovado pelo órgão competente.

**Art. 52** A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas mais adequadas, no sentido de serem evitados maus-tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do seu desembarque.

**Parágrafo Único** É proibido, no desembarque ou movimentação de animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar o couro ou a musculatura.

**Art. 53** É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

§ 1º O período de repouso pode ser reduzido, quando o tempo de viagem não for superior a 2 (duas) horas e os animais procedam de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente; o repouso, porém, em hipótese alguma, deve ser inferior a 6 (seis) horas.

§ 2º Em tais casos a autoridade sanitária do ponto de partida deve fornecer um documento mencionando claramente as condições anteriores de saúde dos animais.



§ 3º O tempo de repouso, de que trata este artigo, pode ser ampliado, todas as vezes que a Inspeção Municipal julgar necessário.

**CAPÍTULO VII  
MATANÇA**

**Seção I  
Matança de emergência**

**Art. 54** Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

**Parágrafo Único** Devem ser abatidos de emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipertermia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, a juízo da Inspeção Municipal.

**Art. 55** Sempre que haja suspeita de processo septicêmico, a Inspeção Municipal lançará mão do exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

**Art. 56** É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção Municipal.

**Art. 57** São considerados impróprios para consumo os animais, que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação de carcaça, previsto neste Regulamento ou por outras razões que forem justificadas pela Inspeção Municipal.

**Parágrafo Único** Sempre que os animais abatidos de emergência apresentem, logo após a morte, carne com reação francamente ácida, as carcaças serão consideradas, impróprias para consumo.

**Art. 58** Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, a juízo da Inspeção Municipal podem ser aproveitados.

**Parágrafo Único** Nesses casos, a Inspeção Municipal se louvará na riqueza em sangue da musculatura e na coloração vermelho-escuro de todos os órgãos, considerarão os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido



subcutâneo; verificará se a face interna do couro ou pele está normalmente úmida, louvando-se ainda na verificação da congestão hipoestática; verificará se a ferida de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue; levará em conta a colocação da parede abdominal e odor que se exala no momento da evisceração, além de outros sinais e informes que venha a obter, para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

## **Seção II Matança normal**

**Art. 59** Só é permitido o sacrifício de animais de açougue por métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguidos de imediata sangria.

**Art. 60** A sangria deve ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

**Parágrafo Único** Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

**Art. 61** É obrigatória a pelagem e raspagem de toda a carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro; a operação depilatória será completada a mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de eviscerados.

**Parágrafo Único** É proibido o chamuscamento de suínos.

**Art. 62** A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionário da Inspeção Municipal, em local que permita pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

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

**§ 2º** A Inspeção agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo "Inspeção post-mortem".

**Art. 63** A cabeça, antes de destacada do corpo, deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.



**CAPÍTULO VIII  
INSPEÇÃO "POST-MORTEM"**

**Seção I  
Generalidades - Bovídeos**

**Art. 64** A inspeção "post-mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

**Art. 65** A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer à seguinte seriação:

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

II- exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

III- exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

IV- exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

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

**Art. 66** Sempre que a Inspeção Municipal julgar conveniente, as carcaças serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

**Art. 67** Devem ser sempre examinadas, após incisão, os gânglios inguinais ou retro-mamários, os ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapulares e os pré-peitorais.

§ 1º Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos pré-escapulares e pré-crurais constitui a norma geral, praticando-se incisões sempre que necessário, para esclarecimento da anormalidade percebida na apalpação.

§ 2º Nas aves, cujo sistema linfático apresente formações ganglionares (palmípedes em geral) estas devem ser examinadas.



**Art. 68** Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.

**Parágrafo Único** Os rins só podem permanecer aderentes à carcaça por exigência de país importador. Nesses casos sua inspeção será realizada após incisão da gordura que os envolve, expondo-se os de modo a tornar possível sua apreciação, sem desligá-los completamente da posição natural. Após o exame serão recolocadas em sua posição normal.

**Art. 69** Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.

§ 1º Tais carcaças ou partes de carcaça não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Municipal.

§ 2º As carcaças, partes e órgãos condenados, ficam sob custódia da Inspeção Municipal e serão conduzidos a graxaria, em carros especiais, acompanhados por um de seus funcionários.

§ 3º Todo material condenado fica também sob custódia da Inspeção Municipal no "Departamento de Sequestro" quando não possa ser inutilizado no próprio dia da matança.

**Art. 70** As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste Regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

**Art. 71** Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame da Inspeção Municipal.

**Art. 72** Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinados o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.

**Art. 73** O couro de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenham tido contato com eles, serão desinfetados por processos previamente aprovados pela Inspeção Municipal.

**Art. 74** Abscessos e lesões supuradas - as carcaças, partes de carcaça ou órgãos atingidos de Abscesso ou de lesões supuradas devem ser julgados pelo seguinte critério:

I- quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande



parte da carcaça, esta deve ser condenada;

II- carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;

III- abscessos ou lesões supuradas localizadas podem ser removidos, condenados apenas os órgãos e partes atingidas;

IV- serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia) decorrentes de processo purulento.

**Art. 75** Actinomicose e Actinobacilose - devem ser condenadas às carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

**Parágrafo Único** Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

I- quando as lesões são localizadas, sem complicações secundárias e o animal se encontra em boas condições de nutrição, sendo que neste caso a carcaça deve ser aproveitada, depois de removidas e condenadas às partes atingidas;

II- são condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos;

III- quando a actinomicose é discreta e limitada à língua, interessando ou não os gânglios linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação da língua e seus gânglios.

**Art. 76** Adenite - As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos.

**Art. 77** Anasarca - devem ser condenadas as carcaças que no exame "post-mortem" demonstrem edema generalizado.

**Parágrafo Único** Nos casos discretos e localizados basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

**Art. 78** Animais novos - serão condenados animais novos nos seguintes casos:

I- quando a carne tem aparências aquosas, flácidas, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;

II- quando a carne se apresenta vermelho-acinzentado;



III- quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentam ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas;

IV- quando a gordura perirrenal é edematosa, de cor amarelo-sujo ou de um vermelho-acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gordura.

**Art. 79** Broncopneumonia verminótica - enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações. Devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (Broncopneumonia-verminótica), bem como os que apresentem enfisema, aspirações de sangue ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

**Art. 80** Brucelose - devem ser condenadas às carcaças com lesões extensas de brucelose.

**Parágrafo Único** Nos casos de lesões localizadas encaminham-se as carcaças à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas, as partes atingidas.

**Art. 81** Carbúnculo sintomático, anaplasmose, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizoótico, piroplasmoses, pioemia, septicemia e vacina - são condenados às carcaças e órgãos de animais atacados dessas doenças.

**Art. 82** Carcaças contaminadas - as carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

§ 1º Serão também condenados as carcaças, partes de carcaça, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com os pisos ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma limpeza completa.

§ 2º Nos casos do parágrafo anterior, o material contaminado pode ser destinado à esterilização pelo calor, a juízo da Inspeção Municipal, tendo-se em vista a limpeza praticada.

**Art. 83** Carbúnculo hemático - devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, pelos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I- não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático;



**II-** quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente limpeza e desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como: áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, machados, serras, ganchos, equipamento em geral, bem como a indumentária dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

**III-** uma vez constatada a presença de carbúnculo, a matança é automaticamente interrompida e imediatamente se inicia a desinfecção;

**IV-** recomendam-se para desinfecção o emprego de uma solução a 5% (cinco por cento) de hidróxido de sódio (contendo no mínimo, noventa e quatro por cento deste sal); a solução deverá ser recente e empregada imediatamente, tão quente quanto possível, tomada a medida de precaução, tendo em vista sua natureza extremamente cáustica; deve-se ainda fazer proteger os olhos e as mãos dos que se encarregarem dos trabalhos de desinfecção sendo prudente ter pronta uma solução ácida fraca de ácido acético, por exemplo, para ser utilizada em caso de queimaduras pela solução desinfetante;

**V-** podem-se empregar, também, uma solução recente de hipoclorito de sódio, em diluição a 1% (um por cento);

**VI-** a aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir abundante lavagem com água corrente e largo emprego de vapor;

**VII-** o pessoal que manipulou material carbunculoso, depois de acurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio a 1:1000 (um por mil), por contato no mínimo durante um minuto;

**VIII-** a Inspeção Municipal terá sempre sob sua guarda quantidade suficiente de hidróxido de sódio e de bicloreto de mercúrio;

**IX-** como medida de precaução, todas as pessoas que tiverem contato com material infeccioso serão mandadas ao serviço médico do estabelecimento ou ao serviço de Saúde Pública mais próxima;

**X-** todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive couros, cascos, chifres, vísceras e seu conteúdo, que entrarem em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;

**XI-** a água do tanque de escaaldamento de suínos, por onde tenha passado animal carbunculoso, também receberá o desinfetante, e será imediatamente removida para o esgoto; o tanque será por fim convenientemente lavado e desinfetado.



**Art. 84** Carnes cansadas (febre de fadiga) - em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total.

**Parágrafo Único** No caso de alterações localizadas e bem circunscritas a um só grupo muscular e depois de negativo o exame microscópico direto, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.

**Art. 85** Carnes caquéticas - são condenadas às carcaças em estado de caquexia.

**Art. 86** Carnes magras - animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia).

**Art. 87** Carnes hidroêmicas - são condenadas às carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

**Art. 88** Carnes fermentadas - (carnes febris) - devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.

§ 1º Também são condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que em área muito limitada.

§ 2º A rejeição será também total, quando o processo coexista com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal e, principalmente, quando se tratar de vitelos, suínos e equídeos.

§ 3º Faz-se rejeição parcial quando a alteração é limitada a um grupo muscular e as modificações musculares são pouco acentuadas, com negatividade do exame microscópico direto, destinando-se a carcaça à esterilização pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

**Art. 89** Carnes repugnantes - são assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos excrementícias, sexuais e outros considerados anormais.

**Art. 90** Carnes sanguinolentas - serão condenadas às carcaças, desde que a alteração seja consequência de doenças do aparelho digestivo.

**Parágrafo Único** Quando as lesões hemorrágicas ou congestivas decorrem de contusões, traumatismo ou fratura, a rejeição deve ser limitada às regiões atingidas.

**Art. 91** Carnes responsáveis por toxinfecções - todas as carcaças de animais doentes,



cujo consumo possa ser causa de toxinfecção alimentar, devem ser condenadas. Consideram-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

I- inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio pericárdio e meninges;

II- gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III- septicemia ou piometra de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;

IV- metrite ou mamite aguda difusa;

V- poliartrite;

VI- flebite umbilical;

VII- pericardite traumática ou purulenta;

VIII- qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada à nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação difusa do couro.

**Art. 92** Cirrose hepática - os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infectocontagiosas.

**Parágrafo Único** São também condenados os fígados com cirrose decorrente de localização parasitária.

**Art. 93** Cisticercoses ("Cysticercus bovis") - serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus bovis" ou quando a carne é aquosa ou descorada.

§ 1º Entende-se por infestação intensa a comprovação de um ou mais cistos em incisões praticadas em várias partes de musculatura e numa área correspondente a aproximadamente à palma da mão.

§ 2º Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

I- quando se verifique infestação discreta ou moderada, após cuidadoso exame sobre o coração, músculos da mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como, sobre músculos facilmente acessíveis. Nestes casos devem ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos; as carcaças são recolhidas às câmaras frigoríficas ou desossadas e a carne tratada por salmoura, pelo prazo mínimo



de 21 (vinte e um) dias em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento. Esse período pode ser reduzido para 10 (dez) dias, desde que a temperatura nas câmaras frigoríficas seja mantida sem oscilação e no máximo a 1°C (um grau Celsius);

II- quando o número de cistos for maior do que o mencionado no inciso I, mas a infestação não alcance generalização, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor;

III- podem ser aproveitadas para consumo as carcaças que apresentem um único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.

§ 3º As vísceras, com exceção dos pulmões, coração e porção carnosa do esôfago e a gordura das carcaças destinadas ao consumo ou à refrigeração, não sofrerão qualquer restrição, desde que consideradas isentas de infestação. Os intestinos podem ser aproveitados para envoltório, depois de trabalhados como normalmente.

§ 4º Quando se tratar de bovinos com menos de 6 (seis) meses de idade, a pesquisa do "Cysticercus bovis" pode ficar limitada a um cuidadoso exame da superfície do coração e de outras superfícies musculares normalmente visíveis.

§ 5º Na rotina de inspeção obedecem-se às seguintes normas:

I- cabeça - observa-se e incisam-se os masseteres e pterigóideos internos e externos;

II- língua - o órgão deve ser observado externamente, palpado e praticados cortes quando surgir suspeita quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça;

III- coração - examinam-se a superfície externa do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base à ponta, através da parede do ventrículo esquerdo e do septo interventricular, examinando-se as superfícies de cortes, bem como as superfícies mais internas dos ventrículos; a seguir praticam-se largas incisões em toda a musculatura do órgão, tão numerosa quanto possível, desde que já tenha sido verificada a presença de "Cysticercus bovis", na cabeça ou na língua.

IV- inspeção final - na inspeção final identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examinam-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, inclusive seus pilares, bem como os músculos do pescoço, estendendo-se o exame aos intercostais e a outros músculos, sempre que necessário, devendo-se evitar tanto quanto possíveis cortes desnecessários que possam acarretar maior depreciação à carcaça.



**Art. 94** Contusão - os animais que apresentem contusão generalizada devem ser condenados.

**Parágrafo Único** Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser condicional (salga, salsicharia ou conserva) a juízo da Inspeção Municipal, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

**Art. 95** Cisticercoses ("C. Tenuicollis"), estrogilose, teníase e ascaridioses - estas parasitoses, bem como outras não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não sejam secundadas por alterações da carne; apenas órgãos e partes afetadas devem ser condenados.

**Art. 96** Distomatose - as carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

**Parágrafo Único** Os fígados infestados com distoma serão sempre condenados.

**Art. 97** Equinococose - podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

§ 1º Os órgãos e as partes atingidas serão sempre condenados.

§ 2º Fígados portadores de uma ou outra lesão de equinococose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional a juízo da Inspeção Municipal e após remoção e condenação das partes atingidas.

**Art. 98** Esofagostomose - as carcaças de animais portadores de Esofagostomose, sempre que haja caquexia consecutiva devem ser condenadas.

**Parágrafo Único** Os intestinos ou partes de intestinos podem ser aproveitados, sempre que os nódulos sejam em pequeno número e possam ser extirpados.

**Art. 99** Gestação adiantada, parto recente e fetos - as carcaças de animais em gesta o adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas à esteriliza o, desde que não haja evidência de infec o.

§ 1º Os fetos serão condenados.

§ 2º A fim de atender hábitos regionais, a Inspe o Municipal pode autorizar a venda de fetos bovinos, desde que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, procedam de vacas s es e apresentem bom estado sanitário.

§ 3º   proibida a estocagem de fetos, bem como o emprego de sua carne na



elaboração de embutidos e enlatados.

§ 4º Quando houver aproveitamento de couros de fetos, sua retirada deve ser feita na graxaria.

**Art. 100** Glândulas mamárias - as glândulas mamárias devem ser removidas intactas.

§ 1º A presença de pus nas mamas, entrando em contato com a carcaça ou partes da carcaça, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

§ 2º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão: sua retirada da carcaça deve ser feita com o cuidado de manter a identificação de sua procedência.

§ 3º As glândulas mamárias portadoras de mastite, bem como as de animais reagentes à brucelose, são sempre condenadas.

**Art. 101** Glossites - condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

§ 1º Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas à salsicharia, para aproveitamento após cozimento e retirada do epitélio.

§ 2º É proibido o enlatamento dessas línguas, mesmo quando apresentem lesões cicatrizadas.

**Art. 102** Hepatite nodular necrosante - são condenados os fígados com necrose nodular.

**Parágrafo único** Quando a lesão coexiste com outras alterações, a carcaça também deve ser condenada.

**Art. 103** Icterícia - devem ser condenadas às carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

§ 1º Quando tais carcaças não revelem caracteres de infecção ou intoxicação e venham a perder a cor anormal após a refrigeração, podem ser dadas ao consumo.

§ 2º Quando, no caso de parágrafo anterior, as carcaças conservem sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo da Inspeção Municipal.



§ 3º Nos casos de coloração amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado e de engorda com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser dada ao consumo.

§ 4º O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo-esverdeada será sempre realizado com luz natural.

§ 5º Sempre que houver necessidade, a Inspeção Municipal lançará mão de provas de laboratório, tais como a reação de Diazzo para a gordura e sangue e a reação de Grimbert para a urina.

**Art. 104** Ingestão de produtos tóxicos - as carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

**Art. 105** Lesões do coração (miocardite, endocardite, linfangiectasia) - devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

**Parágrafo único** Os corações com linfangiectasia podem ter aproveitamento condicional na salsicharia.

**Art. 106** Lesões renais - (nefrites, nefroses, pielonefrites ou outras) - a presença de lesões renais implica estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infectocontagiosas.

**Parágrafo Único** Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

**Art. 107** Miíases - são condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

**Parágrafo Único** Quando a infestação já determinou alterações musculares, com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo-se e condenando-se em todos os casos as partes atingidas.

**Art. 108** Órgãos de coloração anormal ou outras afecções - devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

**Art. 109** Pâncreas com "Euritrema caelomáticum" - são condenados os "Pâncreas" infestados pelo "Euritrema. Caelomaticum".

**Art. 110** Rins císticos - devem ser condenados os rins císticos.



**Art. 111** Sarnas - as carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo sobre a musculatura, devem ser condenadas.

**Parágrafo Único** Quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser dada ao consumo, depois de remoção e condenação das partes afetadas.

**Art. 112** Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) - nos casos desta afecção obedecem-se as seguintes normas:

I- condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais do órgão;

II- aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

**Art. 113** Tuberculose - a condenação total deve ser feita nos seguintes casos:

I- quando no exame "ante-mortem" o animal estava febril;

II- quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;

III- quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações ou, ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;

IV- quando ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, com alteração de suas serosas;

V- quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;

VI- quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, considerando-se o processo nestas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII- quando existir tuberculose generalizada.

§ 1º A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos respiratórios, digestivos e seus gânglios linfáticos, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização.

§ 2º A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:



I- quando partes da carcaça ou órgão apresentem lesões de tuberculose;

II- quando se trate de tuberculose localizada em tecidos imediatamente sob a musculatura, como a tuberculose da pleura e peritônio parietais; neste caso a condenação incidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;

III- quando parte da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;

IV- as cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando corresponderem a carcaças julgadas em condições de consumo e desde que na cabeça as lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas em condições de esterilização pelo calor, após remoção e condenação dos tecidos lesados;

V- devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas;

VI- intestino e mesentério com lesões de tuberculose são também condenados, a menos que as lesões sejam discretas, confinadas a gânglios linfáticos e a respectiva carcaça não tenha sofrido qualquer restrição; nestes casos os intestinos podem ser aproveitados como envoltório e a gordura para fusão, depois de remoção e condenação dos gânglios atingidos.

**§ 3º** Após esterilização pelo calor podem ser aproveitadas as carcaças com alterações de origem tuberculosa, desde que as lesões sejam discretas, localizadas, calcificadas ou encapsuladas e estejam limitadas a gânglios ou gânglios e órgãos, não havendo evidência de uma invasão recente do bacilo tuberculoso, através do sistema circulatório e feito sempre remoção e condenação das partes atingidas. Enquadram-se neste parágrafo os seguintes casos:

I- quando houver lesão de um gânglio linfático cervical e de dois grupos ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais, brônquicos e mediastinais ou então gânglios cervicais e hepáticos e mesentéricos;

II- nos gânglios cervicais, um único grupo de gânglios viscerais e num órgão de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais e brônquicos e no pulmão ou então nos gânglios cervicais e hepáticos e no fígado;

III- em dois grupos de gânglios viscerais e num órgão de uma única cavidade orgânica, tais como: nos gânglios brônquicos e mediastinais e nos pulmões ou nos gânglios hepáticos e mesentéricos e no fígado;



**IV-** em dois de grupos gânglios viscerais da cavidade torácica e num único grupo da cavidade abdominal ou então nos brônquicos, hepáticos e mesentéricos num só grupo de gânglios linfáticos viscerais da cavidade torácica e em dois grupos da cavidade abdominal, tais como: gânglios brônquicos, mediastinais e hepáticos, ou então nos brônquicos, hepáticos e mesentéricos;

**V-** nos gânglios linfáticos cervicais, num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, tais como: cervicais, brônquicos e hepáticos;

**VI-** nos gânglios cervicais e num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado, especialmente quando se trata de suínos, pois as lesões tuberculosas do fígado são nesta espécie consideradas primárias e de origem alimentar.

**§ 4º** Carcaças que apresentem lesões de caráter mais grave e em maior número do que as assinaladas no parágrafo anterior, não se enquadrando, porém, nos casos enumerados para condenação total, a juízo da Inspeção Municipal poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

**§ 5º** O aproveitamento condicional, por esterilização pelo calor, pode ser permitido, depois de removidas e condenadas as partes ou órgãos alterados, em todos os demais casos.

**§ 6º** Quando não houver no estabelecimento industrial instalações apropriadas para a esterilização pelo calor, tais casos são considerados de rejeição total.

**Art. 114** Tumores malignos - são condenadas as carcaças, partes de carcaça ou órgão que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

**Parágrafo Único** Quando o tumor de um órgão interno tenha repercussão, por qualquer modo sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada, mesmo que não se tenha verificado metástase.

**Art. 115** Uronefrose - condenam-se os rins com uronefrose.

## **Seção II** **Generalidades - Suínos**



**Art. 116** Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção I - Generalidades - Bovídeos, além dos que se consignam nesta seção.

**Art. 117** Afecções da pele - os suínos atingidos de urticária, "Demodex Folliculorum", eritema e esclerodermia podem ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.

**Art. 118** Cisticercoses - é permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestações intensas por "Cysticercus Cellulosae", para a fábrica de banha, rejeitando-se as demais partes do animal.

**Art. 119** Enfisema cutâneo - deve ser condenada a carcaça sempre que o enfisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.

**Parágrafo Único** Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

**Art. 120** Estefanurose - as lesões de gordura perirrenal provocadas pelo "Stephanurus dentatus" implicam a eliminação das partes alteradas, devendo-se, entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes à carcaça.

**Art. 121** Hipotricose cística - a verificação de numerosas vesículas na pele, implica a remoção e condenação da mesma.

**Art. 122** Icterícia - devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa, ou amarelo-esverdeada.

**Art. 123** Peste suína - serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

§ 1º Quando rins e gânglios linfáticos revelem lesões duvidosas, mas se comprove lesão característica de peste em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.

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

§ 3º Quando as lesões são de modo geral discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e gânglios linfáticos, a carcaça será destinada a esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

§ 4º No estabelecimento onde não for possível a providência descrita no § 3º, as carcaças devem ser condenadas.



**Art. 124** Porcos asfixiados ou escaldados vivos - Todos os porcos que morrerem asfixiados seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem são condenados.

**Art. 125** Sarcosporidiose - é condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcárea.

**Art. 126** Triquinose - a inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos: pilar do diafragma, base da língua e laríngeos, para pesquisa microscópica da "Trinchinella spirallis".

§ 1º A Inspeção Municipal pode também lançar mão de processo biológico para essa verificação.

§ 2º Será condenada a carcaça que acuse presença de triquina, cabendo à Inspeção Municipal tomar as medidas previstas no caput deste artigo.

**Art. 127** Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitados para consumo.

**Art. 128** Lesões tais como: congestão, infartos, degenerescência gordurosa, angiestasia e outras, quando, não ligadas ao processo patológico geral, só determinam rejeição do órgão, quando não possam ser retiradas as partes lesadas.

**Art. 129** Em caso algum podem servir para comércio internacional órgãos defeituosos ou que sofreram retirada de partes lesadas.

**Art. 130** É permitido o aproveitamento para fabricação de banha, a juízo da Inspeção Municipal, além das carcaças infestadas por "Cysticercus cellulosae" também das que apresentem tuberculose localizada, abscessos e lesões interessando porções musculares que possam ser isoladas, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

**Art. 131** A Inspeção Municipal deve examinar cuidadosamente as válvulas cardíacas e intestinas (delgado e grosso) com o objetivo de pesquisar lesões imputáveis à raiva.

### Seção III Generalidades - Ovinos e Caprinos



**Art. 132** Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se também os dispositivos cabíveis estabelecidos nas seções anteriores.

**Art. 133** Brucelose - não tendo sido constatada no País a brucelose em caprinos, a Inspeção Municipal procederá como se segue:

I- condenação das carcaças que mostrem lesões imputáveis à brucelose;

II- coleta de material para diagnóstico e sua remessa à Seção de Tecnologia;

III- coleta, na medida do possível, de sangue nos vasos internos, para imediata prova de aglutinação (aglutinação rápida) no laboratório mais próximo;

IV- imediata interdição do lote para outras verificações;

V- aplicação de medidas de polícia sanitária animal cabíveis.

**Art. 134** Cenurose - são condenados unicamente os órgãos atingidos (cérebro ou medula espinhal).

**Art. 135** "Cysticercose" - devem ser condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus ovis".

§ 1º Entende-se por infestação intensa a presença de cinco ou mais cistos na superfície muscular de cortes ou nos tecidos circunvizinhos, inclusive o coração.

§ 2º Quando o número de cisto for menor, após a inspeção final, a carcaça será destinada à esterilização - pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes infestadas.

**Art. 136** Icterícia - devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarelo-esverdeada.

**Art. 137** Linfadenite caseosa - nos casos de linfadenite caseosa obedece-se aos seguintes critérios:

I- condena-se as carcaças de animais magros, mostrando lesões extensas de qualquer região;

II- são condenadas também carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas;



**III-** podem ser aproveitadas, para consumo, mesmo as carcaças de animais magros com lesões discretas dos gânglios e das vísceras, após remoção e condenação das partes atingidas;

**IV-** podem igualmente ser aproveitadas para consumo as carcaças de animais gordos, revelando lesões pronunciadas das vísceras desde que só existam lesões discretas noutras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas, confinadas aos gânglios, associadas a lesões discretas de outra localização;

**V-** carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de outras partes, como também as que mostrem lesões pronunciadas dos gânglios ao lado de outras lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas;

**VI-** carcaças de animais gordos com lesões pronunciadas das vísceras e dos gânglios são também esterilizadas pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

**Art. 138** Sarcosporidiose - observa-se o mesmo critério adotado para os suínos.

#### **Seção IV**

#### **Generalidades - Aves e pequenos animais**

**Art. 139** É permitido o preparo de aves com as respectivas vísceras, desde que o estabelecimento esteja convenientemente aparelhado para tanto, a juízo da Inspeção Municipal.

**Parágrafo Único** Nesse caso, as aves devem ser purgadas na véspera do abate.

**Art. 140** Quando os países importadores exigirem a presença de vísceras torácicas aderentes à carcaça, a inspeção "ante-mortem" deverá ser executada individualmente e a "post-mortem" limitada aos caracteres externos das carcaças e exame das vísceras abdominais.

**Art. 141** Todas as aves que no exame "ante" ou "post-mortem" apresentem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudotuberculose, difteria, cólera, varíola, tifo aviária, diarreia branca, paratifose, leucoses, peste, septicemia em geral, psitacose e infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenadas.

**Art. 142** As enfermidades tais como coccidiose, êntero-hepatite, espiroquetose, coriza infectuosa, epiteloma contagioso, neuro-linfomatose, laringo-traqueite, aspergilose,



determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada.

**Art. 143** As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

**Art. 144** Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que estejam ligados o processo de desnutrição.

**Art. 145** Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionam rejeição da parte alterada.

**Art. 146** A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto no caso de angioma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.

**Art. 147** As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.

**Art. 148** Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

**Art. 149** Quando as aves forem submetidas à ação de frio industrial, a Inspeção Municipal controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.

**Art. 150** Na inspeção de coelhos, o exame deve visar especialmente a septicemia hemorrágica, tuberculose, pseudotuberculose, pioemia, pioseptcemia e mixomatose, rejeitando-se os animais portadores dessas doenças.

**Art. 151** Incidem em rejeição parcial os coelhos portadores de necrobaciloses, aspergiloses e herpes tonsurans, desde que apresentem bom estado de nutrição e tenham sido sacrificados no início da doença.

**Art. 152** Nos casos de tinha favosa, os coelhos podem ser aproveitados desde que apresentem bom estado de nutrição, removendo-se e condenando-se as partes lesadas.

**Parágrafo Único** Os operários encarregados da manipulação desses animais devem tomar a devida cautela à vista da possibilidade de transmissão da doença ao homem.

**Art. 153** Devem ser condenados os coelhos portadores de Cysticercose (*Cysticercus pisiformes*), cenurose e de coccidiose, tendo-se em vista a profilaxia dessas parasitoses.



**Art. 154** Fica a critério da Inspeção Municipal, resolver sobre os casos não previstos para a inspeção "post-mortem", levando-se ao conhecimento da autoridade superior.

**Seção V**  
**Disposições Diversas**

**Art. 155** Nos casos de aproveitamento condicional, a que se refere este Regulamento, os produtos deverão ser submetidos, a critério da Inspeção Municipal a uma das seguintes operações de beneficiamento:

I- esterilização ou fusão pelo calor;

II- tratamento pelo frio;

III- salgamento;

IV- rebeneficiamento.

**Art. 156** Todas as carnes, inclusive as de aves bem como órgãos e vísceras, antes de serem recolhidas às câmaras frias onde já se encontrem outras matérias-primas, armazenadas, devem permanecer por espaço de tempo suficiente na antecâmara.

**Art. 157** A Inspeção Municipal exigirá que as carcaças ou partes de carcaças sejam penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e as paredes.

**Parágrafo Único** A carne estivada deve ser depositada sobre estrados gradeados, proibindo-se depositá-la diretamente sobre o piso.

**Art. 158** É proibido recolher novamente às câmaras produtos de origem animal que delas tenham sido retirados e que passem algum tempo em temperatura ambiente, a juízo da Inspeção Municipal.

**Art. 159** As dependências donde as matérias-primas são manipuladas por qualquer forma devem estar providas de recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a ter contato com o piso, material esse que será condenado e destinado ao preparo de subprodutos não comestíveis.

**Art. 160** A Inspeção Municipal deve providenciar, sempre que necessário, a desinfecção de salas e equipamentos bem como determinar os cuidados a serem dispensados aos



operários que tenham manipulado animais atingidos de doenças infecciosas transmissíveis ao homem.

**Art. 161** O escritório e dependências para inspeção sanitária terão sala com mesa, armários e outros materiais necessários para estas atividades, bem como possuir banheiro com vestiário.

## **CAPÍTULO IX**

### **REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA PARA ESTABELECIMENTOS DE DERIVADOS CÁRNEOS**

#### **Seção I**

#### **Derivados Carneos**

**Art. 162** Entende-se por indústria de carnes e derivados, os estabelecimentos destinados à transformação da carne e derivados para elaboração de produtos de origem animal destinados ao consumo humano ou animal, adicionados ou não com substâncias aprovadas para tal fim pelo órgão competente.

#### **Subseção I**

#### **Das Instalações**

**Art. 163** Devem ter recepção, sala de manipulação, câmara de resfriamento, sala de cozimento, defumador, sala de cura, sala de estocagem de ingredientes e embalagem, área para as tripas ficarem de molho na salmoura, expedição, vestiário, banheiro, barreiras sanitárias (lavador de botas e lavador de mãos acionado a pedal nos acessos do exterior e dos sanitários para as seções internas), água potável e sistema de tratamento de efluentes.

**Art. 164** Os estabelecimentos processadores de embutidos serão construídos em alvenaria, sendo permitido também isopainéis.

§ 1º Não são permitidas construções de madeiras ou outro material de difícil higienização.

§ 2º Devem ser construídos de maneira tal que não exista a possibilidade de fluxos cruzados ou contra-fluxos.

**Art. 165** A recepção será localizada contígua a câmara de depósito de matéria-prima ou



à sala de manipulação, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas duas dependências.

§ 1º Será obrigatoriamente coberta e de preferência totalmente fechada, de maneira que a porta do veículo a descarregar acople a sua porta.

§ 2º Terá piso de material resistente, com boa conservação e com adequado escoamento das águas de limpeza; paredes lisas e impermeabilizadas, com azulejos ou similar, até a altura mínima de 2 metros; teto de material de fácil higienização.

§ 3º Disporá ainda de iluminação natural ou artificial, com lâmpadas de luz fria, protegidas contra estilhaços ou quedas.

§ 4º Quando for o caso, disporá ainda de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso, de modo que os cortes fiquem a uma altura mínima de 0,30m do piso.

#### **Subseção II Da Matéria-prima**

**Art. 166** As matérias-primas a serem utilizadas pelas indústrias de carnes e derivados deverão ser oriundas de estabelecimentos com inspeção sanitária oficial.

**Art. 167** Só poderão ser adicionados aos produtos cárneos, os aditivos, coadjuvantes ou outras substâncias permitidas na legislação vigente.

**Parágrafo Único** Os aditivos e coadjuvantes utilizados na tecnologia de produção deverão possuir registro no órgão competente e formulados até as proporções máximas permitidas pela legislação vigente.

**Art. 168** No preparo de embutidos não submetidos ao cozimento é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes, com a finalidade de facilitar a trituração e a homogeneização da massa.

§ 1º No caso de embutidos cozidos (salsichas tipo Viena e outras) a porcentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% (dez por cento).

§ 2º Só é permitido o emprego de gelo quando produzido com água potável.

**Art. 169** É permitida a adição de fécula ou amido na fabricação de embutidos, a fim de dar melhor liga à massa, nas seguintes proporções máximas:



- I- em salsichas até 2% (dois por cento);
- II- em pastas até 10% (dez por cento);
- III- em outros embutidos até 5% (cinco por cento).

**Art. 170** As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem ser rigorosamente limpas e sofrerem outra lavagem imediatamente antes do uso.

**Parágrafo Único** É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos desde que aprovado pelo órgão competente.

**Art. 171** O preparo de embutidos de sangue será permitido quando a matéria-prima for colhida isoladamente de cada animal, com equipamentos apropriados e em recipientes separados, rejeitando-se o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

**Art. 172** Na sala de manipulação serão realizados a desossa (quando for o caso), a moagem, a adição de condimentos, o preparo e a mistura de massa e o embutimento.

**§ 1º** Neste local poderá ser também realizada a preparação de envoltórios naturais (tripas, bexigas, esôfagos, peritônios, etc.).

**§ 2º** Possuirá pé-direito mínimo de 3,5 metros e deverá ter paredes lisas, de fácil higienização e impermeabilizadas até a altura mínima de 2 metros, com azulejos, gressit ou similar, o teto será de material liso, impermeável e de fácil higienização, e ainda:

I- o piso deve ser de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive mínimo de 1,5% em direção aos ralos ou canaletas para o perfeito escoamento das águas de limpeza. Os ângulos formados pelo piso com as paredes e os formados pelas paredes entre si serão sempre arredondados;

II- deve possuir iluminação natural e artificial suficientes. A iluminação artificial será com lâmpadas de luz fria, com proteção contra estilhaços ou quedas e com luminosidade mínima de 300 lux;

III- quando possuir janelas, estas serão de estrutura metálica, providas de telas milimétricas, com peitoris chanfrados em ângulo de 45°, com altura mínima de 2 metros em relação ao piso;



**IV-** esta seção será dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior, com o volume de produção/hora e o de produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados. Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos que a empresa pretende fabricar, como moedor de carne, misturadeira, embutideira, esterilizador de facas, mesas, tanques, carrinhos e bandejas de aço inoxidável ou plástico especial, pia inoxidável com torneira acionada a pedal. Os equipamentos e utensílios deverão ser lisos, laváveis, impermeáveis, não corrosivos e desmontáveis para facilitar a higienização. É necessária água com pressão para realizar a limpeza. A critério do S.I.M., poderá ser exigido equipamento de frio que mantenha o ambiente refrigerado, com temperatura máxima de 16°C (dezesesseis graus Celsius).

**V-** Os equipamentos devem ser dispostos na sala de forma a permitir o fluxo correto dos procedimentos (desossa - moagem - preparo da massa - adição de condimentos - mistura da massa - embutimento).

**VI-** A preparação de envoltórios naturais deve ocorrer em momento diferente da execução do fluxo de procedimentos acima descritos e compreende a lavagem dos envoltórios com água potável, seleção e desinfecção com produtos de baixo ph (ácido acético, ácido cítrico, ácido tartárico ou outros produtos aprovados e comercializados para tal finalidade).

**Parágrafo Único** Uma vez processados, os produtos seguirão os seguintes destinos:

- a) se frescos, irão para a câmara fria;
- b) se cozidos, irão para a sala de cozimento;
- c) se defumados, irão para o defumador;
- d) se curados, irão para a sala de cura.

**Art. 173** Quando o estabelecimento executar o fatiamento, este poderá ser realizado na sala de manipulação, quando esta apresentar área suficiente e desde que não sejam realizados trabalhos de elaboração de produtos ou outros trabalhos no mesmo horário e que a seção esteja irrepreensivelmente limpa.

**Parágrafo Único** O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas serem desmontadas a cada hora de trabalho e totalmente higienizadas e desinfectadas.



**Subseção III  
Da Câmara Fria**

**Art. 174** A Câmara fria para produtos prontos, massas e, se for o caso, matéria-prima será, de preferência, contígua com a sala de manipulação e a expedição e possuirá as seguintes características:

I- paredes e teto de material liso, impermeável e de fácil higienização, podendo ser alvenaria ou isopainéis com proteção especial para oxidação;

II- o piso será de material resistente, liso e impermeável, com declive em direção à porta, não sendo permitida a presença de ralos no interior da câmara;

III- a porta será sempre metálica ou de material plástico, não sendo tolerada a madeira;

IV- a iluminação será obrigatoriamente com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços ou quedas e a luminosidade mínima de 100 lux;

V- não será permitido o uso de qualquer tipo de madeira no interior desta câmara;

VI- a temperatura em seu interior deverá permanecer em torno de 0° C;

VII- os ângulos formados pelo piso com as paredes, bem como os formados pelas paredes entre si, serão sempre arredondados.

**Art. 175** Presuntos, apresuntados ou outros produtos curados, após injetados ou adicionados de agentes de cura por outros meios, poderão permanecer nesta câmara até que se complete a cura, desde que completamente separados dos recipientes com massas.

**Art. 176** A indústria que receber matéria-prima congelada possuirá câmara de estocagem de congelados, com temperatura inferior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

§ 1º Pode-se usar um freezer doméstico para estocar a matéria-prima congelada.

§ 2º A matéria-prima resfriada pode ser estocada na câmara fria com as massas prontas e os produtos frescos.



**Subseção IV  
Da Sala de Cozimento**

**Art. 177** Na sala de cozimento, independente da seção do processamento e das demais seções, suas instalações terão piso, paredes, teto e janelas idênticas às da sala de manipulação.

**Parágrafo Único** O acesso às demais seções será através de portas com fechamento automático (molas).

Possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com aquecimento de água, mesas de aço inoxidável ou plástico especial, exaustores, etc.

**Subseção V  
Do Defumador**

**Art. 178** O defumador poderá estar anexo à seção de cozimento, desde que a entrada de lenha não seja feita pelo interior das salas de produção, devendo este ser totalmente construído em alvenaria rebocada e com as portas metálicas.

**Subseção VI  
Da Sala de Cura**

**Art. 179** O estabelecimento que desejar fabricar salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessita ter câmara de cura para esses produtos, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação, cujos memoriais descritivos serão previamente registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

**Parágrafo Único** Esta seção poderá possuir ou não equipamentos para climatização. Quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controlados pela abertura e fechamento das portas e janelas que terão, obrigatoriamente, dispositivos de proteção contra insetos.

**Subseção VII  
Da Sala de Estocagem, Embalagens e Depósito de Condimentos**



**Art. 180** Esta sala será localizada anexa à seção do processamento, separada desta por meio de uma parede e servirá para o acondicionamento secundário de produtos que já receberam a sua embalagem primária na sala de manipulação, bem como para depósito de condimentos e embalagens.

**Parágrafo Único** A sala terá características de instalações (paredes, teto, piso, portas, iluminação) idênticas às das demais seções e área compatível com os trabalhos aí realizados.

#### **Subseção VIII Do Almoxarifado**

**Art. 181** Nesta sala serão depositados, totalmente isolados: uniformes e materiais de trabalho; materiais de embalagem adequadamente protegidos de poeiras, insetos, roedores, etc.; matérias-primas, ingredientes e condimentos, igualmente protegidos; peças de reposição dos equipamentos, etc.

**Parágrafo Único** Deverá haver um armário totalmente fechado, onde serão depositados apenas produtos químicos usados para limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabões de maneira geral, produtos usados para combate de vetores e graxas lubrificantes.

#### **Subseção IX Da Área para Imersão de Tripas Salgadas**

**Art. 182** Esta área servirá para deixar de molho, dentro de bambonas, as tripas salgadas, em água com vinagre ou limão e poderá ser junto à sala de manipulação.

#### **Subseção X Barreiras Sanitárias e Vestiários/Sanitários e Escritórios**

**Art. 183** Os vestiários e sanitários deverão ser construídos isolados das demais dependências, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização.



**Parágrafo Único** Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento, sendo que todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão providas de telas à prova de insetos.

**Art. 184** O escritório e dependências utilizadas, no estabelecimento, pelo Serviço de Inspeção terão sala com mesa, armários e outros materiais necessários para suas atividades.

#### **Subseção XI Da Expedição**

**Art. 185** O local para a expedição dos produtos será coberto e, de preferência, fechado, devendo possuir piso impermeável, bem como janelas e portas com dispositivos de proteção contra insetos.

#### **Subseção XII Das Observações Gerais**

**Art. 186** A água de abastecimento deverá ser potável e em quantidade suficiente para atender às necessidades da indústria e de sua adequada higienização.

**Art. 187** O estabelecimento deverá ter licenciamento ambiental com relação ao tratamento de efluentes.

**Art. 188** Há necessidade da existência de qualquer sistema gerador de vapor ou água quente para suprir as necessidades da indústria.

**Art. 189** É proibido o uso de mangueiras de água sob pressão nas seções enquanto houver manipulação ou depósito de produtos comestíveis, matérias-primas ou ingredientes.

**Art. 190** Terminados os trabalhos do dia, as instalações (pisos, paredes, tetos, janelas, ralos, canaletas, etc.) e os equipamentos deverão ser cuidadosamente lavados com detergentes aprovados e água quente sob pressão.

**Art. 191** A higiene dos operários é imprescindível nos trabalhos de elaboração de produtos comestíveis cárneos, por sua suscetibilidade à contaminação.



**Parágrafo Único** Os servidores do Serviço de Inspeção devem prestar atenção constante ao estado de saúde dos trabalhadores, ao asseio e adequação de seu vestuário e aos hábitos higiênicos, não apenas relacionados a sua própria pessoa, como na maneira de se conduzirem na execução de suas tarefas.

**CAPÍTULO X**  
**INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS.**

**Seção I**  
**Leite em Natureza**

**Art. 192** 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.

**Parágrafo Único** O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

**Art. 193** Considera-se leite normal, o produto que apresente:

- I- caracteres normais;
- II- teor de gordura mínimo de 3% (três por cento);
- III- acidez em graus Dornic entre 15 e 20 (quinze e vinte);
- IV- densidade a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1.028 (mil e vinte e oito) e 1.033 (mil e trinta e três);
- V- lactose - mínimo de 4,3% (quatro e três décimos por cento);
- VI- extrato seco desengordurado - mínimo 8,5% (oito e cinco décimos por cento);
- VII- extrato seco total - mínimo 11,5% (onze e cinco décimos por cento);
- VIII- índice crioscópico mínimo - -0,55°C (menos cinquenta e cinco graus Celsius);
- IX- índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte e graus Celsius) não inferior a



37° (trinta e sete graus) Zeiss.

**§ 1º** O leite individual com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), para efeito de sua aceitação nos estabelecimentos, será considerado normal e se classifica como prevê este Regulamento.

**§ 2º** Sempre que haja insistência na produção de leite com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), a propriedade será visitada por servidor do S.I.M. que se encarregará das verificações e provas necessárias.

**Art. 194** As Inspetorias Municipais de Produtos de Origem Animal e de Fomento da Produção Animal, bem como os órgãos municipais congêneres devem promover os estudos necessários para que em prazo determinado pelo D.N.P.A. sejam estabelecidos os padrões regionais de leite e produtos de laticínios.

**Art. 195** Entende-se por "leite de retenção" o produto da ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

**Art. 196** Entende-se por "coloostro" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizem.

**Parágrafo Único** É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.

**Art. 197** A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras ficam sujeitas às mesmas determinações do presente Regulamento, satisfeitas às exigências para sua identificação.

**Art. 198** A composição média do leite das espécies caprinas, ovina e outras, bem como as condições de sua obtenção, serão determinadas quando houver produção intensiva desse produto.

**Art. 199** É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

**Parágrafo Único** Esta obrigatoriedade se estende ao trato do gado leiteiro, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

**Art. 200** Denomina-se "gado leiteiro" todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

**§ 1º** O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente nos estabelecimentos produtores de leite dos tipos "A" e "B" e periódico nos demais, tendo



em vista essencialmente:

I- o regime de criação e permanência nos pastos ou piquetes;

II- a área mínima das pastagens por animal;

III- horário das rações e organização de tabelas de alimentação para as granjas leiteiras;

IV- alimentação produzida ou adquirida, inclusive instalações para o preparo de alimentos;

V- condições higiênicas em geral, especialmente dos currais, estábulos, locais da ordenha e demais dependências que tenham relação com a produção do leite;

VI- água destinada aos animais e utilizada na lavagem de locais e equipamento;

VII- estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mamite e outras doenças que possam contaminar o leite;

VIII- controle dos documentos de sanidade dos ordenhadores;

IX- higiene da ordenha, do vasilhame e da manipulação do leite;

X- exame do leite de mistura, resultante de quantidade total produzida diariamente ou, quando for aconselhável, do leite individual;

XI- condições do transporte.

§ 2º É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição, substâncias estimulantes de qualquer natureza, capazes de provocar aumento da secreção láctea, com prejuízo da saúde do animal.

**Art. 201** O controle a que se refere o artigo anterior será feito pelo S.I.M. em colaboração com a D.D.S.A., mediante plano estabelecido entre esses dois órgãos.

**Parágrafo Único** Os veterinários e auxiliares dos demais órgãos, quando em serviço nas propriedades rurais produtoras de leite, colaborarão na execução desse plano.

**Art. 202** O S.I.M. e a D.D.S.A. entrarão em entendimentos a fim de pôr em execução um plano para erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças



dos animais produtores de leite.

**Parágrafo Único** Os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose, devem ser sumariamente afastados da produção leiteira.

**Art. 203** Só se permite o aproveitamento de leite de vaca, de cabra, da ovelha e de outras espécies, quando:

I- as fêmeas se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II- não estejam no período final de gestação, nem na fase colostrar;

III- não reajam à prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva às provas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.

§ 1º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado.

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

**Art. 204** Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verifique qualquer surto de doença infecto-contagiosa que justifique a medida.

§ 1º Durante a interdição da propriedade poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

§ 2º A suspensão da interdição será determinada pelo S.I.M. ou por órgão da Defesa Sanitária Animal, depois de restabelecimento completo do gado.

**Art. 205** É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

I- se apresentem em estado de magreza extrema ou caquética;

II- sejam suspeitas ou atacadas de doenças infectocontagiosas;

III- se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

**Parágrafo Único** O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após



exame procedido por veterinário oficial.

**Art. 206** São obrigatórias as provas biológicas para diagnósticos de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos estabelecimentos que produzem leite tipo "A" e "B", e, conforme o caso, naqueles que produzem outros tipos de leite.

**Parágrafo Único** Essas provas só podem ser feitas por veterinário oficial ou por veterinário particular habilitado que obedeça integralmente aos planos oficialmente adotados.

**Art. 207** Para o leite tipo "A" e "B" a ordenha deve ser feita em sala ou dependência apropriada.

**Parágrafo Único** Para os demais tipos de leite a ordenha pode ser feita no próprio estábulo ou em instalações simples, porém higiênicas, de acordo com o que estabelece o presente Regulamento.

**Art. 208** A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, adotando-se o espaço mínimo de 10 (dez) horas no regime de duas ordenhas de 8 (oito) horas no de três ordenhas.

**§ 1º** A ordenha deve ser feita observando-se:

I- horário que permita a entrada de leite no estabelecimento de destino, dentro dos prazos previstos neste Regulamento;

II- vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxutos e a cauda presa;

III- ordenhador ou retireiro aseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, de preferência uniformizado, de macacão e gorros limpos;

IV- rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo-se a mungidura total e ininterrupta com esgotamento das 4 (quatro) tetas.

**§ 2º** É permitida a ordenha mecânica; em tal caso é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenhadeira, as quais serão mantidas em condições adequadas.

**§ 3º** Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes com abertura lateral, inclinada, previamente higienizados.

**Art. 209** Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio,



previamente higienizado, através de tela milimétrica inoxidável, convenientemente limpa no próprio estabelecimento momentos antes do uso.

**Art. 210** O vasilhame com leite deve ser mantido em tanque com água corrente ou preferentemente sob refrigeração a 10°C (dez graus Celsius).

**Art. 211** O leite da segunda ordenha, quando destinado a fins industriais, pode ser mantido no estabelecimento produtor até o dia seguinte, mas não poderá ser misturado ao leite da primeira ordenha do dia imediato, devendo ser entregue em vasilhame separado e convenientemente refrigerado.

**Art. 212** É proibido, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo.

**Art. 213** Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito, deve atender ao seguinte:

I- ser de aço inoxidável, alumínio ou ferro estanhado, de perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

II- estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado após utilizado;

III- possuir tampa de modo a evitar vazamentos ou contaminação e, a juízo da Inspeção Municipal, reforço apropriado;

IV- ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para consumo;

V- trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta ou selo de chumbo;

VI- dispor, de preferência, de fecho metálico inviolável.

**Art. 214** É proibido misturar leite, sem a retirada de amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de análise.

**Art. 215** O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

**Art. 216** Os latões com leite, colocados à margem de estradas, à espera de veículo-coletor, devem ser protegidos pelo menos em abrigos rústicos.



**Parágrafo Único** Durante o transporte o leite será protegido dos raios solares por meio prático e eficiente, usando-se pelo menos lona ou toldo sobre a armação.

**Art. 217** Não se permite medir ou transvasar leite em ambiente que o exponha a contaminações.

**Art. 218** No transporte do leite das propriedades rurais aos postos de leite e derivados e destes às usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, fábricas de laticínios ou entrepostos de laticínios, será observado o seguinte:

I- os veículos devem ser providos de molas e ter proteção contra o sol e a chuva;

II- com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe seja prejudicial.

**Art. 219** É permitida a coleta de leite em carro-tanque, diretamente em fazendas leiteiras, desde que se trate de leite mantido no máximo a 10°C (dez graus Celsius).

**Art. 220** O leite deve ser enviado ao estabelecimento de destino, imediatamente após a ordenha.

§ 1º O leite só pode ser retido na fazenda quando refrigerado e pelo tempo estritamente necessário à remessa.

§ 2º Permite-se, como máximo entre o início da ordenha e a chegada ao estabelecimento de destino, o prazo de 6 horas para o leite sem refrigeração.

§ 3º A Inspeção Municipal de cada estabelecimento, organizará, ouvidos os interessados, horário de chegada do leite, tendo em vista a distância, os meios de transporte e a organização do trabalho, o qual será aprovado pelo Coordenador, respeitados os limites máximos previstos neste Decreto.

§ 4º São passíveis de penalidade os estabelecimentos que receberem leite fora do horário fixado, salvo quando por motivo imprevisto e devidamente justificado.

**Art. 221** Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água, do leite em pó adicionado ou não, de gordura láctea, até atingir o teor gorduroso fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização e pasteurização.

**Art. 222** São leites de consumo "in natura": o integral, o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser devidamente identificados.

**Parágrafo Único** Considera-se fraude a venda de um tipo de leite por outro de tipo



superior.

**Art. 223** É permitida a produção dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie:

- I- Leite tipo "A" ou de granja;
- II- Leite tipo "B" ou de estábulo;
- III- Leite tipo "C" ou padronizado;
- IV- Leite magro;
- V- Leite desnatado;
- VI- Leite esterilizado;
- VII- Leite reconstituído.

**Parágrafo Único** As espécies de que trata o presente artigo, para a sua comercialização, atenderão as normas a serem expedidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art. 224** Qualquer destes tipos só pode ser dado ao consumo devidamente pasteurizado em estabelecimentos previstos neste Regulamento.

**Parágrafo Único** Fábricas de laticínios ou outros estabelecimentos localizados no interior, em cidade desprovida de usina de beneficiamento, podem pasteurizar o leite para consumo local desde que devidamente aparelhadas.

**Art. 225** Nas localidades onde existir usina de beneficiamento de leite, não é permitida a venda de leite cru, não podendo a autoridade municipal dar concessão para o comércio deste tipo de leite.

**§ 1º** O leite cru deve ser produzido e distribuído com observância das seguintes exigências:

- I- proceder de fazenda leiteira devidamente instalada;
- II- ser distribuído ao consumo dentro de 3 (três) horas posteriores ao término da ordenha;
- III- ser integral e satisfazer às características do padrão normal;



**IV-** ser distribuído engarrafado.

§ 2º A distribuição desse leite a granel só é permitida excepcionalmente e pelo tempo necessário à instituição da obrigatoriedade do engarrafamento.

**Art. 226** Os diversos tipos de leite devem satisfazer às seguintes condições:

**I-** Leite tipo "A":

a) ser produzido em granja leiteira;

b) ser produzido de maneira a satisfazer a todos os requisitos técnicos para obtenção higiênica do leite;

c) ser procedente de gado mantido sob controle veterinário permanente;

d) ser procedente de vacas identificadas e fichadas submetidas a exame individual;

e) ser submetido periodicamente a exame;

f) ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;

g) ser pasteurizado imediatamente no local, logo após o término da ordenha e engarrafado mecanicamente com aplicação de fecho de comprovada inviolabilidade;

h) ser mantido e transportado em temperatura de 10°C (dez graus Celsius) no máximo e distribuído ao consumo até 12 (doze) horas depois do término da ordenha; este prazo pode ser dilatado para 18 (dezoito) horas, desde que o leite seja mantido em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius);

i) O leite tipo "A" pode ser produzido em um município e dado ao consumo em outro, desde que devidamente engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas às condições de temperatura e prazos previstos neste Decreto.

§ 1º O leite da primeira ou da segunda ordenha, pode ser pasteurizado e engarrafado e assim mantido em câmara frigorífica pelos prazos anteriormente previstos.

§ 2º Para o leite tipo "A" é proibida a padronização, bem como o pré-aquecimento e a congelamento.

§ 3º Desde a produção até a distribuição ao consumo, o leite tipo "A" só pode ser mantido em recipientes de aço inoxidável, alumínio ou vidro. Permite-se a embalagem



final em recipiente de papel, desde que aprovados pelo S.I.M.

**II-** leite tipo "B":

a) pode ser produzido em estábulo ou em instalações apropriadas;

b) ser procedente de vacas mantidas sob o controle veterinário permanente;

c) ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;

d) ser pasteurizado e logo depois de engarrafado em estábulo leiteiro ou em usinas de beneficiamento ou entreposto-usina.

**§ 4°** Quando o leite tipo "B" não for pasteurizado e engarrafado no local de produção, deverão ser obedecidas as seguintes condições:

**I-** as propriedades que o produzem podem remetê-lo para posto de refrigeração ou entreposto-usina até as 9 (nove) horas (hora legal), podendo este prazo ser dilatado por mais 2 (duas) horas caso o leite tenha sido resfriado à temperatura inferior a 10°C (dez graus Celsius);

**II-** quando mantido em temperatura conveniente o leite da ordenha da noite pode aguardar a ordenha da manhã para remessa ao posto de refrigeração ou entreposto-usina;

**III-** o leite resfriado só pode ser transportado em carros isotérmicos para o estabelecimento que o vai pasteurizar, devendo aí chegar no mesmo dia da ordenha;

**IV-** no "posto de refrigeração", ou no "entreposto usina" será conservado à temperatura máxima de 5°C (cinco graus Celsius) até ser pasteurizado, devendo a pasteurização ser iniciada dentro de 2 (duas) horas após o recebimento;

**V-** a distribuição ao consumo deverá ser feita no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a chegada na usina.

**§ 5°** O leite tipo "B" pode ser produzido numa localidade para venda em outra, desde que devidamente engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas às condições de temperatura e prazos previstos neste artigo.

**§ 6°** Desde a ordenha até a entrega ao consumo o leite tipo "B" só pode ser mantido em recipientes de aço inoxidável, alumínio ou vidro. Permite-se a embalagem final em



recipiente de papel, desde que aprovados pelo S.I.M.

§ 7º Não se permite para o leite tipo "B" a padronização, o pré-aquecimento e o congelamento.

§ 8º Para o beneficiamento do leite tipo "B" a Inspeção Municipal organizará um horário durante o qual fica proibido o beneficiamento de leite de outros tipos.

III- O leite tipo "C" deve satisfazer as seguintes condições:

a) ser produzido em fazendas leiteiras com inspeção sanitária periódica de seus rebanhos;

b) dar entrada, em seu estado integral, nos estabelecimentos de beneficiamento, em horas fixadas pela Inspeção Municipal, devendo, em qualquer hipótese, chegar aos estabelecimentos até as 12 (doze) horas, se o leite não tiver sido previamente resfriado; este prazo pode ser dilatado quando se tratar de leite resfriado e conservado no máximo a 10°C (dez graus Celsius) na própria fazenda, ou a 5°C (cinco graus Celsius) no "posto de refrigeração".

c) ser pasteurizado dentro de 5 (cinco) horas após o recebimento e engarrafado mecanicamente no próprio local de consumo, permitindo-se a distribuição em carro-tanque, nas condições previstas neste Regulamento.

d) ser distribuído nas 24 (vinte e quatro) horas seguintes à chegada aos entrepostos-usina;

e) estar o estabelecimento devidamente autorizado a fazer a padronização, a qual deverá ser realizada por meio de máquina padronizadora;

f) os produtores de leite tipo "C" que efetuarem mais de uma ordenha, poderão remeter o leite da ordenha da noite ao mesmo tempo em que o da ordenha da manhã, desde que resfriado.

§ 9º Antes da remessa do leite das zonas de produção para as usinas de beneficiamento ou entreposto-usina, permitem-se operações preliminares de pré-aquecimento e de congelação parcial, a juízo do S.I.M., atendidas as determinações do presente Regulamento.

§ 10 É fixado o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, como limite entre o término da ordenha e a chegada do leite aos estabelecimentos referidos no parágrafo anterior, podendo ser dilatado este prazo tão somente em casos especiais.



§ 11 Permite-se a pasteurização do leite tipo "C" em uma localidade para venda em outra, desde que engarrafado e transportado em veículo próprio, obedecidas às condições de temperaturas e prazos previstos neste Regulamento.

§ 12 O S.I.M. julgará em cada caso, da possibilidade do transporte desse leite em carros-tanque para sua venda a granel.

IV- Os tipos de leite "magro" e o "desnatado" devem:

a) ser produzidos em condições higiênicas, realizando-se seu beneficiamento em estabelecimentos que obtiverem devida permissão do S.I.M.;

b) satisfazer ao padrão regulamentar estabelecido para o tipo "C", exceto quanto ao teor de gordura e aos índices que se alteram por efeito de redução da matéria gorda;

c) ser pasteurizado pelos processos indicados no presente Regulamento.

§ 13 Estes tipos de leite podem ser objeto de comércio, submetidos à operação de preaquecimento e refrigeração.

§ 14 Vigoram para os leites "magro e desnatado" as mesmas exigências para o leite tipo "C", quanto ao horário de beneficiamento e condições de distribuição.

V- leite "reconstituído":

a) a reconstituição do leite para fins de abastecimento público fica a critério das autoridades locais competentes, que estabelecerão as condições para seu preparo e entrega ao consumo.

**Art. 227** Para os diversos tipos de leite são fixados os seguintes limites superiores de temperatura:

I- refrigeração no posto, para ser transportado à usina ou entreposto-usina: 5°C (cinco graus Celsius);

II- conservação no entreposto-usina antes da pasteurização, em tanques com agitador mecânico: 5°C (cinco graus Celsius);

III- refrigeração após a pasteurização: 5°C (cinco graus Celsius);

IV- conservação: engarrafado, em câmara frigorífica, que deve ser mantida a 5°C (cinco graus Celsius);



V- entrega ao consumo, leite engarrafado: 10°C (dez graus Celsius);

VI- entrega ao consumo, leite em veículo-tanque: 10°C (dez graus Celsius);

VII- entrega ao consumo, leite esterilizado: temperatura ambiente.

**Art. 228** Em localidade de consumo reduzido, onde o estabelecimento industrial que beneficia o leite não comporte a instalação de equipamento mecânico, permite-se o engarrafamento manual.

**Art. 229** É permitida a produção e beneficiamento de leite para consumo, de tipos diversos dos previstos neste Regulamento, tais como leite fervido, leite esterilizado e outros, mediante prévia autorização do S.I.M.

**Art. 230** Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações: filtração, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, congelamento, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

**Parágrafo Único** É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

**Art. 231** Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em tecido filtrante próprio, sob pressão.

§ 1º Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

§ 2º O filtro de pressão deve ser de fácil desmontagem, preferindo-se os isolados com tecido filtrante de textura frouxa e penugem longa, utilizáveis uma única vez.

**Art. 232** Entende-se por pré-aquecimento (termização) a aplicação do calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características próprias do leite cru.

§ 1º Considera-se aparelhagem própria, aquela provida de dispositivo de controle automático de temperatura, de tempo e volume do leite, de modo que o produto tratado satisfaça às exigências deste Regulamento.

§ 2º O leite preaquecido deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento.



§ 3º O leite preaquecido deve dar as reações enzimáticas do leite cru, podendo desse modo ser destinado à pasteurização, para serem obtidos os tipos "C", "magro" e "desnatado" ou ser destinado à industrialização.

**Art. 233** Entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

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

I- Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite a 62 - 65°C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite em grande volume sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;

II- Pasteurização de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar a 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Imediatamente após o aquecimento, o leite será refrigerado entre 2°C e 5°C (dois e cinco graus Celsius) e em seguida envasado.

§ 3º Só se permite utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático, de termo regulador, de registradores de temperatura (termógrafos de calor e de frio) e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação.

§ 4º Logo após a pasteurização o leite deve ser envasado e, a seguir distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5°C (cinco graus Celsius) no máximo.

§ 5º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmico providos de mexedores automáticos, à temperatura de 2 a 5°C (dois a cinco graus Celsius), desde que, após o engarrafamento, o leite seja dado ao consumo dentro do prazo fixado por este Regulamento.

§ 6º É proibida a repasteurização do leite, salvo quando para fins industriais.

§ 7º Tolera-se o aquecimento entre 68 - 70°C (sessenta e oito a setenta graus Celsius) por 2 - 5 (dois a cinco) minutos a vapor direto, devidamente filtrado do leite destinado à fabricação de queijos.



**Art. 234** Entende-se por refrigeração, a aplicação do frio industrial ao leite cru, preaquecido ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam, temporariamente, o desenvolvimento microbiano.

**Art. 235** Entende-se por leite UAT ou UHT (ultra-alta temperatura) o leite homogeneizado submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 236** Entende-se por engarrafamento a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

§ 1º O leite só pode ser exposto à venda engarrafado em vasilhame esterilizado, fechado mecanicamente e com fecho de reconhecida inviolabilidade, aprovado pelo S.I.M. Toleram-se engarrafamento e fecho manuais em estabelecimentos, que produzam leite dos tipos C e magro, em quantidade inferior a 500 (quinhentos) litros diários.

§ 2º O engarrafamento só ser realizado em granjas leiteiras, estábulos, usinas de beneficiamento de leite, entrepostos-usina e ainda nos casos previstos nesta Lei.

§ 3º O engarrafamento deve obedecer ao seguinte:

I- ser realizado em unidades de 1/4, 1/2 e 1 (um quarto, meio e um) litro de capacidade;

II- a forma desses vasilhames deve permitir fácil higienização, ter boca pelo menos com 38 mm (trinta e oito milímetros) de diâmetro externo, com bordas e superfície interna lisas;

III- à boca será adaptado um fecho que proteja as bordas do gargalo e seja inviolável, isto é, impossível de ser usado novamente depois de retirado;

IV- ser o vidro de paredes lisas internamente, de fundo chato e com ângulos arredondados ou de outro formato aprovados pelo S.I.M.;

V- ser executado mecanicamente e de modo a não expor o leite a contaminações.



**Art. 237** A lavagem e a esterilização dos frascos devem ser feitas em sala separada, contínua à do engarrafamento: os frascos imediatamente após a esterilização devem ser, enchidos, efetuando-se logo a seguir o remate com o fecho inviolável.

**Art. 238** Será permitido o acondicionamento de leite em recipiente de cartolina ou de papel parafinado e congêneres, fechados à máquina, desde que se trate de embalagem eficiente e estéril, aprovada pelo S.I.M.

**Art. 239** Os fechos, cápsulas ou tampas devem ser:

I- metálicos ou de papel parafinado, tolerando-se o papelão onde houver impossibilidade comprovada para uso de outro material;

II- adaptados de maneira inviolável;

III- impressos nas cores: azul para o tipo "A", verde para o tipo "B"; natural para o tipo "C"; vermelho para o tipo "magro"; amarelo para o "desnatado"; marrom para o reconstituído, com a inscrição do tipo respectivo; para o leite esterilizado será adotada tampa tipo "coroa".

**Art. 240** Os frascos de leite devem ser acondicionados em cestas higiênicas, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usina dispor de instalações para a lavagem das mesmas.

**Art. 241** O transporte de leite engarrafado deve ser feito em veículos higiênicos e adequados que mantenham o leite ao abrigo do sol, da poeira, da chuva e do calor.

**Parágrafo Único** É proibido o transporte do leite pronto para o consumo no dorso de animais ou em cargueiros.

**Art. 242** As usinas e entrepostos-usina que beneficiam mais de um tipo de leite podem adotar frascos de formato diferente, desde que aprovados pelo S.I.M.

**Art. 243** Por solicitação das autoridades de Saúde Pública, pode ser permitido o acondicionamento de leite pasteurizado em latões ou outro vasilhame higiênico, de metal próprio e com fechos invioláveis, para entrega a hospitais, colégios, creches, estabelecimentos militares e outros, para consumação direta.

**Parágrafo Único** Esse vasilhame deve satisfazer às exigências previstas neste Regulamento.

**Art. 244** As autoridades de Saúde Pública determinarão as condições de manutenção do



leite nos estabelecimentos varejistas.

**Art. 245** É permitido o transporte de leite em veículos-tanque, para distribuição ao consumo:

I- só para leites "magro" e "desnatado", pasteurizados, com tolerância para o tipo "C", enquanto não existirem instalações suficientes nos centros de consumo, para engarrafamento total;

II- os veículos devem ser providos de molas e o tanque de paredes duplas, isotérmicas, de modo a manter o produto durante todo o percurso em temperatura máxima de 10°C (dez graus Celsius);

III- o tanque deve ser do tipo móvel, internamente de alumínio, de aço inoxidável ou de outro material aprovado pelo S.I.M., de estrutura sem ângulos vivos, paredes lisas de fácil limpeza, providos de mexedor automático, que poderá ser dispensado quando o leite for homogeneizado;

IV- as torneiras devem ser de metal inoxidável, sem juntas, sem soldas, de fácil desmontagem, em conexão com o aparelho de medição automática e providas de dispositivos especiais para sua proteção;

V- o enchimento do tanque será feito por meio de canalização própria, a partir do depósito isotérmico do estabelecimento, passando ou não por medidores automáticos, proibindo-se o uso de equipamento que possa contaminar o leite, a juízo do S.I.M.;

VI- o enchimento do tanque e a fixação do selo de chumbo serão realizados com a assistência da Inspeção Municipal;

VII- o selo de chumbo será transpassado por etiqueta com data, assinatura e cargo do analista;

VIII- o distribuidor de leite em carro-tanque deve trazer permanentemente um certificado de análise, do qual constarão: tipo do leite, temperatura, hora de saída da usina de beneficiamento ou entreposto-usina e a composição do produto contido no tanque;

IX- externamente os carros-tanque trarão em caracteres visíveis o tipo de leite nele contido.

**Art. 246** A violação dos fechos dos carros-tanque entre a saída e o retorno à usina de beneficiamento, ou ao entreposto-usina, implicará a apreensão sumária do veículo; os infratores serão autuados para efeito de aplicação da penalidade que couber e



apresentados à autoridade policial, para o competente processo criminal.

**Art. 247** Permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada.

**Art. 248** Para efeito de aplicação deste Regulamento considera-se "leite individual" o produto resultante da ordenha de uma só fêmea; "leite de conjunto", o resultante da mistura de leites individuais.

**Parágrafo Único** Não se permite para fins de consumo em natureza, a mistura de leite de espécies animais diferentes.

**Art. 249** Até que sejam determinados os padrões regionais de leite, será considerado "integral" o leite de conjunto que, sem tratamento ou modificação em sua composição, apresente as características previstas neste Regulamento para o padrão de leite normal.

**Art. 250** É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

**Parágrafo Único** Os estabelecimentos são obrigados a controlar as condições do leite que recebem, mediante instruções fornecidas pelo S.I.M.

**Art. 251** A análise do leite, seja qual for o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, assim consideradas:

I- caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto) temperatura e lactofiltração;

II- densidade pelo termo-lacto-densímetro a 15°C (quinze graus Celsius);

III- acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a da cocção, do álcool ou do alizarol;

IV- gordura pelo método de Gerber;

V- extrato seco total e desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados.

**Art. 252** Dada a imprecisão das provas de rotina só poderá ser considerado anormal, e desse modo condenado por fraude, o leite que se apresente fora do padrão no mínimo em 3 (três) provas de rotina ou em 1 (uma) de rotina e 1 (uma) de precisão.

**Parágrafo Único** Consideram-se provas de precisão:



I- determinação do índice de refração no soro cúprico;

II- determinação do índice crioscópico.

**Art. 253** Só pode ser beneficiado leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

I- provenha de propriedade interdita nos termos do artigo;

II- revele presença de germes patogênicos;

III- esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;

IV- apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15°D (quinze graus Dornic) ou superior a 18°D (dezoito graus Dornic);

V- revele, na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 5 horas para o tipo A, 3 horas e 30 minutos para o tipo B e 2 horas e 30 minutos para os demais tipos;

VI- não coagule pela prova do álcool ou do alizarol.

§ 1º O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo como integral deve apresentar:

I- caracteres organolépticos normais do leite cru;

II- teor de gordura original, isto é, sem acréscimo e sem diminuição;

III- acidez não inferior a 15°D (quinze graus Dornic) nem superior a 20°D (vinte graus Dornic);

IV- extrato seco desengordurado não inferior a 8,5% (oito e cinco décimos por cento);

V- extrato seco não inferior a 12,2% (doze e dois décimos por cento);

VI- densidade a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1.028 (mil e vinte e oito) a 1.033 (mil e trinta e três);

VII- ponto crioscópico -0,55°C (cinquenta e cinco graus Celsius negativos);



**VIII-** índice refratométrico no soro cúprico a 20°C (vinte graus Celsius) não inferior a 37° (trinta e sete graus) Zeiss.

**§ 2º** As provas de precisão só podem ser realizadas por laboratórios credenciados.

**Art. 254** O leite tipo "C" ou padronizado, para ser exposto ao consumo, deve satisfazer às exigências do leite integral, menos nos seguintes pontos:

I- teor de gordura, que será de 3% (três por cento) no mínimo;

II- extrato seco total, 11,7% (onze e sete décimos por cento);

III- extrato seco desengordurado, 8,7% (oito e sete décimos por cento);

IV- densidade a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1.031 (mil e trinta e um) e 1.035 (mil e trinta e cinco).

**Art. 255** O leite do tipo "magro" só pode ser exposto ao consumo quando:

I- satisfizer ao padrão físico-químico previsto para o leite padronizado, com as alterações decorrentes da redução do teor de gordura;

II- apresentar teor de gordura não inferior a 2% (dois por cento).

**Parágrafo Único** Serão determinados pelo S.I.M. "A" os padrões físico-químicos deste tipo de leite.

**Art. 256** Para a determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite adotam-se as provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e teste de presença de coliformes.

**§ 1º** Para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidase positiva.

**§ 2º** O número de germes por mililitro não deve ser superior a:

I- 10.000 (dez mil) antes da pasteurização a 500 (quinhentos) depois da pasteurização, para o leite tipo "A";

II- 500.000 (quinhentos mil) antes e 40.000 (quarenta mil) depois da pasteurização, para o leite tipo "B";

III- para os demais tipos de leite, 150.000 (cento e cinquenta mil) depois da



pasteurização;

**IV-** o número de germes termófilos e psicrófilos não deve ultrapassar de 10% (dez por cento) o número de mesófilos.

**§ 3º** Para os envases adotam-se a contagem microbiana e o teste da presença de coliformes, tolerando-se após a higienização, no máximo para a primeira, 100 (cem) germes por mililitro e ausência de coliformes para o segundo.

**§ 4º** Imediatamente após a pasteurização o leite deve se apresentar isento de coliformes em 1 ml (um mililitro) da amostra.

**Art. 257** O teor de coliformes será julgado como se segue:

**I-** tipo "A" - ausência em 1 ml (um mililitro);

**II-** tipo "B" - tolerância em 0,5 ml (meio mililitro);

**III-** tipo "C" e "magro" - tolerância em 0,2 ml (dois décimos de mililitro).

**Art. 258** Considera-se leite impróprio para consumo em natureza, o que não satisfaça às exigências previstas para sua produção e que:

**I-** revele acidez inferior a 15°D (quinze graus Dornic) e superior a 20°D (vinte graus Dornic);

**II-** contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

**III-** não satisfaça ao padrão bacteriológico previsto;

**IV-** revele presença de nitratos ou nitritos;

**V-** apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

**VI-** apresente elementos estranhos à sua composição normal;

**VII-** revele quaisquer alterações que o tornem impróprio ao consumo inclusive corpos estranhos de qualquer natureza.

**Art. 259** Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

**I-** for adicionado de água;



II- tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, exclusive a gordura nos tipos "C" e "magro";

III- for adicionado de substâncias conservadoras ou de quaisquer elementos estranhos à sua composição;

IV- estiver cru e for vendido como pasteurizado;

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

§ 1º Só pode ser inutilizado leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo da Inspeção Municipal não possa ter aproveitamento condicional.

§ 2º Considera-se aproveitamento condicional:

I- a desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal;

II- a desnatação do leite para obtenção de creme para manteiga e leite desnatado para fabricação de caseína industrial ou alimento para animais.

**Art. 260** Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição química ou carga bacteriológica não permitem que o leite satisfaça ao padrão a que se destina, pode ser aproveitado na obtenção de tipo inferior, desde que se enquadre no respectivo padrão.

**Parágrafo Único** Não sendo possível o aproveitamento a que se refere este artigo, a juízo da Inspeção Municipal, será destinado a aproveitamento condicional.

**Art. 261** Serão aplicadas as multas previstas na Lei ao estabelecimento que expuser à venda, leites com padrões não correspondentes ao respectivo tipo:

I- em 3 (três) análises sucessivas, persistindo o defeito apesar de notificação ao estabelecimento produtor;

II- em 5 (cinco) análises interpoladas no período de 1 (um) mês.

**Parágrafo Único** Nos casos de perícia o interessado ou seu preposto pode acompanhar as análises que devem ser realizadas em laboratórios oficiais.

## **Seção II Creme de Leite**



**Art. 262** Entende-se por creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 263** Entende-se por creme de leite a granel de uso industrial o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, que será processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 264** Considera-se "Creme de Leite à Granel de Uso Industrial" ou "Creme de Indústria" o produto obtido em quantidade, transportado ou não de um estabelecimento industrial de produtos lácteos a outro, a ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

**Art. 265** O creme sem tratamento, só pode permanecer no posto de desnatção até 72 (setenta e duas) horas após sua produção.

**Art. 266** O creme destinado à fabricação de requeijão deve satisfazer, no mínimo, aos requisitos de creme de 1ª qualidade.

### **Seção III Manteiga**

**Art. 267** Entende-se por Manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados.

**§ 1º** A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

**§ 2º** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 268** As manteigas de mesa ou de cozinha devem ser consideradas impróprias para o consumo, além de sujeitas às demais restrições deste Regulamento:



I- quando apresentem caracteres organolépticos anormais de qualquer natureza;

II- quando em análise fique demonstrada a adição de substâncias nocivas, conservadoras, produtos estranhos à sua composição ou matéria corante não permitida pelo S.I.M;

III- quando contenham detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos de qualquer natureza;

IV- quando contenham microorganismos, em número que indique defeitos de matéria-prima ou de elaboração;

V- quando revelem em exame bacteriológico, coliformes, levedos e cogumelos em número superior ao previsto nas técnicas padrões do S.I.M. ou apresentem germes patogênicos.

#### **Seção IV** **Queijos**

**Art. 269** Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, enzimas específicas de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

§ 1º Entende-se por queijo fresco o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 2º Entende-se por queijo maturado o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§ 3º A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea.

§ 4º Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 270** Entende-se por Queijo Danbo, o queijo maturado que se obtém por coagulação



do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado.

**Art. 271** Entende-se por Queijo Pategrás Sandwich, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado.

**Art. 272** Entende-se por Queijo Tandil, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado.

**Art. 273** Entende-se por Queijo Tybo, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico oficialmente adotado.

**Art. 274** Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte nomenclatura, de acordo com a consistência do produto.

**Art. 275** O queijo tipo "Roquefort" é obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 3 (três) meses, devendo apresentar:

I- formato cilíndrico, faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo;

II- peso: entre 2 e 2,200 kg (dois e dois quilos e duzentos gramas);

III- crosta: fina, úmida, pegajosa, de cor amarelada;

IV- consistência: mole, esfarelante, com untura manteigosa;

V- texturas: fechada ou com poucos e pequenos buracos mecânicos;



**VI-** cor: branco-creme apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao *Penicilium roquefort*;

**VII-** odor e sabor: próprios, sendo o sabor salgado e picante.

**Parágrafo Único** Este queijo deve ser exposto à venda convenientemente envolvido em papel metálico.

**Art. 276** O queijo tipo "Gorgonzola" é de fabricação idêntica ao do tipo "Roquefort", diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

**Art. 277** O queijo tipo "Limburgo" é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, não prensado e devidamente maturado, devendo apresentar:

**I-** formato paralelepípedo;

**II-** peso: entre 250 a 300 g (duzentos e cinquenta a trezentos gramas);

**III-** crosta: fina, lisa, amarelo-parda, úmida, pegajosa;

**IV-** consistência: pastosa, tendente a mole e de untura manteigosa;

**V-** textura: fechada ou com poucos buracos mecânicos;

**VI-** cor: branco creme, podendo apresentar leve tonalidade rósea;

**VII-** odor e sabor: próprios, gosto salgado, tendente ao picante e odor amoniacal.

**Parágrafo Único** Este queijo deve ser exposto à venda envolvido em papel metálico ou parafinado.

**Art. 278** "Ricota fresca" é o produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, tratado convenientemente e tendo o máximo de 3 (três) dias de fabricação, devendo apresentar:

**I-** formato: cilíndrico;

**II-** peso: 0,300 g a 1.000 kg (trezentos gramas a um quilograma);

**III-** crosta: rugosa, não formada ou pouco nítida;

**IV-** consistência: mole, não pastosa e friável;



V- textura: fechada ou com alguns buracos mecânicos;

VI- cor: branca ou branco-creme;

VII- odor e sabor: próprios.

**Art. 279** Entende-se por Queijo Processado o produto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 280** Entende-se por Requeijão o produto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionado de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 281** Entende-se por Massa para elaborar Queijo Mussarela o produto intermediário de uso industrial exclusivo, destinado à elaboração de Queijo Mussarela, que se obtém por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementadas ou não por ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 282** O queijo Minas (padrão) é o produto obtido de leite integral ou padronizado, pasteurizado, de massa crua, prensado mecanicamente e devidamente maturado durante 20 (vinte) dias, devendo apresentar:

I- formato: cilíndrico, de faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo;

II- peso: 1 kg a 1,200 kg (um quilograma a um quilo e duzentos gramas);

III- crosta: fina amarelada, preferentemente revestida de parafina;



**IV-** consistência: semidura, tendente a macia, de untura manteigosa;

**V-** textura: buracos mecânicos e em cabeça de alfinete, pouco numerosos;

**VI-** cor: branco-creme, homogênea;

**VII-** odor e sabor: próprios, ácidos, agradáveis e não picantes.

**Art. 283** Entende-se por Queijo Prato o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 284** O queijo tipo "batavo" é o produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado no mínimo por 20 (vinte) dias, devendo apresentar:

**I-** formato: cilíndrico baixo ou em paralelepípedo, de faces planas, bordos retos e ângulos arredondados;

**II-** peso: de 1 (um) a 3 (três) quilogramas;

**III-** crosta: lisa, fina, de cor amarelada, parafinada;

**IV-** consistência: compacta, semidura, de untura manteigosa: mais duro que o Prato;

**V-** textura: olhos irregulares, pequenos, mecânicos, pouco numerosos;

**VI-** coloração: massa amarelada (mais do que a do Prato);

**VII-** odor e sabor: próprios, fortes, tendentes a picantes.

**Art. 285** O tipo "Gouda" é semelhante ao Prato padrão, apresentando textura mais firme e paladar mais picante.

**Art. 286** O queijo tipo "Edam" ou Reino é produto obtido de leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e devidamente maturado por 2 (dois) meses no mínimo, devendo apresentar:

**I-** formato: esférico;



II- peso: 1.800 a 2.200 (mil e oitocentos a dois mil a duzentos gramas);

III- crosta: lisa, fina, colorida de vermelho ou róseo, preferentemente revestida de parafina;

IV- consistência: massa semidura, pouco elástica, de untura tendente a seca;

V- textura: aberta, com poucos olhos arredondados, de contorno nítido, de fundo brilhante e aproximadamente com 3mm (três milímetros) de diâmetro;

VI- cor: amarela-palha ou amarelada, homogênea, podendo ter tonalidade rósea;

VII- odor e sabor: próprios e picantes, suaves, sendo este último tendente ao adocicado.

**Art. 287** O queijo tipo "Gruyère" é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensada e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 4 (quatro) meses, devendo apresentar:

I- formato: cilíndrico, de faces planas e bordos ligeiramente convexos, formando ângulo vivo;

II- peso: 20 a 45 kg (vinte a quarenta e cinco quilogramas);

III- crosta: firme, grossa, lisa, de cor amarelo-parda;

IV- consistência: massa semidura elástica, de untura semi-manteigosa;

V- textura: aberta, apresentando olhadura característica, com olhos ovalares, de 5 a 10mm (cinco a dez milímetros) de diâmetro, regularmente distribuídos.

VI- cor amarela-clara, homogênea e translúcida;

VII- odor e sabor próprios, agradáveis, sendo o último adocicado ou tendente ao picante suave.

**Art. 288** O queijo tipo "Emental" é o produto obtido do leite cru ou pasteurizado, de massa cozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 4 (quatro) meses) Deve apresentar as características do "Gruyère", com as seguintes particularidades:

I- formato: dimensões maiores;



II- peso: entre 60 a 120kg (sessenta e cento e vinte quilogramas);

III- textura: olhadura bem formada, com olhos de 10mm a 25mm (dez a vinte e cinco milímetros) de diâmetro.

**Art. 289** O queijo tipo "Estepe" é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e maturado pelo espaço de 2 a 3 (dois a três) meses, com as seguintes particularidades:

I- formato: retangular, com ângulos vivos;

II- peso: 5.500 a 6.500 g (cinco mil e quinhentos a seis mil e quinhentos gramas);

III- crosta: grossa, bem formada, lisa, amarelada, preferentemente revestida de parafina;

IV- consistência: textura, cor e odor semelhante aos queijos Prato, com sabor mais pronunciado.

**Art. 290** Entende-se por Queijo Mussarela o queijo obtido pela filagem da massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas) complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 291** O queijo tipo "Provolone Fresco" é o produto de massa filada, obtido de leite pasteurizado, não prensado, dado ao consumo, até 20 (vinte) dias de fabricação, devendo apresentar:

I- formato: variável, tendente ao esférico;

II- peso: de 500g a 2kg (quinhentos gramas a dois quilogramas);

III- crosta: consistência, textura, cor, odor e sabor idênticos aos do tipo "Mussarela".

**Parágrafo Único** Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada "Butirro".

**Art. 292** Queijo tipo "Siciliano" é produto de massa filada, enformada e prensada, obtido de leite cru ou pasteurizado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias, devendo apresentar:



I- formato: paralelepípedo, de tamanhos pequenos e grandes;

II- peso: 1800 g a 2kg (mil e oitocentos gramas a dois quilogramas) no tamanho pequeno; 3.800 a 4.000 gramas (três mil e oitocentos a quatro mil gramas) no tamanho grande;

III- crosta: grossa, lisa de cor amarelada, preferentemente revestida de parafina;

IV- consistência: massa semidura, elástica e untura semi-manteigosa;

V- textura: fechado ou com poucos olhos redondos e semelhantes aos do prato;

VI- cor: branco-creme ou amarela-palha, homogênea;

VII- odor e sabor: próprios, picantes.

**Art. 293** O queijo tipo "Fontina" é o produto de massa filada, enformado e prensado, obtido de leite cru ou pasteurizado, devidamente maturado pelo espaço mínimo de 30 (trinta) dias, devendo apresentar:

I- formato: cilíndrico, de tamanhos pequenos e grande;

II- peso: de 900g a 1kg (novecentos gramas a um quilograma) no tamanho menor; de 4 a 5kg (quatro a cinco quilogramas) no tamanho maior;

III- crosta, consistência, textura, cor, sabor e odor idênticos aos do tipo "Siciliano".

**Art. 294** Entende-se por Queijo Parmesão, Queijo Parmesano, Queijo Reggiano, Queijo Reggianito e Queijo Sbrinz os queijos maturados que se obtêm por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 295** Queijo tipo "Cheddar" é o produto obtido do leite pasteurizado, de massa semicozida, prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 3 (três) meses, devendo apresentar:

I- Formato: cilíndrico, bordos retos e faces planas formando ângulo vivo;

II- peso: 7 a 8 kg (sete a oito quilogramas);



III- crosta: fina, firme, meio rugosa, de cor amarelo-parda, untada de óleo vegetal, preferentemente revestido de parafina;

IV- consistência; dura, meio friável, de untura seca;

V- textura: fechada, com olhos mecânicos, pouco numerosos;

VI- cor: amarela-palha, homogênea, translúcida;

VII- odor e sabor: suaves, sendo o sabor tendente a picante adocicado.

**Art. 296** Queijo tipo "Provolone curado" é o produto obtido de leite cru ou pasteurizado, enformado ou não, não prensado e devidamente maturado pelo espaço mínimo de 2 (dois) meses, devendo apresentar:

I- formato: tendente ao esférico ou oval;

II- peso: 1 a 8 kg (um a oito quilogramas);

III- crosta: firme, lisa, resistente, destacável, cor amarelo-parda, preferentemente revestida de parafina;

IV- consistência: dura, não elástica, quebradiça, untada, semi-seca;

V- textura: fechada ou apresentando poucos olhos em formato de cabeça de alfinete;

VI- cor: branco creme, homogênea;

VII- odor e sabor: próprios, fortes e picantes.

**Art. 297** O queijo tipo "Caccio-cavalo" é o produto idêntico ao tipo Provolone com formato ovular ou cilíndrico alongado.

**Art. 298** Entende-se por Queijo Tilsit o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 299** "Ricota defumada" é o produto obtido de albumina do soro do queijo



adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, defumado durante 10 a 15 (dez a quinze) dias, devendo apresentar:

- I- formato: cilíndrico;
- II- peso: 300 g a 1kg (trezentos gramas a um quilograma);
- III- crosta: rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;
- IV- consistência dura;
- V- textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;
- VI- cor: creme parda, homogênea;
- VII- odor e sabor: próprios, meio picantes.

**Art. 300** Outros tipos de queijo podem ser fabricados com aprovação prévia dos respectivos padrões pelo S.I.M., após definição das características tecnológicas, organolépticas e químicas.

**Art. 301** Entende-se por Queijo Ralado ou Queijos Ralados, segundo corresponda, o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa e/ou média umidade apto para o consumo humano.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

#### **Seção V** **Leites Desidratados**

**Art. 302** Entende-se por "Leite desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas pelo S.I.M.

§ 1º Consideram-se produtos resultantes de desidratação parcial: o leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite.

§ 2º Consideram-se produtos resultantes da desidratação total: o leite em pó e as farinhas lácteas.



§ 3º Permite-se a instantaneização do leite, desde que obtido por processos aprovados pelo S.I.M.

**Art. 303** Permite-se a desidratação do leite integral, do padronizado, do magro e do desnatado.

**Art. 304** Só pode ser empregado na fabricação do leite desidratado para consumo direto, o leite fluído que satisfaça, no mínimo, as condições previstas neste Regulamento para o leite de consumo tipo "C"; exclusive quanto ao teor de gordura e de sólidos totais.

**Art. 305** O leite desidratado só pode ser exposto ao consumo em embalagem devidamente rotulada, trazendo além das demais especificações, as seguintes: teor de gordura ou indicação da categoria neste particular (exemplo "leite evaporado magro"), composição base do produto, quantidade de água a ser adicionada para a reconstituição, bem como instruções sobre esta operação.

**Art. 306** No estabelecimento em que seja fabricado leite em pó, modificado ou não, para alimentação infantil e farinhas lácteas, haverá sempre laboratório de bacteriologia e na direção dos trabalhos um técnico responsável.

**Art. 307** Quando por deficiência de matéria-prima ou erro de fabricação o produto não apresente condições que permitam seu aproveitamento, será destinado para fins industriais, devendo o continente trazer de modo bem visível, a indicação "leite desidratado para uso industrial" (confeitaria, padaria ou estabelecimento congêneres).

§ 1º Considera-se deficiência da matéria-prima, a acidez anormal do leite original ou defeito dos ingredientes adicionados.

§ 2º Considera-se erro de fabricação tudo que der causa a defeito nas características químicas, organolépticas ou microbiológicas do produto.

**Art. 308** O leite desidratado destinado ao consumo direto deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

**Parágrafo Único** O S.I.M. fixará em instruções especiais, e para cada caso, a contagem global de germes tolerada.

**Art. 309** Entende-se por "leite concentrado" o produto resultante da desidratação parcial em vácuo do leite fluído seguida de refrigeração.

§ 1º Consideram-se fases da fabricação deste produto: seleção do leite, filtração,



padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, condensação, refrigeração e embalagem.

§ 2º Quando necessária será permitida a adição de estabilizador da caseína, desde que aprovado pelo S.I.M.

**Art. 310** O leite concentrado deve atender às seguintes condições:

I- ser obtido de matéria-prima que satisfaça às exigências deste Regulamento e preparado em estabelecimento devidamente aparelhado;

II- apresentar características organolépticas próprias;

III- apresentar, depois de reconstituído, composição química dentro do padrão do leite de consumo a que corresponda;

IV- ter no máximo 0,1g% (um decigrama por cento) do fosfato ou citrato de sódio, como estabilizador de caseína.

**Art. 311** O produto será acondicionado de modo a evitar contaminação, permitindo-se o emprego de latões comuns de transporte de leite, desde que devidamente esterilizados.

**Art. 312** Só é permitida a congelamento do leite concentrado no próprio vasilhame em que vai ser transportado.

**Art. 313** O transporte do leite concentrado congelado, dos estabelecimentos de concentração ao ponto de destino (usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios) não deve ultrapassar de 24 (vinte e quatro) horas.

**Parágrafo Único** Permite-se a distribuição do leite concentrado, devidamente acondicionado desde que obedeça pelo menos às determinações previstas neste Regulamento para o leite tipo C.

**Art. 314** Entende-se por "leite evaporado" ou "leite condensado sem açúcar" o produto resultante da desidratação parcial, em vácuo, de leite próprio para o consumo, seguido de homogeneização, enlatamento e esterilização.

**Parágrafo Único** São fases da fabricação do leite evaporado: seleção do leite, filtração, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, condensação, homogeneização, refrigeração, enlatamento, esterilização, agitação e manutenção em temperatura ambiente pelo tempo necessário à verificação de suas condições de conservação.



**Art. 315** É permitida a irradiação ou adição do produto vitaminado ao leite evaporado visando-se aumentar o seu teor em vitamina D.

**Art. 316** O leite evaporado deve atender às seguintes condições:

I- ser obtido de matéria-prima que satisfaça às exigências previstas neste Regulamento;

II- apresentar, características organolépticas normais ao produto;

III- apresentar, quando reconstituído, composição química do tipo de leite de consumo a que corresponder;

IV- ter no máximo 0,1g% (um decigrama por cento), de bicarbonato ou citrato de sódio ou de ambos na totalidade, a fim de assegurar o equilíbrio coloidal.

**Art. 317** Entende-se por "leite condensado" ou "leite condensado com açúcar" o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar.

**Parágrafo Único** São fases de fabricação de leite condensado: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, adição de xarope (solução de sacarose ou glicose), condensação, refrigeração, cristalização e enlatamento.

**Art. 318** O leite condensado deve satisfazer às seguintes especificações:

I- apresentar características organolépticas próprias;

II- apresentar acidez em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16 g% (oito e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 (duas e meia) partes de água;

III- apresentar na reconstituição, em volume, uma parte do leite para 2,25 (duas e vinte e cinco centésimos) partes de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão de leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo, de extrato seco total do leite e, no máximo, 45% (quarenta e cinco por cento), de açúcar, excluída a lactose.

**Art. 319** Entende-se por Doce de Leite o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por



monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos).

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 320** Entende-se por Queijo em Pó, o produto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnologicamente adequado, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, e no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea do produto.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 321** Entende-se por Queijo Minas Frescal, o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácteas específicas.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 322** Leite desidratado que não possa ser aproveitado por defeito que não o torne impróprio para o consumo pode ter aproveitamento condicional, na fabricação do doce de leite, a juízo do S.I.M.

**Art. 323** Considera-se leite totalmente desidratado:

I- o leite em pó;

II- o leite em pó modificado, o leite em pó modificado acidificado e o leite em pó maltado;

III- as farinhas lácteas.

**Art. 324** Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.



**Art. 325** Consideram-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem.

**Parágrafo Único** Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo.

**Art. 326** O leite em pó para consumo humano direto, devem atender às seguintes especificações:

I- ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências deste Regulamento;

II- apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas;

III- apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder;

IV- não revelar presença de conservadores, nem de antioxidantes;

V- ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo S.I.M. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado. Para leite em pó desnatado, a juízo do S.I.M., será permitida a embalagem em sacos de polietileno, contidos em sacos de papel multifoldado.

**Art. 327** Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação do leite em pó.

I- leite em pó integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);

II- leite em pó parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um e cinco décimos por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento);

III- leite em pó desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um e cinco décimos por cento);

**Parágrafo Único** O leite em pó desnatado, de acordo com o tratamento térmico empregado, pode se classificar em baixo, médio e alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturizada.



**Art. 328** Entende-se por "leite em pó modificado" o produto resultante da dessecação do leite previamente preparado, considerando-se como tal, além do acerto de teor de gordura, a acidificação por adição de fermentos lácticos ou de ácido láctico e o enriquecimento com açúcares, com sucos de frutas ou com outras substâncias permitidas, que a dietética e a técnica indicarem.

§ 1º Permite-se a elaboração de leite em pó modificado sem processo de acidificação por adição de fermentos lácteos ou ácido láctico; neste caso, o produto será identificado como LEITE EM PÓ MODIFICADO. Quando empregada a técnica da acidificação, o produto deve ser identificado como LEITE EM PÓ MODIFICADO ACIDIFICADO.

§ 2º Não se caracteriza como leite em pó modificado, acidificado ou não, o produto simplesmente adicionado de vitaminas.

**Art. 329** O leite em pó modificado deve atender às seguintes especificações:

I- ser obtido de matéria-prima e de ingredientes que satisfaçam à regulamentação vigente;

II- apresentar teor de umidade máxima de 6% (seis por cento);

III- estar isento de amido não dextrinizado, salvo se constar no rótulo a declaração desta adição;

IV- ser acondicionado de modo a evitar alteração do produto;

V- não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes;

VI- apresentar acidez total no produto pronto expressa em ácido láctico entre 2,5% (dois e meio por cento) e 5,5% (cinco e meio por cento), quando o produto foi adicionado de açúcares;

VII- apresentar acidez mínima de 3,8% (três e oito décimos por cento) quando não for adicionado de açúcares;

VIII- ter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de açúcares.

**Art. 330** Entende-se por "leite em pó maltado" o produto resultante da secagem e moagem em condições próprias, de mistura de leite de teor de gordura, ajustado com extrato de malte previamente germinado, devidamente preparado.



**Parágrafo Único** A acidez da mistura pode ser reduzida parcialmente, com a quantidade estritamente necessária de bicarbonato de sódio, adicionada ou não de citrato de sódio ou fosfato dissódico, como emulsionantes.

**Art. 331** O leite maltado deve atender às seguintes especificações:

- I- ser obtido de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam à legislação vigente;
- II- apresentar caracteres organolépticos normais, inclusive boa solubilidade;
- III- umidade máxima de 3% (três por cento);
- IV- gordura máxima de 9% (nove por cento);
- V- resíduo mineral fixo entre 2,8 a 4% (dois e oito décimos a quatro por cento);
- VI- caseína entre 6 e 10% (seis e dez por cento);
- VII- proteínas totais: entre 12 e 15 % (doze e quinze por cento);
- VIII- lactose: entre 10 e 16% (dez e dezesseis por cento);
- IX- maltose: entre 38 e 48% (trinta e oito e quarenta e oito por cento);

**Parágrafo único** O acondicionamento do leite maltado em pó pode ser a prova de ar e umidade, com ou sem vácuo.

**Art. 332** Entende-se por "farinha láctea" o produto resultante de dessecação em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.

**Parágrafo Único** É permitida a adição de cacau, ou de chocolate em pó, de malte ou de outras substâncias às farinhas lácteas, desde que tenham aplicação na dietética e sejam permitidas pelo S.I.M.

**Art. 333** A farinha láctea deve atender as seguintes especificações:

- I- ser obtida de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam à regulamentação vigente;
- II- apresentar caracteres normais, inclusive boa solubilidade em água;
- III- ter no mínimo 20% (vinte por cento) de extrato seco total de leite;



**IV-** ter no mínimo 5% (cinco por cento) de gordura láctea;

**V-** não ter mais de 6% (seis por cento) de umidade;

**VI-** ter no mínimo 30% (trinta por cento) de farinha de cereais ou de leguminosas;

**VII-** não ter mais de 1% (um por cento) de celulose;

**VIII-** não conter substâncias conservadores.

**Parágrafo Único** O acondicionamento de farinha láctea deve ser feito de modo que o produto fique ao abrigo do ar ou de qualquer fator de deterioração.

**Art. 334** Incluem-se entre os alimentos lácteos os produtos oriundos de misturas de leite em natureza ou evaporados, com farináceos, ovos, açúcares, sais minerais, vitaminas naturais ou sintéticos ou outros permitidos, com denominação ou não de fantasia.

**Parágrafo Único** Os produtos a que se refere o presente artigo só podem ser preparados depois de aprovada as fórmulas e processos de fabricação pelo S.I.M., ouvido o órgão competente de Saúde Pública.

**Art. 335** A adição de gordura estranha à composição normal do leite, como gordura bovina, óleo de fígado de bacalhau, gordura de coco, óleo de soja, margarina ou outras, a produtos que se destinem a alimentação humana ou à dietética infantil, só é permitida mediante aprovação da fórmula pelo órgão competente de Saúde Pública.

**Parágrafo Único** Não se permite dar a este produto denominação que indique ou dê impressão de se tratar de leite especialmente destinado à dietética infantil como: "leite maternizado", "leite humanizado" ou outros congêneres.

**Art. 336** Considera-se impróprio para o consumo o leite desidratado que apresentar:

**I-** cheiro e sabor estranhos, de ranço, de mofo e outros;

**II-** defeitos de consistência como coagulação com ou sem dessoro no leite parcialmente desidratado, arenosidade ou granulação excessiva no leite condensado e insolubilidade no leite em pó e nas farinhas lácteas;

**III-** estufamento em latas de leite parcialmente desidratado;

**IV-** presença de corpos estranhos e de parasitas de qualquer natureza;



V- embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e a deterioração;

VI- substâncias não aprovadas pelo S.I.M.

**Art. 337** O aproveitamento condicional de produtos com defeito de fabricação ou de embalagem pode ser autorizado pelo S.I.M. para fins industriais (preparo de doce de leite, de confeitos e outros) ou para alimentação animal.

**Art. 338** O leite em pó para fins industriais ou culinários pode apresentar teor de umidade até 5% (cinco por cento) e se classificará quanto à gordura conforme o disposto no artigo 668, do D.I.P.O.A.

**Parágrafo Único** Permite-se a embalagem do leite em pó para fins industriais, culinários ou para alimentação de animais em sacos de polietileno, contidos em sacos de papel multifolhado ou em caixas de papelão.

#### **Seção VI Outros Produtos Lácteos**

**Art. 339** Além dos produtos indicados nos capítulos anteriores, são considerados derivados do leite: gordura desidratada de leite, leite fermentado, refresco de leite, caseína, lactose, soro de leite em pó e lactalbumina.

**Art. 340** Entende-se por Gordura anidra de leite (ou Butter oil) o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga, pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

**Art. 341** Entende-se por "leite fermentado" o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios. Compreende vários tipos: o "quefir", o "iogurte", o "leite acidófilo", o "leitelho" e a "coalhada", os quais podem ser obtidos de matéria-prima procedentes de qualquer espécie leiteira.

**Parágrafo Único** Denomina-se "quefir" o produto resultante da fermentação do leite pelos fermentos contidos nos grãos do quefir ou por adição de levedura de cerveja e fermentos lácticos próprios. Deve apresentar:



I- homogeneidade e consistência cremosa;

II- sabor acidulado, picante ligeiramente alcoólico;

III- teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio e um e meio por cento);

IV- teor alcoólico no máximo de 1,5% (um e meio por cento) no quefir fraco e até 3% (três por cento) no quefir forte;

V- germes da flora normal com vitalidade;

VI- ausência de impurezas de germes patogênicos, de coliformes e de quaisquer elementos estranhos à sua composição;

VII- acondicionamento em frascos com fecho inviolável.

**Art. 342** Entende-se por "iogurte" o produto obtido pela fermentação láctea através da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite integral, desnatado ou padronizado.

**Parágrafo Único** Deverá ser atendido a padrões de identidade e qualidade específicos, oficialmente aprovados.

**Art. 343** Denomina-se "leite acidophilus" o produto resultante da ação do *Lactobacillus acidophilus* sobre o leite. Deve apresentar, além de suas características próprias, as condições específicas para o "iogurte", com acondicionamento em frascos de fecho inviolável e a declaração no rótulo dos teores em ácido láctico e em gordura.

**Art. 344** O leite fermentado deve ser conservado em temperatura inferior a 10°C (dez graus Celsius).

§ 1º Considera-se fraudado ou falsificado o leite fermentado que:

I- contiver fermentos estranhos aos permitidos;

II- for preparado com leite adulterado, fraudado ou impróprio para o consumo;

III- não corresponder às indicações dos rótulos.

§ 2º Considera-se impróprio para o consumo e como tal imediatamente condenado, o leite fermentado que:

I- apresentar fermentação anormal;



**II-** contiver germes patogênicos, coliformes ou outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeito de manipulação;

**III-** contiver mais ácido lático do que o permitido;

**IV-** contiver elementos estranhos à sua composição, ou substâncias não aprovadas pelo S.I.M.

**Art. 345** Denomina-se "leitelho" o líquido resultante da batidura do creme para a fabricação de manteiga, adicionado ou não de leite desnatado e acidificado biologicamente por fermentos selecionados, com desdobramento parcial da lactose e rico em ácido lático, proteína e sais minerais. Pode ser exposto ao consumo em estado fresco ou em pó, apresentando:

**I-** leitelho fresco:

**a)** máximo de 2% (dois por cento) de gordura de leite;

**b)** máximo de 3% (três por cento) de protídeos;

**c)** acidez no máximo de 0,63% (sessenta e três centésimos por cento) em ácido lático;

**d)** ausência de impurezas, leveduras, germes patogênicos, coliformes ou que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação;

**e)** acondicionamento em frascos apropriados com fecho inviolável;

**f)** ausência de elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo S.I.M.

**II-** leitelho em pó:

**a)** acidez em ácido lático que, na diluição de 1 (uma) parte de leitelho em pó para 10 (dez) de água não seja superior a 0,63% (sessenta e três centésimos por cento);

**b)** umidade máxima de 6% (seis por cento);

**c)** odor e sabor típicos do ácido láctico;

**d)** ausência de ranço, de substâncias conservadoras, de anti-sépticos e de outras não aprovadas pelo S.I.M.



e) solubilidade superior a 80% (oitenta por cento);

f) reprodução do leitelho fresco quando a diluição for de 1 (uma) parte para 10 (dez) de água;

g) acondicionamento em latas ou em frascos, conservados em temperatura adequada;

h) ausência de levedura, de germes patogênicos, coliformes e outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação.

**Parágrafo Único** O leitelho fresco só pode ser exposto ao consumo quando proveniente de creme pasteurizado.

**Art. 346** Entende-se por "coalhada" o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.

§ 1º A coalhada deve ser isenta de impurezas, de leveduras de germes patogênicos, coliformes ou outros que alterem o produto ou indiquem manipulação defeituosa.

§ 2º Quando proveniente de leite desnatado o produto será designado "coalhada de leite desnatado".

§ 3º Teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5% (meio a um e meio por cento).

§ 4º O acondicionamento será em frascos ou recipientes de vidro ou de porcelana, aprovados pelo S.I.M. com fechos invioláveis.

§ 5º A coalhada não deve conter elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pelo S.I.M.

**Art. 347** Entende-se por leite aromatizado a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau, sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias a juízo do S.I.M., submetido à pasteurização ou à esterilização nos próprios frascos.

§ 1º No preparo do leite aromatizado será permitido o emprego de leite integral, padronizado, magro ou desnatado, bem como do leite desidratado e de farinhas lácteas, sacarose e gelatina nas quantidades necessárias.

§ 2º O leite aromatizado deve ser convenientemente homogeneizado.



§ 3º O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinquenta mil) germes por mililitro.

§ 4º Permite-se para o leite aromatizado nomes de fantasia, desde que previamente aprovados pelo S.I.M.

§ 5º O leite aromatizado simplesmente pasteurizado deve ser acondicionado em vasilhame próprio, com garantias de inviolabilidade.

§ 6º O leite aromatizado esterilizado deverá ser envasado em frasco fechado com tampa coroa.

§ 7º O leite aromatizado não deve conter elementos estranhos à sua composição, nem substâncias não aprovadas pelo S.I.M.

**Art. 348** Entende-se por "caseína" o produto resultante da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo coalho ou por ácidos minerais e orgânicos, compreende a "caseína alimentar" e a "caseína industrial".

**Art. 349** Denomina-se "Caseína Alimentar" o produto que se separa por ação enzimática ou por precipitação mediante acidificação de leite desnatado à ph 4,6 - 4,7, lavado e desidratado por processos tecnologicamente adequados.

**Parágrafo Único** Deve atender à classificação e padrões de qualidade aprovados em Normas Técnicas específicas.

**Art. 350** Denomina-se "Caseinato Alimentar" o produto obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentar, e posteriormente lavado e secado, mediante processos tecnologicamente adequados.

**Parágrafo Único** Deve atender à classificação e padrões de qualidade aprovados em Normas Técnicas Específicas.

**Art. 351** Denomina-se "caseína industrial" o produto obtido pela precipitação do leite desnatado, mediante a aplicação do soro ácido, de coalho ou ácido láctico, sulfúrico ou clorídrico, deve apresentar:

I- aspecto granuloso ou pulverizado;

II- cor branca ou amarelada;



III- odor levemente de soro azedo;

IV- gordura não superior a 1% (um por cento);

V- água não superior a 10% (dez por cento);

**Parágrafo Único** É permitido o uso de conservadores na elaboração de caseína industrial, desde que aprovados pelo S.I.M.

**Art. 352** Entende-se por lactose, o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite. Compreende a "lactose refinada", a "lactose bruta" e "lactose industrial".

§ 1º A "lactose refinada" deve apresentar as características fixadas pela Farmacopeia Brasileira.

§ 2º A "lactose bruta" deve ter:

I- lactose no mínimo 60% (sessenta por cento);

II- água no máximo 15% (quinze por cento);

III- protídeos no máximo 8% (oito por cento).

§ 3º A "lactose industrial" pode ser apresentada em solução concentrada em cristalização bruta ou purificada, de acordo com o fim a que se destina.

**Art. 353** Entende-se como "soro de leite" o líquido residual obtido a partir da coagulação do leite, destinado à fabricação de queijos e caseína.

**Parágrafo Único** Os estabelecimentos registrados no S.I.M. devem atender além das disposições constantes neste Regulamento, às Normas Técnicas específicas para o produto.

**Art. 354** Entende-se por "lacto-albumina" o produto destinado à alimentação de animais, resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo de fabricação de queijos ou de caseína.

**Parágrafo Único** Pode se apresentar em suspensão concentrada, devidamente conservada ou dessecada.



**CAPÍTULO XI**  
**INSPEÇÃO DE LEITE E SEUS DERIVADOS**

**Art. 355** A inspeção de leite e seus derivados abrange:

I- o estado sanitário do rebanho, o local da ordenha, o ordenhador, o material empregado, o acondicionamento, a conservação e o transporte do leite;

II- as matérias-primas e seu beneficiamento até a expedição, nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais.

**Parágrafo Único** Nos postos de leite e derivados e nos estabelecimentos industriais o leite será obrigatoriamente analisado:

I- na recepção, para verificar se há anormalidade e proceder a seleção que couber;

II- no conjunto, antes das operações de beneficiamento, para verificação dos caracteres organolépticos, realização das provas de lacto-filtração, densidade, teor de gordura, acidez, exames bacteriológicos e outros que se fizerem necessários;

III- durante as diferentes fases de beneficiamento para verificação das operações de filtração, padronização e pasteurização;

IV- após o beneficiamento total ou parcial, para verificação da eficiência das operações;

V- depois do acondicionamento, para verificar a observância aos padrões dos tipos a que pertencerem, se engarrafado ou acondicionado em carros-tanque.

**Art. 356** A inspeção de leite nas granjas abrange, além das condições higiênicas locais, estado sanitário dos animais, higiene e esterilização do vasilhame, exame do leite produzido, realizando entre outras, as seguintes provas:

I- lacto-filtração;

II- caracteres organolépticos;

III- densidade a mais 15°C (quinze graus Celsius) e temperatura do leite;

IV- verificação do teor gorduroso pelo método de Gerber;

V- prova de catalase e presença de pus ou de elementos figurados no exame do leite



individual;

**VI-** acidez pelo acidímetro de Dornic e pelas provas de cocção, do álcool e do alizarol;

**VII-** extrato seco e desengordurado.

**§ 1º** Nos postos de leite e derivados, serão feitos no mínimo o exame organoléptico e as provas de densidade, gordura e acidez.

**§ 2º** Nas usinas de beneficiamento e nos entrepostos-usina, a Inspeção Municipal verificará:

**I-** as condições higiênicas do estabelecimento;

**II-** controle de documentos de sanidade dos operários;

**III-** a higiene e limpeza de todos os aparelhos, instalações e vasilhame;

**IV-** o estado de conservação e funcionamento de todos os aparelhos;

**V-** os livros de registro e diagramas termo-registradores;

**VI-** as condições do leite recebido, por procedência;

**VII-** o produto final beneficiado.

**Art. 357** Para melhor elucidação da qualidade e sanidade do leite antes de sua aceitação pelas usinas de beneficiamento ou entrepostos, o exame de que trata o inciso VI, do parágrafo 2º, do artigo 356, constará, além de outras quando necessárias, das seguintes provas:

**I-** caracteres organolépticos;

**II-** lacto-filtração;

**III-** densidade a 15°C (quinze graus Celsius) e temperatura;

**IV-** acidez;

**V-** matéria gorda;



VI- extrato seco;

VII- prova de redutase.

**Parágrafo Único** Quando o leite for considerado alterado, adulterado ou fraudado, o servidor responsável pela Inspeção Municipal fornecerá ao industrial o resultado do exame e respectivas conclusões, para conhecimento dos fornecedores.

**Art. 358** Em cumprimento ao disposto no inciso VII, do parágrafo 2º, do artigo 356, serão feitas as mesmas provas determinadas no artigo 357, acrescidas das de peroxidase e fosfatase.

**Art. 359** Nas fábricas de laticínios será integralmente obedecido ao mesmo critério de inspeção adotada nas usinas de beneficiamento e entreposto-usina, realizando-se para o creme, no mínimo os seguintes exames:

I- caracteres organolépticos;

II- acidez;

III- matéria gorda.

**§ 1º** Nos exames de leite serão feitas ainda as seguintes provas:

I- de redutase e lacto-fermentação, quando houver fabricação de queijos;

II- de redutase, lacto-fermentação e bacteriologia quando houver fabricação de leite condensado, em pó ou produtos dietéticos.

**§ 2º** O exame dos queijos será feito também durante a cura, visando especialmente os caracteres organolépticos e o tipo fabricado.

**§ 3º** O exame de manteiga será precedido de verificação sobre o leite e o creme, realizando-se para o produto final as seguintes provas mínimas:

I- caracteres organolépticos;

II- acidez;

III- umidade, sal e insolúveis;

IV- matéria gorda.



**Art. 360** Nas provas de laboratório são adotados os métodos e técnicas aprovadas pelo S.I.M.

**Art. 361** O servidor do S.I.M. realizará obrigatoriamente nos estabelecimentos sob sua inspeção os exames previstos nos artigos anteriores.

**Art. 362** Quando houver dúvidas sobre as condições industriais e sanitárias de qualquer produto, ficará a partida sequestrada, sob a guarda e conservação do interessado, até esclarecimento final pelos exames tecnológicos, químicos e bacteriológicos que forem realizados.

**Art. 363** Os exames exigidos na Inspeção do leite e seus derivados, consignados nos artigos anteriores, devem ser realizados diariamente por servidores das próprias empresas nos estabelecimentos sujeitos à inspeção periódica e constarão de boletins que serão exibidos ao funcionário responsável pela Inspeção Municipal.

**Art. 364** Os industriais ou seus prepostos podem assistir aos exames de rotina, com o objetivo de aprendizagem, devendo o servidor do S.I.M. prestar o esclarecimento que for solicitado.

## **CAPÍTULO XII INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE OVOS E DERIVADOS**

### **Seção I Ovos e Derivados**

#### **Subseção I Disposições Preliminares**

**Art. 365** Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha.

**Parágrafo Único** Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedem.

**Art. 366** Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos a exames e classificação previstos neste Regulamento, e que sejam provenientes de granjas que atendam as exigências da legislação específica Defesa Sanitária Animal.



**Art. 367** Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

### **Subseção II Das Instalações**

**Art. 368** A granja avícola deve dispor de dependências para recepção, lavagem, classificação, ovoscopia, embalagem e distribuição de ovos.

**Art. 369** O entreposto de ovos deve dispor de dependências para recepção, lavagem, classificação, ovoscopia, embalagem, armazenagem e expedição de ovos.

**Art. 370** O estabelecimento industrial, deve dispor de dependências para recepção, lavagem, ovoscopia, classificação, industrialização, laboratório e expedição, depósito de embalagem, depósito de produtos de limpeza, e ainda as seguintes características:

I- o pé-direito deve ter, no mínimo, 3 (três) metros; o teto deve ser de laje de concreto, calhetão ou outro material aprovado pelo S.I.M.; o forro será dispensado nos casos em que a cobertura proteger do calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros, etc.

II- o piso deve ser liso, impermeável, resistente a impactos e ataque de ácidos, com declive de 1,5 a 3% e de fácil higienização.

III- as paredes em alvenaria deverão ser lisas e impermeabilizadas até a altura mínima de 2m, com azulejos ou similar.

IV- as janelas e portas serão de material resistente à oxidação, com telas milimétricas à prova de insetos.

V- a iluminação e a ventilação naturais deverão ser adequadas ao tipo de construção. A iluminação artificial deverá ser através de luz fria, com lâmpadas protegidas contra estilhaços e quedas.

VI- a água de abastecimento deverá ser potável e suficiente para as necessidades do estabelecimento (Artigo 62, do RIISPOA/MAA).

**Art. 371** No caso de granja avícola e entreposto de ovos, basta a sala de manipulação com fluxo adequado de operações.



**Art. 372** Para fábrica de conservas de ovos são necessárias duas áreas separadas fisicamente: uma sala para a manipulação dos ovos antes do cozimento e outra sala onde os ovos serão cozidos, descascados e embalados.

**Parágrafo Único** Na fábrica de conserva de ovos, deve-se prever um local anexo para armazenar os vidros com ovos em conserva.

### **Subseção III**

#### **Do Fluxograma Operacional para Ovos em Natureza**

**Art. 373** Após a recepção dos ovos os mesmos serão acondicionados em bandejas plásticas sobre um estrado e serão lavados em água potável por aspersão, sendo obrigatória a secagem imediata dos mesmos.

**Art. 374** Os ovos já secos passarão pelo exame de ovoscopia, quando os ovos condenados serão depositados em recipientes devidamente identificados e de cor diferente. Os ovos trincados, desde que em bom estado, poderão ser destinados a padarias e confeitarias.

**Art. 375** Os ovos em bom estado serão classificados de acordo com a legislação vigente (RIISPOA/MAA) e acondicionados em embalagens apropriadas e aprovadas obedecendo ao Código de Defesa do Consumidor.

**Art. 376** Os ovos embalados serão armazenados em local seco e ventilado para serem levados ao comércio.

### **Subseção IV**

#### **Das Observações**

**Art. 377** O estabelecimento deve dispor de lavador de botas com escova, sabão líquido e água corrente e de lavatório de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio que não utilize as mãos, com sabão líquido inodoro e desinfetante para as mãos, nos acessos do exterior e da saída dos banheiros para as salas de processamento.

**Art. 378** Conforme o número e sexo dos funcionários, deve haver banheiro e vestiário separado por sexo e em número compatível com o número de funcionários.

### **Subseção V**



### **Inspeção e Classificação**

**Art. 379** Os ovos para consumo devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos oficiais ou particulares, denominados de entrepostos.

**Art. 380** Tratando-se de granjas comprovadamente sob controle sanitário, o S.I.M. poderá permitir a inspeção e classificação de ovos na própria granja, desde que exista local apropriado para esse fim.

**Parágrafo Único** Este local deve ser coberto, com paredes lisas e impermeáveis, com equipamentos necessários para a limpeza e manipulação dos com boa ventilação e iluminação e, protegidos contra insetos e roedores.

**Art. 381** A Inspeção Municipal adotará de identificação das partidas, agrupando-as em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

**Art. 382** Os ovos destinados ao comércio municipal serão classificados obedecendo critérios de normalização oficial.

§ 1º Os ovos classificados somente poderão sair dos entrepostos ou granjas, acompanhados de documento oficial de inspeção, mencionando sua quantidade, classificação, nome e endereço do destinatário e o prazo de validade.

§ 2º O documento oficial de inspeção deverá ser emitido em 3 (três) vias, as quais terão os seguintes destinos:

I- 1ª via acompanhará o produto;

II- 2ª via será encaminhada à coordenação do S.I.M., mensalmente, acompanhada dos mapas estatísticos correspondentes.

III- 3ª via ficará com o emitente.

**Art. 383** A administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente aos fornecedores ou proprietários dos ovos, a classificação obtida pelas partidas que remeterem ou fizerem examinar no estabelecimento.

**Art. 384** Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos em mistura com os de outra.

**Art. 385** A inspeção de ovos indicará sobre as seguintes características:



I- a embalagem utilizada para ovos deverá ser de primeiro uso;

II- apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca, da partida em conjunto.

**Art. 386** Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quanto o S.I.M. julgar necessário.

**Art. 387** É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por processo aprovados pelo S.I.M.

**Art. 388** As câmaras, depósitos ou quaisquer veículos, que recebem ovos para comercialização devem estar completamente limpos, livres de quaisquer produtos que, por sua natureza, possam transmitir-lhes odor ou sabor estranhos.

**Art. 389** O ovo conservado pelo frio recebe em sua embalagem um carimbo com a palavra "FRIGORIFICADO". Quando for adotado outro processo de conservação, o S.I.M. determinará o sistema de sua identificação.

**Art. 390** Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais a saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção; ficam interditas até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal de que cessou e está livre da zoonose que grassava.

**Parágrafo Único** Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem nessas condições, toda a região ficará interdita cabendo às autoridades sanitárias dar conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da interdição determinada; os entrepostos e fábricas ficam proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver liberação definitiva.

**Art. 391** As conservas ou outros derivados de ovos, terão a sua inspeção, classificação, normas de construção de estabelecimentos e tecnologia de produção regulamentados segundo legislação específica.

#### **Subseção VI Embalagens**

**Art. 392** Os ovos devem, ser acondicionados em embalagens aprovadas pelo S.I.M. indicando nas testeiras os tipos contidos.



§ 1º Os ovos devem ser acondicionados em embalagens de 1º (primeiro) uso.

§ 2º Os ovos devem ser acondicionados com o polo mais arredondado para cima evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

**Art. 393** Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

I- ovos oriundos de espécies diferentes;

II- ovos frescos e conservados;

III- ovos de classe ou tipos diferentes.

#### **CAPÍTULO XIV**

#### **INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE MEL, CERA DE ABELHAS E, SEUS DERIVADOS**

##### **Seção I**

##### **Mel, Cera de Abelha e Derivados**

**Art. 394** Entende-se por "mel" o produto natural, elaborado pelas abelhas domésticas com o néctar das flores e por elas acumulados em favos, extraído através de centrifugação ou prensagem.

##### **Subseção I**

##### **Das Instalações**

**Art. 395** A recepção deve ter área coberta (meia-água).

**Art. 396** Na sala de extração serão realizadas a desoperulação, a centrifugação e a filtração do mel.

**Parágrafo Único** Também serão realizados a limpeza e derretimento de cera de abelha, desde que estes trabalhos ocorram em horários que não coincidam com o processo de extração do mel.

**Art. 397** As paredes devem ser de alvenaria, revestidas com azulejos ou similar, de cor



clara, até a altura mínima de 2 metros; o pé-direito deve ser de, no mínimo, 3 metros, e também:

a) o piso deve ser liso, impermeável, resistente a impactos, de fácil higienização e com declividade mínima de 2%;

b) o teto e o forro devem ser impermeáveis, de fácil higienização, resistentes à umidade e a vapores e possuir vedação adequada;

c) as portas deverão ser metálicas ou revestidas de material impermeável, não oxidável, de largura suficiente para atender aos trabalhos;

d) as janelas devem ser de caixilhos, preferentemente metálicas e serem providas de telas milimétricas à prova de insetos;

e) o estabelecimento deverá dispor de água potável em quantidade suficiente;

f) os desoperculadores deverão ser de aço inoxidável, permitindo-se cabos de material plástico;

g) a centrífuga deve ser de aço inoxidável, plástico atóxico ou ferro estanhado com revestimento das paredes internas com fibra de vidro, verniz sanitário ou outro material aprovado pelo S.I.M;

h) a mesa de desoperculação deve ser constituída dos mesmos materiais descritos para a centrífuga;

i) os filtros devem ser de tela de aço inoxidável ou de nylon com malhas de 40 a 80 mesh.;

j) as tubulações, se existirem, devem ser de aço inoxidável ou plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis;

k) as mesas devem ser revestidas com aço inoxidável, permitindo-se o uso de outros materiais impermeáveis, resistentes, de fácil limpeza e higienização.

**Art. 398** Não serão admitidos equipamentos:

a) constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos;

b) de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis;



c) que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

**Art. 399** Na sala de processamento e envase serão realizados a decantação, a classificação e o envase do mel, bem como a produção e o envase de derivados (pólen, geléia real, hidromel e própolis).

**Art. 400** A sala de processamento deve possuir instalações idênticas às salas de extração.

**Art. 401** O tanque de decantação, mesas de manipulação e demais equipamentos deverão ser de material atóxico, facilmente higienizável, da mesma natureza daqueles descritos para a centrífuga.

**Art. 402** O depósito de embalagem, rótulos e produtos prontos/expedição deve dispor de boa ventilação, mas de pouca luz natural, pois nela serão guardados os produtos prontos e embalados.

**Art. 403** No caso de armazenamento de própolis, pólen e geleia real, deve dispor de geladeira.

**Art. 404** Deve possuir instalações idênticas às da sala de extração e dispor de cobertura (meia-água) para embarque de produtos.

**Parágrafo Único** Nesta seção, podem ser usadas prateleiras de madeira para guardar os produtos.

**Art. 405** O estabelecimento pode ter banheiro e vestiário próprios ou, no caso de localizar-se próximo à residência do proprietário, os mesmos podem ser de uso comum.

## **Subseção II Das Observações**

**Art. 406** Somente será permitido o recebimento de mel em favos.

**Art. 407** O transporte dos favos deverá ser feito nas próprias melgueiras, devidamente fechadas e em cargas exclusivas de materiais apícolas.

**Art. 408** O estabelecimento pode dispor de laboratório próprio para análise da matéria-prima e do produto acabado, podendo também ser mantido convênio com instituições



credenciadas, com localização regional adequada, que possam realizar as seguintes análises de rotina:

- a) umidade; máximo 20%;
- b) acidez: máximo 40 mili-equivalentes;
- c) prova de fihe: negativa;
- d) prova de lund: positiva (0,6 a 3 ml).

**Art. 409** Quanto à embalagem e rotulagem de mel e derivados, deve-se observar o seguinte:

a) a denominação "mel de abelhas" será utilizada para identificar o produto e será específica para mel de mesa;

b) permitir-se-á a indicação da flora predominante na região através da expressão "oriundo da região em época de predominância de flores de.....", em caracteres uniformes de corpo e cor;

c) a declaração textativa da predominância floral somente será permitida quando comprovada mediante identificação palinológica do sedimento, exigindo-se a presença de pólen da espécie botânica a que se refere, segundo percentual representativo de cada vegetal, dada a variação da quantidade de pólen nas diferentes espécies de vegetais. Neste caso, o nome do produto será seguido da expressão "Flores de....." em caracteres menores;

d) permite-se o comércio de mel em favos, desde que acondicionados em embalagem impermeável e devidamente rotulada; a denominação do produto, neste caso, será de "Mel de Abelhas em Favos";

e) é permitido o comércio de "mel de abelhas com favos", assim denominando-se o mel de abelhas ao qual se adicione pedaços de favo;

f) quando adicionado de geleia real ou pólen, a indicação no rótulo para designação do produto será "Mel de Abelhas com Geleia Real ou Mel de Abelhas com Pólen", com caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade juntada;

g) especificamente nos rótulos de mel de abelhas com geleia real ou com pólen, deverá constar a expressão "Conservar sob refrigeração". Procedimento idêntico deve ser adotado na rotulagem de geleia real ou pólen "in natura";



h) a geleia real e o mel de abelhas com geleia real deverão ser acondicionados em embalagens que os mantenham ao abrigo da luz;

i) a denominação para o produto obtido da fermentação alcoólica do mel de abelhas chamar-se-á "hidromel";

j) a denominação para os produtos resultantes da fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólica e acética da mistura de mel de abelhas com água potável será "Vinagre de Mel de Abelhas";

k) os rótulos ou folhetos explicativos que acompanharem as embalagens de mel de abelha e derivados, deverão ser previamente aprovados pelo S.I.M.;

l) o mel proveniente de abelhas-indígenas deve trazer no rótulo a indicação clara de sua procedência.

**Art. 410** O mel somente poderá ser comercializado se atender as especificações vigentes, quanto a sua qualidade.

**Art. 411** A cera de abelhas e derivados do mel, poderão ser comercializados desde que atendam as exigências quanto a sua qualidade, obedecendo rigorosa higiene, elaborado, manipulado e embalado em local adequado com materiais próprios.

## **CAPÍTULO XV**

### **INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PEIXES E DERIVADOS**

#### **Seção I Peixes**

**Art. 412** A denominação genérica "Peixe" compreende todos os peixes de água doce.

**Art. 413** O peixe em natureza pode ser:

I- fresco;

II- resfriado;

III- congelado.

§ 1º Entende-se por "fresco", o peixe dado ao consumo sem ter sofrido qualquer



processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

§ 2º Entende-se por "resfriado", o peixe devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre - 0,5°C (cinco décimos de grau Celsius negativo) a 2°C (dois graus Celsius negativos).

§ 3º Entende-se por "congelado", o peixe tratado por processo adequado de congelação, em temperatura não superior a - 25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos).

§ 4º O peixe "fresco" e "resfriado" deverá ser transportado de permeio a gelo em quantidade suficiente.

**Art. 414** Depois de submetido à congelação, o peixe deve ser mantido em Câmara frigorífica a - 15°C (quinze graus Celsius negativos).

**Parágrafo Único** O peixe uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

**Art. 415** A juízo do S.I.M., poderá ser obrigatória a evisceração do peixe, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

**Art. 416** O peixe fresco, próprio para consumo, deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

- I- superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- II- olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- III- guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;
- IV- ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- V- escamas brilhantes, bem aderentes a pele e nadadeiras;
- VI- carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- VII- vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- VIII- ânus fechado.

**Art. 417** Os peixes de água doce, também poderão ser comercializados, filetados, desde



que conservados e acondicionados em embalagens apropriadas trazendo a identificação completa.

**Subseção I  
Das Instalações**

**Art. 418** A recepção deve ter área coberta, protegida total ou parcialmente por paredes de alvenaria, onde os peixes mortos devem chegar envoltos em gelo.

**Parágrafo Único** Quando ainda vivos, devem ser mortos por choque térmico, antes de entrar no cilindro de lavagem.

**Art. 419** Os peixes entregues na recepção irão para o cilindro de lavagem, onde serão lavados com água potável tratada com hipoclorito, na concentração de 5ppm.

**Art. 420** Através de óculo, os peixes caem do cilindro de lavagem em cima de uma mesa de material inoxidável para dentro da saia de manipulação.

**Parágrafo Único** Esta sala deve ter área mínima de 30m<sup>2</sup>, pé-direito mínimo de 3,5m, sendo as paredes de alvenaria, impermeabilizadas com azulejos de cor clara até a altura mínima de 2m; não é necessário forro na sala de manipulação, desde que o telhado (calhetão ou similar) proporcione uma perfeita vedação, não permitindo a entrada de poeira, insetos e pássaros.

**Art. 421** O piso deve ser liso, impermeável, anti-derrapante, de fácil higienização e com inclinação em direção à canaleta central, que deve ser coberta com grade e sem cantos vivos; deve haver iluminação natural e artificial suficiente, devendo a iluminação artificial ser com lâmpada de "luz fria", protegida contra estilhaços e queda; a ventilação natural deve ser com janelas grandes, com peitoris chanfrados, providas com telas milimétricas e, caso esta seja insuficiente, devem ser usados exaustores; deve haver água fria corrente em três ou mais pontos sobre a mesa de escamação, conforme a necessidade, não podendo haver acúmulo de matéria-prima; o ideal é que para cada metro de mesa, haja uma tomada de água.

**Art. 422** Os peixes são escamados manual ou mecanicamente sobre a primeira mesa, quando, então, passam para outra mesa, também de material inoxidável, onde serão eviscerados. As vísceras serão depositadas em caixas plásticas de cor diferente (vermelha) e poderão ir para industrialização ou, então, serão levadas para o forno crematório.

**Art. 423** Se o couro for aproveitado, deve ser retirado cuidadosamente e colocado em



caixa separada.

**Art. 424** Se a sala de manipulação for grande e houver um fluxo adequado das operações, o congelamento pode ser realizado nesta sala em armário de placas ou túnel de congelamento.

**Art. 425** Na sala de manipulação deve haver, no mínimo, 3 (três) mesas de material inoxidável com saída central de água.

**Parágrafo Único** Dentro da sala de manipulação, deve haver uma área fechada e dividida em duas repartições, sendo uma parte depósito de materiais de limpeza e produtos químicos e outra parte depósito de embalagens.

**Art. 426** Se os resíduos forem aproveitados na própria indústria, deve haver graxaria.

§ 1º Os resíduos também poderão ser levados para industrialização em outro estabelecimento, adequadamente acondicionados e transportados.

§ 2º Caso não haja aproveitamento dos resíduos, estes irão para o forno crematório.

**Art. 427** Se houver processamento de produtos derivados do pescado, esta operação deve ocorrer em sala separada por óculo da sala de manipulação.

**Parágrafo Único** Esta sala deve ter instalações semelhantes às da sala de manipulação e dispor de mesa de material inoxidável tomada de água e armário para embalagens e condimentos.

**Art. 428** Se houver funcionários de ambos os sexos, deve haver, pelo menos, um banheiro e um vestiário para cada sexo, de acordo com o número de funcionários do estabelecimento.

**Art. 429** Nos acessos dos vestiários, banheiros e do exterior para a seção de manipulação ou de produtos elaborados, deve haver lavador de botas com água corrente, escovas e sabão e lavatórios de mãos, acionado a pedal ou outro meio que não utilize as mãos, provido de sabão líquido inodoro e desinfetante para as mãos.

**Art. 430** O escritório para o S.I.M. pode ser junto com o escritório da empresa.

**Parágrafo Único** Deve ter banheiro e vestiário e ainda possuir mesa, armário e demais materiais necessários às atividades do inspetor sanitário.

**Art. 431** Na expedição deve ter uma área coberta (pode ser meia-água), com plataforma e abertura por meio de óculo ou porta para expedição de produtos.



**Art. 432** No caso de aproveitamento do couro, este poderá ser armazenado em freezer, em sala separada da sala de manipulação e de produtos elaborados.

**Art. 433** Para congelamento do pescado, pode ser utilizado armário de placas ou túnel de congelamento. Para estocagem do pescado ou dos produtos elaborados, deve ser usada uma câmara de estocagem.

### **Subseção II Das Observações**

**Art. 434** A área suja deve ser separada fisicamente da área limpa.

**Parágrafo Único** A única entrada para a área industrial do estabelecimento deve dar-se com a passagem obrigatória pela barreira sanitária.

**Art. 435** Todas as dependências do estabelecimento devem ser de alvenaria, com paredes e pisos de material impermeável, resistente, anti-corrosivo, anti-derrapante e de fácil higienização.

**Art. 436** Deve haver iluminação e ventilação suficientes e adequadas em todas as dependências e todas as aberturas devem ter proteção com tela milimétrica contra insetos e roedores.

**Art. 437** Toda a água potável utilizada na parte industrial do estabelecimento, exceto aquela usada para consumo humano, deve ser tratada com hipoclorito a 5ppm.

**Art. 438** O peixe é considerado congelado quando atinge -18°C (dezoito graus Celsius negativos) no centro geométrico de sua massa.

**Art. 439** Na área de produção de frio não deve ser usado azulejo, mas cimento liso.

**Art. 440** Deve haver um óculo na sala de manipulação para a entrada de gelo, que poderá ser comprado ou produzido no próprio estabelecimento.

**Parágrafo Único** O gelo deverá ser de boa qualidade e produzido com água potável, uma vez que os produtos ficam em caixas com gelo.

**Art. 441** A sala de manipulação não deve ter portas para acesso normal ao exterior, mas somente óculo e deverá haver somente uma porta grande de emergência.



**Art. 442** No fluxo das operações não deve haver cruzamento nem retorno, sendo que as operações devem ser em I, L ou U.

**Art. 443** Deve-se prever um local dentro da sala de manipulação para a lavagem das caixas e bandejas plásticas.

**Art. 444** Se os peixes chegarem em caixas que precisam retornar para buscar peixes novamente, deve-se prever, na área suja, um local para lavar estas caixas.

**Art. 445** Se o estabelecimento pretende, futuramente, obter registro estadual, deve prever um local, na área suja, para a construção da câmara de espera (caixa com gelo).

**Art. 446** O estabelecimento deve ter o devido licenciamento ambiental.

## **CAPÍTULO XVI HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 447** Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destinos convenientes, podendo o S.I.M. determinar o tratamento artificial.

**Art. 448** O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados, na alimentação de animais, usando-se as denominações comestíveis e não comestíveis e condenados.

**Art. 449** Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela Inspeção Municipal.

**Art. 450** Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais domésticos, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

**Parágrafo Único** É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais



estranhos no recinto dos estabelecimentos.

**Art. 451** Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros, aprovados pela Inspeção Municipal.

**Art. 452** O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados.

**Art. 453** É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza, assim como é proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

**Art. 454** É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

**Art. 455** Todas as vezes que for necessária a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Art. 456** Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pela Inspeção Municipal.

**Art. 457** As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

**Art. 458** Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

**Art. 459** É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, que possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

**Parágrafo Único** É permitido, a critério do S.I.M., o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.

**Art. 460** Na indústria de laticínios é permitido o uso de tanques de madeira na fabricação de determinados produtos a juízo da Inspeção Municipal.



**Art. 461** Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos; anualmente serão submetidos a exame em repartição de Saúde Pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

§ 1º Na localidade onde não haja serviço oficial de Saúde Pública podem ser aceitos, atestados passados por médico particular.

§ 2º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer emprego do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

§ 3º Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, é ela imediatamente, afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

**Art. 462** Os detalhes sobre a rede de abastecimento de água em cada estabelecimento, no tocante à quantidade, qualidade, canalização, captação, filtração, tratamento e distribuição devem ser fixados pela Inspeção Municipal por ocasião da aprovação dos projetos.

**Art. 463** A distribuição da rede e esgoto, compreendendo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros, é fixada pela Inspeção Municipal, em cada estabelecimento.

**Art. 464** É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

**Art. 465** Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

**Parágrafo Único** Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamento.

**Art. 466** Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória à rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.



**CAPÍTULO XVII**  
**EMBALAGEM E ROTULAGEM**

**Subseção I**  
**Embalagem**

**Art. 467** Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

**Parágrafo Único** Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias primas de uso não comestível.

**Subseção II**  
**Rotulagem em Geral**

**Art. 468** Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

**Parágrafo Único** Os produtos de origem animal que devem ser fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter identificação do estabelecimento de origem.

**Art. 469** Entende-se por rótulo toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

**Art. 470** Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

I- nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;



**II-** nome da firma responsável;

**III-** nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

**IV-** carimbo oficial da Inspeção Municipal;

**V-** natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

**VI-** localização do estabelecimento, especificando o Município e Estado, facultando-se declaração de rua e número;

**VII-** marca comercial do produto;

**VIII-** algarismos correspondentes à data da fabricação dispostos em sentido horizontal ou vertical;

**IX-** pesos: líquido e bruto;

**X-** fórmula de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

**XI-** a especificação "Indústria Brasileira".

**Art. 471** A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do S.I.M, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

**Parágrafo Único** Faculta-se o emprego de código, em que o ano será representado por seus dois últimos algarismos, tendo a direita aquele que corresponder o mês e a esquerda o referente ao dia da fabricação.

**Art. 472** Nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em exposições oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo S.I.M.

**Art. 473** Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivas.

**§ 1º** No caso de marcas com nome de pessoas, vivas ou mortas, de relevo no País, será exigida a autorização do homenageado ou do herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova de anterior registro no



Departamento Nacional de Propriedade Industrial.

§ 2º É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc. da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

**Art. 474** É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do S.I.M, às denominações impróprias.

§ 1º As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, não poderão, a juízo do S.I.M. serem usadas.

§ 2º O Departamento Nacional de Propriedade Industrial, antes de registrar qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, solicitará parecer do S.I.M, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

§ 3º A designação de Países, Estados, Territórios e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só pode ser usada quando precedida do esclarecimento "Tipo", "Estilo", "Marca", "Corte" ou equivalentes, isentando-se dessa designação produtos de denominação originária em território nacional.

**Art. 475** Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que seja da mesma qualidade, denominação e marca.

**Parágrafo Único** Tais rótulos devem declarar obrigatoriamente a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro fazendo-se a identificação de origem pelo carimbo da Inspeção Municipal gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

**Art. 476** Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

**Parágrafo Único** É permitido usar em produtos destinados ao consumo em território nacional rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, com tradução em vernáculo, desde que sejam atendidos dispositivos constantes em tratados internacionais de mútuo comércio.



**Art. 477** A rotulagem aplicada em produtos destinados ao comércio internacional pode ser impressa em uma ou mais línguas estrangeiras, porém em uma das faces do continente ou envoltório deve haver o mesmo rótulo, exatamente reproduzido em todos os seus detalhes com a tradução em vernáculo.

**Parágrafo Único** Excepcionalmente, a juízo do S.I.M, pode ser permitido o uso de rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira, desde que contenha o carimbo da Inspeção Municipal, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira, impressa em caracteres destacados e uniformes em tipo de letra.

**Art. 478** Os rótulos ou carimbos de Inspeção Municipal devem sempre se referir ao estabelecimento produtor mesmo quando excepcionalmente, a juízo do S.I.M, sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizados.

**Art. 479** No caso de cassação de registro ou relacionamento ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

**Art. 480** Produtos com denominação estrangeira reconhecidamente generalizada no território nacional, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parêntesis, a designação em vernáculo.

**Art. 481** As etiquetas usadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados neste Regulamento e do outro exclusivamente o carimbo da Inspeção Municipal.

**Art. 482** No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo e impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

**Parágrafo Único** Em se tratando de queijos ou produtos semelhantes, além do rótulo regulamentar o carimbo da Inspeção Municipal deve ser aplicado a fogo, tinta ou simplesmente decalcado sobre o produto, se ficar bem nítido.

## **CAPÍTULO XVIII**

### **DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



**Art. 483** O S.I.M. deverá dispor de pessoal administrativo e técnico, como médico veterinário e auxiliar de inspeção devidamente capacitados, para realização da inspeção ante e pós morte bem como a inspeção tecnológica obedecendo a legislação vigente.

**Parágrafo Único** Os servidores lotados no Serviço de Inspeção Municipal, como médico veterinário e auxiliar de inspeção, possuirão poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações, com imparcialidade e independência sem conflitos de interesses.

**Art. 484** O S.I.M., deverá dispor de meios de registro dos abates, dados nosográficos, mapas de produção, condenações e outras ferramentas de controle para o pleno acompanhamento da situação de cada estabelecimento.

**Art. 485** O S.I.M. deverá ter um veículo, espaço físico independente e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

#### **CAPÍTULO XIX DAS SANÇÕES**

**Art. 486** As infrações ao disposto na Lei, Decretos, Normas Técnicas Especiais sujeitam o infrator às seguintes sanções:

I- a advertência escrita formal, notificando o infrator da irregularidade quando este for primário;

II- multa, devendo a mesma ser aplicada em dobro no caso de reincidência. No caso de múltiplas reincidências a multa será aplicada conforme o número de reincidências registradas pela fiscalização;

III- apreensão ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas ou falsificadas;

IV- suspensão da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

V- apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;

VI- apreensão de rotulagem impressa em desacordo com as condições legais;

VII- interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na



adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente;

**VIII-** após a terceira reincidência será expedido pelos técnicos do S.I.M., Relatório de Certificação de Irregularidade Permanente, que será publicado pelo Município na imprensa local e, ensejará o cancelamento do registro do produto e perda do alvará de funcionamento do S.I.M., que estiver em desacordo com as orientações da Secretaria Municipal de Agricultura.

§ 1º Para fins deste Regulamento considera-se reincidência o cometimento de infração à legislação sanitária de produtos de origem animal, duas ou mais vezes dentro do período de um ano, contado da data da fiscalização.

§ 2º As multas previstas neste artigo e classificadas abaixo, atingirão o grau máximo, no caso de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e meios a seu alcance para cumprir a lei:

a) leves - aquelas em que o infrator for beneficiado por circunstância atenuante;

b) graves - aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

c) gravíssimas - aquelas em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

§ 3º São circunstâncias atenuantes:

I- a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II- a errada compreensão de norma sanitária dos produtos de origem animal, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;

III- o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde que lhe for imputado;

IV- ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir para a prática do ato;

V- a irregularidade cometida ser pouco significativa;

VI- ser o infrator primário.



§ 4º São circunstâncias agravantes:

I- ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;

II- ter o infrator cometido a infração para ter vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;

III- ter conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;

IV- o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

V- ter a infração consequências calamitosas à saúde pública;

VI- ser, o infrator, reincidente.

§ 5º Para imposição da pena quanto a sua graduação, a autoridade da inspeção levará em conta:

I- as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II- a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;

III- os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

§ 6º A suspensão de que trata o inciso IV do *caput* deste artigo cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquia de atividade à ação fiscalizadora.

§ 7º A interdição de que trata o inciso VII do *caput* deste artigo poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 8º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será automaticamente cancelado.

§ 9º Da decisão de cancelamento de registro de produto, caberá recurso, em que será assegurado o direito à ampla defesa e contraditório, no prazo de 15 (quinze) dias.

§ 10 As penalidades previstas nos incisos deste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

**Art. 487** A pena de multa será cobrada em URMs, obedecidos aos seguintes critérios:



I- de 0,52 URMs a 3,9 URMs nas infrações leves;

II- mais de 3,9 URMs a 103,87 URMs nas infrações graves;

III- mais de 103,87 URMs a 778,98 URMs nas infrações gravíssimas.

**Art. 488** A multa será aplicada pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal competente, que notificará o infrator para recolhê-la dentro do prazo de 15 (quinze) dias, a contar da ciência, através de guia especial, instituída pela Secretaria Municipal da Fazenda, na qual deverá conter o nome do infrator, endereço, número do auto de infração e/ou notificação, valor e prazo para pagamento.

§ 1º A notificação será feita diretamente pelo órgão competente na forma descrita neste Regulamento.

§ 2º O não recolhimento da multa, dentro do prazo estabelecido, implicará a sua inscrição em dívida ativa para cobrança amigável ou judicial, na forma estabelecida no Código Tributário Municipal.

§ 3º O pagamento da multa, em qualquer circunstância, implicará a desistência tácita de recurso em relação à sua aplicação, permanecendo o processo administrativo em relação às demais penalidades eventualmente aplicadas cumulativamente.

**Art. 489** As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária dos produtos de origem animal prescrevem em 05 (cinco) anos.

**Parágrafo Único** A prescrição interrompe-se pela notificação, ou outro ato da autoridade competente, que objetive a sua apuração e consequente imposição de pena.

## **CAPÍTULO XX DA INTIMAÇÃO, NOTIFICAÇÃO E DO AUTO DE INFRAÇÃO**

**Art. 490** Compete à autoridade sanitária de produtos de origem animal a lavratura e expedição de termo de notificação ao inspecionado para que faça ou deixe de fazer alguma coisa, com indicação da disposição legal ou regulamentar pertinente, devendo conter a identificação completa do inspecionado.



§ 1º Quando lavrado e expedido o referido termo, o prazo concedido para o cumprimento das exigências nele contidas será de até 30 (trinta) dias, a contar do recebimento do mesmo, podendo ser prorrogado por no máximo mais 90 (noventa) dias, a critério da autoridade sanitária, caso seja requerido pelo interessado, antes de vencido o prazo inicialmente concedido.

§ 2º Quando o infrator, além da prorrogação estipulada no parágrafo anterior, alegando motivos relevantes, devidamente comprovados pela autoridade sanitária de produtos de origem animal, pleitear nova dilatação, poderá ela ser, excepcionalmente, concedida, desde que se trate de mudanças estruturais no estabelecimento, até completar o prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar do recebimento da notificação inicial, improrrogáveis, computados os prazos anteriormente concedidos.

§ 3º Das decisões que concederem ou denegarem prorrogação de prazos, os interessados deverão tomar conhecimento diretamente junto à autoridade sanitária de produtos de origem animal.

**Art. 491** Transcorrido o prazo concedido sem que o infrator tenha tomado as medidas necessárias à correção da irregularidade, a autoridade sanitária de produtos de origem animal aplicará as penalidades previstas neste Regulamento, de acordo com a espécie e a gravidade da infração.

**Parágrafo Único** No caso de terem suspensas as atividades, a mesma só poderá ser reiniciada depois de cumpridas as exigências que deram origem ao fato.

**Art. 492** As intimações, notificações, autos de infração ou quaisquer outros expedientes utilizados em procedimentos administrativos serão extraídos em, no mínimo, duas vias, destinando-se a primeira ao intimado, com a indicação clara de cada providência exigida, citação das disposições legais regulamentares, por força das quais é feita essa exigência e o prazo em que deverá ser cumprida.

**Art. 493** As intimações do auto de infração ou notificação serão lavradas na sede da repartição competente ou no local em que for verificada a infração pela autoridade sanitária, devendo conter:

I- nome do infrator, seu domicílio e residência, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;

II- local, data e hora da lavratura onde a infração foi verificada;

III- descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar



transgredido;

**IV-** penalidade a que está sujeito o infrator e o respectivo preceito legal que autoriza a sua imposição;

**V-** prazo para regularização, se couber;

**VI-** espaço para assinatura da autoridade sanitária;

**VII-** espaço para assinatura do autuado e para observação em caso de recusa do mesmo em exarar ciência;

**VIII-** prazo para interposição de recurso, quando cabível.

**Art. 494** A ciência ao infrator será dada, em qualquer caso, nas seguintes formas e sequência:

**I-** pessoalmente;

**II-** pelo correio ou via postal, com aviso de recebimento (AR);

**III-** por edital, se estiver em lugar incerto ou não sabido.

**§ 1º** Se o infrator for notificado pessoalmente e recusar-se a exarar ciência e/ou a receber a primeira via, deverá essa circunstância ser mencionada expressamente pela autoridade que afetou a notificação, se possível, com a assinatura de 2 (duas) testemunhas.

**§ 2º** Quando o autuado for analfabeto ou incapacitado para assinar o auto competente, este deverá ser assinado a rogo.

**§ 3º** O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez, no mural da Prefeitura Municipal e imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação cinco dias após a publicação.

**Art. 495** Quando a autoridade sanitária de produtos de origem animal houver procurado o infrator, sem o encontrar, poderá, a seu critério, e havendo suspeita de ocultação, intimar a qualquer pessoa da família, ou em sua falta a qualquer vizinho, que, no dia seguinte, voltará, a fim de efetuar a notificação, na hora que for designada.

**§ 1º** No dia e hora marcados, a autoridade sanitária de produtos de origem animal, independentemente de novo despacho, comparecerá ao local designado, a fim de



realizar a diligência.

§ 2º Se o infrator não estiver presente, a autoridade sanitária procurará informar-se das razões da ausência, certificando a mesmo e dando por feita a notificação.

§ 3º No caso de comparecimento do infrator ao órgão competente, será dada imediata ciência, e havendo ou não recusa em receber a notificação, a mesma considerar-se-á por feita.

**Art. 496** As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração ou notificação não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

#### **CAPÍTULO XXI DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

**Art. 497** A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento, serão definidos pelo S.I.M., observando a legislação pertinente.

#### **CAPÍTULO XXII DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 498** Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF-MAA (Serviço de Inspeção Federal/ Ministério da Agricultura e do Abastecimento), no CISPOA/ SAA (Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal/Secretaria Estadual da Agricultura e Abastecimento) e no S.I.M.-SMA (Serviço de Inspeção Municipal/ Secretaria Municipal da Agricultura), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos às demais penas da Lei.

**Art. 499** Os servidores do S.I.M., quando em serviço, de fiscalização ou de inspeção industrial sanitária, têm livre entrada, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione por qualquer forma com produtos de origem animal.

**Art. 500** Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Regulamento, serão resolvidos pelo coordenador do S.I.M., ouvido o



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## **Prefeitura Municipal de Arroio dos Ratos**

---

Secretário Municipal da Agricultura.

**Art. 501** Sempre que possível, o S.I.M. facilitará a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

**Art. 502** O S.I.M. divulgará todas as normas que forem expedidas para conhecimento das autoridades e, conforme o caso, fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

**Art. 503** Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

**GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL**

**Em, 22 de dezembro de 2016.**

**JOSÉ CARLOS GARCIA DE AZEREDO**

**Prefeito Municipal**

**Registre-se e Publique-se**

**Em,**

**ROSÂNGELA LOURENÇO BORGATTI**

**Secretária Municipal de Administração**